



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

***I.P.S.S.A.R. “Ugo Tognazzi”***

**Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione**

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ESAME DI STATO A.S. 2020/2021**

**CLASSE 5<sup>^</sup> A**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**



## Indice

	<b>Pag.</b>
<b>1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE</b>	
Presentazione della scuola	4
Profilo dell'indirizzo	5
<b>2.STORIA DELLA CLASSE</b>	
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	6
Elenco candidati	7
Quadro riepilogativo classe	7
Profilo della classe	8
<b>3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA</b>	
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	11
Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF	12
Riorganizzazione della didattica per emergenza covid-19	13
Criteri e modalità per la valutazione nella didattica a distanza	16
I criteri generali per la valutazione	17
Elementi utili per la valutazione	17
Indicazioni per la Valutazione	18
Valutazione degli apprendimenti	19
Valutazione dei comportamenti	20
Griglia di valutazione –“A”	21
Griglia di valutazione delle prove a distanza “B”	23
Griglia unica di valutazione unica delle prove a distanza “C”	24
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	25
Tabelle di conversione dei crediti assegnati	26
Attribuzione degli elaborati	30
consuntivo attività svolte dalla classe a.s. 2020/2021	31
Relazione tutor Pcto	32
Scheda riepilogativa PCTO triennio	34
Consuntivi delle attività disciplinari	36
<b>ATTIVITÀ E PROGETTI</b>	

Recupero e potenziamento	51
Uda Educazione Civica	52
Alternanza scuola lavoro	59
Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa	61
<b>ALLEGATI</b>	
Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline	64
Allegato n. 2: simulazione prima prova di italiano	82
Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C),Orale	91
Allegato n. 4: Elenco testi di Italiano	95
Allegato n.5: Elaborati	96
<b>6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti</b>	<b>113</b>

## 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### Presentazione istituto

L'Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e della Ristorazione di Velletri nasce nell'anno scolastico 2003/2004 come sezione associata all'attuale I.I.S.S. “Cesare Battisti di Velletri”.

Negli anni successivi ha avuto una notevole crescita e a decorrere dall' a. s. 2010/2011 è divenuto autonomo, assumendo la denominazione “Ugo Tognazzi”. L'Istituto ha visto una forte crescita del numero di studenti nel corso degli ultimi anni.

L'Istituto nel corrente anno scolastico presenta un organico di 50 classi, servendo una popolazione di circa 1200 alunni provenienti da un vasto bacino di utenza comprendente oltre Velletri, anche i Comuni limitrofi della Provincia di Roma e alcuni della Provincia di Latina.

L'I.P.S.S.A.R. ha sede in Via Salvo D'Acquisto in un edificio di nuova costruzione, costituito da un adeguato numero di aule e altri locali adibiti ad uso didattico, tra i quali tre laboratori di Enogastronomia, tre laboratori di Sala Bar, due laboratori di Accoglienza turistica, un'aula didattica adibita a sala bar, 2 Laboratori di informatica, un'aula 3.0, una Biblioteca, un Auditorium e una Palestra.

L'Istituto per fare fronte alle problematiche della dispersione scolastica, del disagio affettivo e dell'assenteismo, specie nelle classi iniziali, attiva, già da qualche anno, progetti in orario extrascolastico in diversi ambiti. Quest'anno sono stati attivati: Il laboratorio teatrale, Il Coro e il progetto sportivo

Il territorio nel quale opera l'Istituto è organizzato con strutture amministrative e comunali, come la Procura, il Tribunale, il Catasto e conta Istituti scolastici di ogni ordine e grado.

L'Istituto oltre a organizzare l'attività di alternanza scuola-lavoro per le classi del triennio, realizza progetti che prevedono stage presso strutture alberghiere e della ristorazione distribuite sul territorio nazionale ed internazionale; favorisce inoltre la partecipazione di gruppi di studenti ad iniziative culturali, celebrative e folcloristiche organizzate o patrocinate da vari Enti.

## **Profilo dell’indirizzo professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione**

I percorsi degli Istituti professionali sono articolati in due bienni e un quinto anno.

Primo biennio finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell’obbligo d’istruzione.

Secondo biennio Le discipline dell’area d’indirizzo assumono precise connotazioni con l’obiettivo di far raggiungere agli studenti nel quinto anno, un adeguata competenza professionale di settore.

La metodologia dell’alternanza scuola-lavoro è funzionale per garantire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale. A tale scopo si assicurano spazi crescenti di flessibilità, dal primo al quinto anno.

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione servizi.

L’indirizzo presenta le articolazioni:

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Nell’articolazione ENOGASTRONOMIA, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali internazionali ed individuando le nuove tendenze enogastronomiche

**2. STORIA DELLA CLASSE****Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica.**

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
Cenci Daniele	Italiano e Storia			X
De Angeli Claudia	Matematica		X	X
Fiorito Ornella	Scienze degli Alimenti	X	X	X
Di Giovanni Battista Silvana	Discipline economiche	X	X	X
Rinaldi Luciana	Scienze motorie e sportive	X	X	X
Di Nitto Mara	Inglese		X	X
Colucci Anna Maria	Francese	X	X	X
Favorito Sergio	Enogastronomia		X	X
Alterio Giuseppe	Sala e Vendita			X
Tartaglione Nicolino	IRC	X	X	X
Pedone Micaela	Sostegno			X
Onofri Ilaria	Sostegno			X
Giuliano Rosita	Potenziamento			X
Gala Monica	Potenziamento			X

**Dirigente Scolastico Dott.ssa Sandra Tetti****Coordinatore di classe Prof.ssa Luciana Rinaldi****Data di approvazione****14/05/2021**

## Elenco dei candidati

	COGNOME E NOME	3° anno	4° anno	5° anno
1		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
2		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
3		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
4		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
5		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
6		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
7		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
8		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
9		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
10		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
11		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
12		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
13		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
14		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
15		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
16		4 E Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
17		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
18		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina
19		3 A Cucina	4 A Cucina	5 A Cucina

## Quadro riepilogativo della classe

Iscritti	19
Maschi	10
Femmine	9
Cert. 104/92	1
DSA	1
altri BES	1
Ritirati	1

**Profilo della classe**

<b>Parametri</b>	<b>Descrizione</b>
Composizione	<p>La classe nel corrente anno scolastico risulta composta da 19 alunni (10 ragazzi e 9 ragazze), di cui un'alunna con certificazione (L.104/92) , un'alunna DSA ed una altri BES.</p> <p>All'inizio dell'anno scolastico è stato eletto un rappresentante di classe degli studenti mentre non è stato eletto nessun rappresentante dei genitori.</p>
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719)	<p>Fanno parte della classe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una alunna con certificazione (L.104/92), i cui dati sensibili verranno resi disponibili alla commissione d'esame tramite fascicolo riservato in formato cartaceo, per la quale il Consiglio di Classe richiede alla Commissione d'Esame la presenza di personale esperto come previsto dall'art. 19 dell'O.M. n. 10 del 16/05/2020. Per questa alunna il Consiglio di Classe ha redatto e seguito un PEI;</li> <li>• una alunna con disturbo specifico di apprendimento (DSA), la documentazione verrà resa disponibile nel fascicolo personale riservato in formato cartaceo, il Consiglio di Classe richiede alla Commissione d'Esame quanto previsto dall'art. 20 dell'O.M. n. 10 del 16/05/2020. Per questa alunna il Consiglio di Classe ha redatto e seguito un PDP;</li> <li>• un'alunna con un PDP predisposto dal cdc (altri BES) per supportarla in quanto ha partorito nel mese di settembre 2020. La ragazza ha usufruito di un periodo di maternità .</li> </ul>
Situazione di partenza	<p>Soltanto un'alunna non proviene dalla 3°A e poi 4A , ma si è inserita all'inizio del quarto anno perché ripetente e proveniente dalla 4E. Per quanto riguarda il corpo docente del consiglio di classe non c'è stata continuità per le seguenti discipline: sostegno, inglese, italiano e storia, enogastronomia e matematica, . La continuità per tutti e tre gli anni è stata invece mantenuta dai docenti di francese, scienze motorie , scienze degli alimenti e religione.</p> <p>Nel terzo anno la classe è partita da un livello di generale sufficienza, mostrando tuttavia problemi a livello didattico e disciplinare, difficoltà di interagire con i docenti e nel</p>



	<p>rispetto delle semplici regole di comportamento.</p> <p>Durante il quarto anno di studio la classe ha manifestato un notevole miglioramento a livello disciplinare .</p> <p>Alcuni elementi si sono contraddistinti per il profitto e l'impegno costante nello studio, anche durante il periodo di pandemia.</p> <p>Nel quinto anno di studio la classe è migliorata e maturata dal punto di vista comportamentale ma il periodo costante di pandemia ha appiattito il rendimento scolastico.</p> <p>Infatti anche i più bravi hanno avuto un calo di profitto e motivazionale dovuto proprio alla dad e alla poca didattica in presenza.</p>
	<p>Il livello di profitto generale raggiunto dalla classe è più che sufficiente. La maggior parte degli alunni, pur presentando lacune nella preparazione generale e in alcuni casi nelle abilità di base con un livello basso nei tempi di attenzione e concentrazione, ha raggiunto un livello di preparazione nel complesso sufficiente e in alcuni casi discreto o buono.</p> <p>È stato necessario agevolare l'apprendimento attraverso la realizzazione e l'uso di mappe concettuali e sintesi degli argomenti di studio che hanno permesso di conseguire dei lievi progressi nell'acquisizione dei contenuti, nello stabilire rapporti tra fatti e fenomeni e nella memorizzazione di informazioni da utilizzare anche nell'ambito di nuovi contesti.</p> <p>La classe durante il corrente anno scolastico non ha svolto lo stage relativo al PCTO in presenza , ma ha seguito un PCTO online , il numero di ore è riportata nella scheda riepilogativa.</p> <p>E' da sottolineare che sia durante il quarto anno che durante il quinto anno , la classe non ha potuto svolgere gli Stage presso le strutture convenzionate , causa pandemia. Ciò ha arrecato un enorme danno alla formazione professionale degli studenti.</p>
<p>Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e</p>	<p>Per quanto riguarda l'aspetto relazionale, la classe ha dimostrato collaborazione sia nel rapporto tra pari sia nel rapporto con i docenti. Tuttavia la frequenza è risultata a volte discontinua, infatti alcuni alunni hanno</p>

partecipazione al dialogo educativo	raggiunto una percentuale di assenze elevata. Tale comportamento ha rallentato spesso la programmazione dei docenti in molte discipline e ha reso difficile colmare le lacune nella preparazione di base. Si è reso spesso necessario sollecitare impegno e motivazione in quanto alcuni di loro hanno mostrato una non sempre attiva partecipazione in classe e un impegno a casa non sempre costante; pur richiamati alla necessità di uno studio approfondito per il conseguimento di risultati duraturi, alcuni hanno lavorato in modo superficiale e saltuario; si è comunque evidenziato nel corso dell'anno un prevalente interesse per le discipline tecnico-pratiche.
Variazioni nel Consiglio di Classe	Il Consiglio di Classe formatosi all'inizio dell'anno scolastico 2020/2021 ha subito dei cambiamenti rispetto agli anni precedenti in italiano e storia e nel sostegno.
Altro	Durante l'anno scolastico si sono svolti due ricevimenti online pomeridiani con le famiglie su prenotazione in piattaforma office 365, oltre agli incontri in piattaforma predisposti nell'ambito dell'orario antimeridiano dei diversi docenti.

## ALUNNI CERTIFICATI L.104/92

Un'alunna con certificazione L.104/92 è stata seguita da due insegnanti di sostegno. La documentazione e la relazione finale predisposta dal consiglio di classe sono allegati al documento di classe cartaceo.

## ALUNNI DSA E ALTRI BES

Per gli alunni DSA e altri BES si applicheranno gli strumenti compensativi e le misure dispensative predisposti dai rispettivi Piani Didattici Personalizzati (PDP) e si utilizzerà la griglia di valutazione adottata per il resto della classe.

Per l'alunna con programmazione differenziata si utilizzerà la griglia adottata dalla classe semplificata e adattata alle discipline coinvolte nel colloquio.

### 3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

Organi interni coinvolti:

- Dipartimenti (riunioni di programmazione dell'attività didattica all'inizio dell'anno scolastico e riunione finale di verifica)
- Consiglio di classe (riunione con o senza la componente genitori/alunni per la programmazione didattica generale e per le relative verifiche secondo il calendario deliberato dal Collegio docenti)

#### Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

	EDUCATIVI	CULTURALI
Quinto anno		<p>Ampliare il proprio bagaglio culturale per un consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro</p> <p>Appropriarsi, razionalizzare e rendere efficace i contenuti proposti dalle varie discipline in termine di conoscenze, competenze e abilità</p> <p>Possedere un metodo di studio efficace per il proseguimento negli studi</p>

## **Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF e fatti propri dal C.d.C.**

L'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Inoltre obiettivi formativi e cognitivi quali:

1. esprimersi in modo chiaro, logico e pertinente
2. comprendere un testo e individuarne i punti fondamentali
3. procedere in modo analitico e sintetico nel lavoro e nello studio
4. relativizzare e contestualizzare fenomeni ed eventi
5. interpretare fatti e fenomeni ed esprimere giudizi personali
6. documentare adeguatamente il proprio lavoro
7. operare in modo autonomo ed in équipe

**RIORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA PER EMERGENZA COVID-19**  
**OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA**  
**COVID – 19**

**Rimodulazione DDI per emergenza Covid – 19**

*Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, convertito, con modificazioni, dalla legge 25 maggio 2020, n. 35, recante «Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19», e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 luglio 2020, n. 74, recante «Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19».*

Visto il DPCM del 24 ottobre 2020, la nota MI 1927 del 25 ottobre 2020, la nota USR Lazio 31814 del 26 ottobre 2020 e l'evolversi della situazione epidemiologica, si comunica che dal 27 ottobre 2020 l'erogazione delle attività didattiche sarà rimodulata in modo tale da garantire il rispetto delle citate disposizioni.

1. La didattica in presenza (DIP), a far data dal 27/10, sarà articolata su almeno 4 settimane (sino al 24 novembre), in prima applicazione, salvo diverse e successive indicazioni ministeriali.
2. L'attuale orario delle lezioni resta confermato.
3. La didattica digitale integrata (DDI) è confermata nelle modalità previste dal nostro Piano per la DDI e dal Regolamento della DDI.
4. Non essendo stata adeguata, ad oggi, l'organizzazione del servizio di trasporto pubblico, ed essendo drasticamente ridotta la mobilità degli studenti, gli orari di ingresso e di uscita restano confermati alle 8:15 e alle 13,15, sino a nuova comunicazione da parte degli incaricati del servizio pubblico.
5. Tutte le classi (comprese le prime) frequenteranno per intero (tutti gli/le alunni/e in presenza) per un giorno a settimana (DIP), mentre per le restanti giornate attueranno la didattica a distanza (DAD);

I docenti che non hanno classi in presenza potranno attuare la DAD da casa. Infatti, come indicato dalla nota USR sopra citata, “sarebbe opportuno che svolgessero la loro attività in modalità agile, dal proprio domicilio” riducendo la mobilità; ovviamente saranno disponibili anche le dotazioni informatiche della scuola. 9. I docenti di sostegno concorderanno con i genitori degli alunni diversamente abili percorsi individualizzati in presenza e a distanza.

Successivamente come comunicazione n. 130 del 15 Gennaio 2021 in ottemperanza a quanto disposto ai fini dell'applicazione delle misure di salvaguardia per il contenimento dell'emergenza Sars- Covid 19, a partire dal 18 gennaio prossimo, l'orario delle lezioni sarà strutturato al 50% in presenza e al 50% in modalità a distanza. L'orario scolastico provvisorio è pubblicato sul sito e prevede ingressi scaglionati alle ore 8.00 e alle ore 10.00.

*Variatione disposizioni per la didattica generale dal 26/04/2021, in applicazione dell'art. 3 del d.l.*

*52 del 2021.*

VISTA la nota della Direzione Generale dell'USR Lazio, n. 12425, del 23.04.21;

VISTA la nota MIUR n. 624 del 23.04.21;

CONSIDERATO

che a partire da lunedì 26 aprile 2021, occorrerà garantire la didattica in presenza al 100% degli studenti delle classi quinte come consigliato dalle note sopra richiamate, nella modifica delle turnazioni delle classi è stata posta “particolare attenzione agli studenti delle classi quinte, che ricaveranno particolare beneficio da una didattica interamente in presenza, in vista del prossimo esame di Stato”.

A causa dell'emergenza e della sospensione dell'attività didattica, per mantenere il collegamento con e tra i docenti, la scuola, gli studenti e le famiglie l'Istituto ha utilizzato:

- **il RE AXIOS**
- **il sito [www.alberghiorovelletri.edu.it](http://www.alberghiorovelletri.edu.it)**
- **la piattaforma Microsoft 365**

Per non interrompere la continuità del percorso formativo è stata mantenuta la cadenza dell'impegno normalmente previsto, non oltrepassare il monte ore delle diverse discipline e il relativo carico di lavoro.

I docenti hanno predisposto le lezioni, anche utilizzando la modalità della videoconferenza, oppure fornendo indicazioni agli studenti sul lavoro da fare.

Agli studenti è stato richiesto di controllare il proprio account, il registro e la piattaforma Microsoft, come da indicazioni dei singoli docenti, e di svolgere i lavori assegnati.

L'Istituto è dotato della piattaforma Microsoft Teams che consente la collaborazione tra i docenti, l'utilizzo di materiale condiviso, la scrittura di appunti e note anche a mano libera, oltre a poter creare documenti Word, Excel e PowerPoint online.

Per ogni docente sono state messe a disposizione i seguenti servizi ed applicazioni:

- ❖ Microsoft Teams, un hub digitale che integra le conversazioni, le app e i contenuti necessari per migliorare la collaborazione e il coinvolgimento nella didattica dell'istituto, blocco appunti per la classe e personale, test per la valutazione, spazio di

[pag. 14](#)

condivisione e collaborazione, programmazione delle attività quotidiane in associazione al registro elettronico.

- ❖ Versioni Web di Word, PowerPoint, Excel, OneNote e Outlook
- ❖ Strumenti di comunicazione individuale e di gruppo tra i componenti della classe
- ❖ E-mail personale
- ❖ Spazio di archiviazione OneDrive personale illimitato sul cloud

Sono state utilizzate esclusivamente le **piattaforme Microsoft 365 e RE AXIOS**, per non generare difficoltà nella gestione dei materiali e degli accessi e per garantire la conservazione dei dati su piattaforme per le quali la scuola ha un contratto esterno di fornitura con relativa nomina a responsabile del trattamento dati (es: Office 365, registro elettronico in uso).

Le usuali metodologie didattiche sono state affiancate da Flipped Classroom, Digital Storytelling, e le altre modalità e metodologie già acquisite, con l'autoformazione o nella formazione svolta nell'Istituto.

Ogni docente della **classe V^A**, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla continuità della modulazione, ha mantenuto fede agli obiettivi prefissati nelle programmazioni per materia, ha posto in essere l'eventualità di proporre “in itinere” nuovi contenuti, se necessario, ha ridefinito e programmato le consegne e le modalità di verifica e tutto ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico 2020/2021.

Sono state, comunque, adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

A fronte delle circolari ministeriali, ma più ancora, forti della normativa vigente che, comunque sia, affida al docente la scelta delle modalità di verifica e valutazione, il nostro Istituto ha garantito i processi di verifica e valutazione, tenendo conto, comunque, degli aspetti peculiari dell'attività didattica a distanza e per la precisione:

- A.** le modalità di verifica; le modalità di verifica non in presenza, essendo atipiche rispetto alla didattica in classe, hanno necessità di modalità di verifica e valutazione diverse, calibrate secondo la disciplina;
- B.** la necessità di puntare sull'acquisizione di responsabilità e sulla coscienza del significato del compito nel processo di apprendimento.  
Si è così resa necessaria la verifica delle presenze e della partecipazione alle attività didattiche sia sincrone che asincrone nelle quali gli alunni, tutti, della Quinta D, hanno risposto puntualmente e quotidianamente.
- C.** Non ha subito alcuna variazione l'approccio professionale e umano con gli alunni BES e DSA (anche non certificati); l'impiego di strumenti compensativi e misure dispensative sono state

tenute in debito conto. Costante è stata la partecipazione del docente di sostegno alle attività di gran parte delle discipline al fine di garantire ai ragazzi “il senso di appartenenza alla comunità scolastica e di partecipazione alla vita collettiva.”

I docenti tutti hanno supportato il sostegno tramite calendarizzazioni di compiti e attività.

- D.** Tutti gli studenti posseggono un congruo numero di valutazioni relative al periodo di didattica online (a cui si aggiungeranno eventuali valutazioni precedenti) e riferite **alle prove** a distanza per poter essere scrutinati. A queste si aggiungerà il voto relativo all’osservazione delle competenze delle attività didattiche a distanza per ogni disciplina.
- E.** Il voto finale e unico della disciplina sarà il risultato delle valutazioni effettuate attraverso questa sinergia di azioni opportunamente predisposte dal consiglio di Classe.

### CRITERI E MODALITÀ PER LA VALUTAZIONE NELLA DIDATTICA A DISTANZA

#### Premessa

Visto la necessità anche per questo anno scolastico di attivare la didattica a distanza la scuola tutta ha proseguito le lezioni sulla piattaforma Office 365 tutte le volte che è stato necessario

Il DPCM 8.3.2020, e le note ministeriali nn. 278, 279, 368 del 13.3.2020 e la nota 388 del 17 marzo 2020, stabiliscono la *“necessità di attivare la didattica a distanza al fine di tutelare diritto costituzionalmente garantito all’istruzione”*. Riguardo la valutazione degli apprendimenti e la verifica delle presenze, il testo ministeriale accenna a *“una varietà di strumenti a disposizione a seconda delle piattaforme utilizzate”*, ma ricorda che *“la normativa vigente (Dpr 122/2009, D.lgs 62/2017), al di là dei momenti formalizzati relativi agli scrutini e agli esami di Stato, lascia la dimensione docimologica ai docenti, senza istruire particolari protocolli che sono più fonte di tradizione che normativa”*.

Nelle note Citate si legge anche che *“Le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutica alla valutazione finale, rientrano nella competenza di ciascun insegnante e hanno a riferimento i criteri approvati dal Collegio dei Docenti”*. Partendo dalla consapevolezza che *“la valutazione ha sempre anche un ruolo di valorizzazione, di indicazione di procedere con approfondimenti, con recuperi, consolidamenti, ricerche, in un’ottica di personalizzazione che responsabilizza gli allievi, a maggior ragione in una situazione come questa”* la fase valutativa deve essere caratterizzata da una attività di *“...valutazione costante, secondo i principi di tempestività e trasparenza che, ai sensi della normativa vigente, ma più ancora del buon senso didattico, debbono informare qualsiasi attività di valutazione”* (nota 388 del 17.3.2020).

Il processo di verifica e valutazione, quindi, va definito tenendo conto degli aspetti peculiari dell’attività didattica che necessariamente si è svolta e si sta svolgendo a distanza e cioè deve considerare che:

- le modalità di verifica rispetto alla didattica in presenza devono essere riviste e modellate su \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ essa;
- qualunque modalità di verifica non in presenza, seppure inconsueta e specifica, non è impossibile da realizzare;



- vanno individuate le modalità di valutazione dei compiti di realtà e dei compiti autentici (prove esperte/UDA);
- devono essere individuate strategie, procedure e modalità per una valutazione integrata delle competenze.

Invero, bisogna, come per la didattica a distanza, non riproporre pedissequamente nel virtuale le attività come previste in presenza, ma cambiare i paradigmi e puntare sull'aspetto formativo della valutazione.

Si dovrà quindi tener conto non solo del livello di conseguimento, da parte di ciascun allievo, dei singoli obiettivi definiti dalla programmazione, ma anche della peculiarità della proposta didattica, del nuovo “spazio-classe”, delle difficoltà strumentali delle famiglie e della necessità degli allievi di essere supportati in un momento di incertezza e di insicurezza quale quello attuale.

#### **I criteri generali per la valutazione saranno:**

- impegno;
- partecipazione;
- metodo di studio e organizzazione del lavoro;
- creatività, originalità;
- disponibilità a collaborare con docenti e compagni;
- costanza nello svolgimento delle attività;
- resilienza, tenacia, empatia, pazienza;
- progressi rilevabili nell'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze, con specifico riferimento a quelle trasversali;

#### **Elementi utili per la valutazione saranno acquisiti tramite:**

- controllo della partecipazione alle attività proposte dalla scuola;
- controllo delle presenze online durante video lezioni;
- controllo del lavoro svolto tramite piattaforma e registro elettronico o altre modalità individuate dal docente, tali da consentirgli la rilevazione degli apprendimenti, che verranno portati in sede di consiglio di classe per la formulazione da parte dell'Organo della valutazione Collegiale finale.

#### **Modalità di Verifica A Distanza**

Come l'attività didattica, anche la verifica può essere di tipo sincrono e asincrono. Possono essere effettuate (a scelta del docente e secondo le necessità della sua didattica):

##### **a) verifiche orali con le seguenti modalità, anche alternative tra loro:**

- con collegamento uno a uno: lo studente che sostiene la verifica avrà la videocamera accesa;
- a piccoli gruppi o con tutta la classe che partecipa alla riunione;
- con esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti.

##### **b) verifiche scritte attraverso:**

- compiti a tempo su piattaforma o un altro dei tanti tool possibili;

- saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, con collegamenti ipertestuali;
  - svolgimento di compiti autentici assegnati a singoli o a gruppi anche con strategie WebQuest;
- o anche semplici commenting (richiesta di note a margine su testi scritti) con app appositamente create a questo scopo;
- mappe che riproducono le connessioni del processo di apprendimento;
  - blogging con la moderazione del docente o co-gestito dagli studenti;
  - In modalità asincrona lo studente può registrare il proprio schermo mentre svolge il compito simulato e verbalizza le operazioni che svolge.

c) verifica asincrona attraverso lo svolgimento e la consegna di un prodotto scritto, che sarà poi approfondito in sincrono: in sede di videoconferenza il docente potrà chiedere allo studente ragione di determinate affermazioni o scelte effettuate nello scritto a distanza: la formula di verifica si configurerà, quindi, come forma ibrida (scritto + orale).

### **Indicazioni per la Valutazione**

Naturalmente, per poter essere scrutinati, tutti gli studenti dovrebbero avere un congruo numero di valutazioni (voti) relative al periodo di didattica online, a cui si aggiungeranno eventuali valutazioni precedenti.

A queste si aggiungerà anche il voto relativo all’osservazione delle competenze dimostrate nelle attività didattiche a distanza per ogni disciplina. Quindi, il voto finale e unico della disciplina sarà il risultato delle valutazioni effettuate per entrambi gli aspetti. Per la valutazione si potranno utilizzare le griglie allegate. Ogni docente e ogni consiglio di classe, in sede di valutazione finale provvederà ad effettuare una sintesi (non una media aritmetica dei risultati in decimi) dei risultati emersi dalle due griglie. Valutazione della condotta: Nella valutazione della condotta va tenuta in considerazione l’intera esperienza scolastica, includendo il comportamento nei PCTO, laddove possibile, e nella didattica a distanza.

### Valutazione degli apprendimenti

La valutazione nel rispetto di tutti i fattori che concorrono alla sua determinazione, viene espressa utilizzando la seguente corrispondenza tra voto numerico, giudizio sintetico e indicatori.

VOTI	GIUDIZIO	INDICATORI
1-2	Negativo	Mancanza di indicatori
3-4	Gravemente Insufficiente	Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Si esprime con un linguaggio scorretto partecipa in modo passivo e disinteressato. Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento
5	Insufficiente	Ha una conoscenza parziale di tipo esclusivamente mnemonico. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe anche se con qualche errore. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo poco attivo. Lavora saltuariamente, mostra progresso nell'apprendimento in situazione isolate.
6	Sufficiente	Ha una conoscenza essenziale. Applica le conoscenze in situazioni Analoghe. Si esprime con linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo Interessato, ma poco attivo. Lavora con regolarità ma senza approfondire. Mostra qualche progresso nell'apprendimento.
7	Discreto	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni analoghe in modo autonomo. Si esprime con linguaggio chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo. Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento.
8	Buono	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze si esprime in modo chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo e continuo: Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento.
9-10	Ottimo	Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze in situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco ed appropriato. Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora con costanza autonomia e responsabilità. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di lavoro autonomo.

## Valutazione dei comportamenti

Il collegio docenti ha predisposto e deliberato i seguenti criteri di valutazione del comportamento degli studenti:

1. Rispetto nei confronti delle persone, degli strumenti di lavoro, degli arredi e in generale degli ambienti di studio e di socializzazione.
2. Rispetto delle idee altrui, con conseguente superamento dei pregiudizi, dell'individualismo e dell'esibizionismo.
3. Autocontrollo sia nella sede scolastica che al di fuori di essa nel caso di attività ed interventi educativi particolari, come viaggi di istruzione, visite guidate, partecipazione ad eventi culturali o sportivi.
4. Frequenza regolare dei corsi.
5. Assolvimento regolare degli impegni di studio.
6. Partecipazione attiva e responsabile alla vita della comunità scolastica nel rispetto delle sue regole.
7. Disponibilità alla collaborazione.

Pertanto si ritiene che sia:

ECCELLENTE (voto 10) OTTIMO (voto 9) o BUONO (voto 8) il comportamento caratterizzato in vario grado dalla presenza di tutti i requisiti.

DISCRETO (voto 7) il comportamento in cui siano riscontrabili in misura più attenuata tutti i requisiti e pur in presenza di note disciplinari per infrazioni di grado lieve o medio.

SUFFICIENTE (voto 6) per tale valutazione sono da considerarsi irrinunciabili i primi tre requisiti e potranno essere presenti note disciplinari per infrazioni di grado più grave.

INSUFFICIENTE (voto 5).

## 1. Griglia di valutazione – "A"

Materia: \_\_\_\_\_ - Classe: \_\_\_\_\_ - A.S. 2020/2021

Studente: \_\_\_\_\_

COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti assegnati
<b>IMPARARE AD IMPARARE</b>	<b>1. Organizzazione nello studio</b>	Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne.	10	
		Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne.	9	
		Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne.	8	
		Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne.	7	
		Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne.	6	
<b>COMUNICARE</b>	<b>2. Comunicazione con i pari e con il personale scolastico</b>	Comunica in modo sempre appropriato e rispettoso.	10	
		Comunica in modo corretto.	9	
		Comunica in modo complessivamente adeguato.	8	
		Comunica in modo non sempre adeguato e rispettoso.	7	
		Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente.	6	
<b>COLLABORARE E PARTECIPARE</b>	<b>3. Partecipazione alla vita scolastica (anche in modalità sincrona o asincrona)</b>	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	10	
		Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	9	
		Interagisce attivamente. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	8	
		Interagisce in modo complessivamente collaborativo. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	7	
		Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista e i ruoli.	6	
<b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b>	<b>4. Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza)</b>	Frequenza e puntualità esemplari.	10	
		Frequenza assidua, quasi sempre puntuale.	9	
		Frequenza e puntualità buone.	8	
		Frequenza e puntualità non del tutto adeguate.	7	

		Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità.	6	
<b>5. Rispetto delle norme comportamentali</b>		Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10	
		Rispetta attentamente le regole.	9	
		Rispetta le regole in modo complessivamente adeguato.	8	
		La capacità di rispetto delle regole risulta non sempre adeguata.	7	
		Manifesta insofferenza alle regole con effetti di disturbo nello svolgimento delle attività.	6	
	<b>6. Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza</b>		Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile.	10
		Ha avuto un comportamento responsabile.	9	
		Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato.	8	
		Il comportamento non è stato sempre adeguato.	7	
		Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità.	6	
<b>Per tutti e sei gli indicatori:</b> La valutazione insufficiente in sede di scrutinio finale deve scaturire da un'attenta e meditata analisi dei singoli casi e deve essere collegata alla presenza di comportamenti di particolare gravità che abbiano comportato una o più sospensioni, alla cui irrogazione non siano seguiti cambiamenti della condotta tali da evidenziare una reale volontà di sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. DM 5/2009 (art. 4).			≤ 5	
			<b>TOTALE</b>	
<b>TIPO DI VALUTAZIONE</b>		<b>VALUTAZIONE OTTENUTA</b>		
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA IN SESSANTESIMI (MAX 60)</b>				
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA RIPORTATA IN DECIMI (PT/60)</b>				

## 2. Griglia di valutazione delle prove a distanza "B"

Materia: \_\_\_\_\_ - Classe: \_\_\_\_\_ - A.S. 2020/2021

Studente: \_\_\_\_\_

Griglia unica di valutazione delle prove a distanza					
Descrittori di osservazione	Insufficiente 2-4	mediocre 5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10
Orientamento all'interno di un contesto disciplinare					
Comprensione di brani, testi multimediali ecc riferiti a un settore					
Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici					
Sintetizzazione, organizzazione, Rielaborazione e metodo					
Originalità del lavoro					
Competenze disciplinari  Materia: _____					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle sei voci (max. 60 punti), dividendo successivamente per 6 (voto in decimi).				Somma: ..... /60  Voto: ..... /6 (Somma/6)	

Per gli alunni DSA e ALTRI BES si applicheranno gli strumenti compensativi e misure dispensative previste dai rispettivi Piani Didattici Personalizzati (PDP) e si utilizzerà la griglia di valutazione adottata per il resto della classe (oppure le griglie di valutazione utilizzate.....) così come per gli alunni disabili per cui è stato redatto un Piano Educativo Individualizzato (PEI) in cui si stabilisce che seguono la programmazione della classe anche in riferimento agli obiettivi minimi.

Per gli alunni con L.104 , invece, che seguono una programmazione educativa individualizzata e differenziata rispetto a quella della classe si utilizzerà la griglia di valutazione di seguito riportata:

3.Griglia unica di valutazione unica delle prove a distanza "C"

Materia: \_\_\_\_\_ - Classe: \_\_\_\_\_ - A.S. 2020/2021

Studente: \_\_\_\_\_

	<b>Insufficiente 2-4</b>	<b>Mediocre 5</b>	<b>Sufficiente 6</b>	<b>Buono 8</b>	<b>Ottimo 9- 10</b>
<b>Interazione a distanza con l'alunno/con la famiglia dell'alunno</b>					
<b>Partecipazione alle attività proposte</b>					
<b>Rispetto delle consegne nei tempi concordati</b>					
<b>Completezza del lavoro svolto</b>					
Il voto finale scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti ai quattro indicatori, sommando e dividendo per quattro i punteggi.					...../10



**Criteria per l'attribuzione del credito scolastico**

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra - la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).

Media dei voti	Fasce di credito ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Allegati all' O.M.n.53 del 03/03/2021

## 1. Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

## 2. Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6^*$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

\*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo

a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

**Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato**

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

**Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato**

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella ministeriale, scaturisce dalla media dei voti e deve tenere conto di eventuali crediti formativi il cui riconoscimento non può in alcun modo comportare un cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti. Si ricorda che il credito formativo "consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza può essere individuata nell'omogeneità con cui i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione" (D.M. 49/2000). L'attribuzione del punteggio massimo della banda avverrà in presenza di: Una media dei voti con frazione decimale  $\geq 5$  (es. 6,5-6,6 etc.); Un totale di punti di credito formativo di almeno 0,4.

CREDITI FORMATIVI		PUNTI da aggiungere alla media scolastica
1	CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE INFORMATICHE (ECDL) conseguita nell'anno scolastico in corso	0,8
2	CERTIFICAZIONI EUROPEE DI LINGUE STRANIERE (solo organismi accreditati) conseguita nell'anno scolastico in corso	0,8
3	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, di ATTIVITA' SPORTIVA a livello agonistico con società o associazioni riconosciute dal CONI a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• livello provinciale</li> <li>• a livello regionale</li> <li>• livello nazionale</li> </ul>	0,1 0,2 0,3
4	Partecipazione a PROGETTI o ATTIVITA' promossi dall'istituto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• per meno di 25 ore</li> <li>• da 25 a 50 ore</li> <li>• con oltre 50 ore</li> </ul>	0,1 0,2 0,3
5	Svolgimento, nell'anno scolastico corrente di corsi DIDATTICO-CULTURALI presso agenzie di formazione /istruzione legalmente riconosciute, funzionali e coerenti con i contenuti dell'indirizzo di studio frequentato.	0,3
Partecipazione a GARE E/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico:		
6	• a livello provinciale	0,1
	• a livello regionale	0,2
	• a livello nazionale	0,3
	se posizionato ai primi tre posti:	+ 0,3
7	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO	0,3
	Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli ( <b>classi 3°</b> )	

		• livello 2		0,3
8		• livello 3		0,4
		• livello 4		0,5
		Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL,		
		espressa per livelli ( <b>classi 4°</b> )		
		• livello 2		0,2
9		• livello 3		0,3
		• livello 4		0,4
		Alternanza Scuola Lavoro in corrispondenza della valutazione ASL,		
		espressa per livelli ( <b>classi 5°</b> )		
				0,2
		• livello 2		0,3
10		• livello 3		0,4

**ATTRIBUZIONE degli ELABORATI**

CANDIDATO	ELABORATO ASSEGNATO	TUTOR
1.	Elaborato N° 2	Prof. Cenci
2.	Elaborato N° 4	Prof.ssa Rinaldi
3.	Elaborato N° 3	Prof.ssa De Angeli
4.	Elaborato N° 1	Prof.ssa Di Nitto
5.	Elaborato N° 3	Prof.ssa De Angeli
6.	Elaborato N° 5	Prof. Favorito
7.	Elaborato N° 4	Prof.ssa Rinaldi
8.	Elaborato N° 2	Prof. Cenci
9.	Elaborato N° 3	Prof. ssa De Angeli
10.	Elaborato N° 1	Prof.ssa Di Nitto
11.	Elaborato N° 3	Prof.ssa De Angeli
12.	Elaborato N° 4	Prof.ssa Fiorito
13.	Elaborato N° 2	Prof. Cenci
14.	Elaborato N° 1	Prof.ssa Di Nitto
15.	Elaborato N° 4	Prof. Favorito
16.	Elaborato N° 1	Prof.ssa Di Nitto
17.	Elaborato N° 2	Prof. Cenci
18.	Elaborato N° 3	Prof.ssa De Angeli
19.	Elaborato N° 4	Prof.ssa Fiorito

## CONSUNTIVI ATTIVITA' SVOLTE A. S. 2020/2021

oggetto	luogo	titolo	PERIODO
Progetto Madre costituente	Office 365 - teams	<i>Madri costituenti</i>	
Progetto giornale scolastico	Office 365 - teams	<i>Macroonde</i>	Intero anno scolastico
Incontri con gli autori	Office 365 - teams	<i>Dacia Maraini</i> <i>Erri De Luca</i>	Durante l'anno scolastico
Progetto di classe	Uda ed.civica Uda professionale	Sostenibilità e ambiente Alimentazione e la cultura alimentare nel mondo	Ottobre/maggio Secondo quadrimestre

**RELAZIONE FINALE TUTOR P.C.T.O****A.S. 2020/21****Classe:** 5<sup>A</sup> Cucina **Materia:** Enogastronomia (Cucina) **Docente:** Sergio Favorito

*Il percorso di alternanza scuola-lavoro, secondo quanto enunciato dalla legge 107/2015, contribuisce a sviluppare le competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. Il concetto di competenza, intesa come comprovata capacità di utilizzare, in situazioni di lavoro, di studio o nello sviluppo personale, un insieme strutturato di conoscenze e di abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale, non formale o informale, presuppone l'integrazione di conoscenze con abilità personali e relazionali; l'alternanza in questa accezione può, quindi, offrire allo studente occasioni per risolvere problemi e assumere compiti e iniziative autonome, per apprendere attraverso l'esperienza e per elaborarla/rielaborarla all'interno di un contesto operativo (Decreto Istitutivo).*

**FINALITÀ dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento**

L'alternanza scuola-lavoro, istituita con la legge n. 53/2003, D.Lgs n. 77 del 15 aprile 2005 e ridefinita dalla legge 13 luglio 2015 n. 107, la cui denominazione a seguito dell'Art.57, comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata rinominata P.C.T.O.

E' una modalità didattica innovativa, che attraverso l'esperienza pratica aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studenti e studentesse, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e in futuro di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi.

Una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali; Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;

Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;

Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società; Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. **OBIETTIVI:**

La classe V sezione A ha realizzato un percorso di alternanza scuola lavoro articolazione cucina.

Il progetto di alternanza scuola lavoro risponde perfettamente alle finalità della normativa di riferimento puntando verso una forte collaborazione e sinergia tra mondo della scuola /formazione da una parte e mondo del lavoro e territorio dall'altra.

Lo stage si presenta come valida metodologia del percorso formativo, in quanto consente ai ragazzi di essere inseriti in vari contesti lavorativi, sperimentando l'applicazione delle proprie conoscenze e delle proprie capacità professionali nel contesto produttivo.

Lo stage consente la conoscenza diretta, concreta e reale delle caratteristiche del settore produttivo con riferimento al mercato e alla legislazione, dei modelli di organizzazione del lavoro con riferimento alle strutture organizzative, ai processi lavorativi, ai sistemi di controllo, ed infine delle tecnologie di produzione e gestionali. Lo "stage" permette l'inserimento nel flusso operativo con affiancamento da parte di un lavoratore esperto o meglio di un TUTOR AZIENDALE e sarà finalizzato al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- applicazione in un reale ambiente di lavoro delle conoscenze, delle metodologie e delle tecniche acquisite
- approfondimento e sviluppo di conoscenze relative a uno specifico ambito lavorativo
- acquisizione delle abilità d'uso sulle attrezzature presenti nell'ambiente lavorativo
- acquisizione di esperienze dirette di processo e di collaborazione con il personale delle strutture ospitanti
- acquisizione di esperienza diretta di situazioni reali in ambiente di lavoro.

**ATTIVITA' DEL TUTOR SCOLASTICO (A TITOLO ESEMPLIFICATIVO)**

Il sottoscritto, in qualità di tutor scolastico, ha elaborato, insieme al **C.d.C.**, il progetto iniziale e, ha assistito e guidato gli studenti nei percorsi di alternanza e nei progetti svolti nel triennio. In particolare, si sottolinea che, da marzo 2020 (quarto anno) ad oggi, tutte le attività si sono svolte in modalità d'aula, con diversi progetti attivati dalla scuola per causa (COVID 19).

- Partecipazione al programma televisivo "La prova del cuoco"
- Corso sulla panificazione
- USCITA DIDATTICA: Eataly
- PROGETTO: Crowdfunding



- PROGETTO: Latina Biocampus
- PROGETTO: Stellati per la DAD

#### SINTESI DELLE ATTIVITÀ SVOLTE

Gli alunni della classe 5<sup>A</sup> hanno svolto alternanza scuola-lavoro solo nell'anno 2018/19 come riportato in tabella,

Il Progetto di Alternanza Scuola-Lavoro è stato articolato prevedendo la partecipazione a stage aziendali durante il secondo biennio e il quinto anno, presso Aziende Alberghiere e Strutture ricettive del territorio accreditate con il nostro istituto.

Particolare attenzione è stata dedicata alla formazione pratico-operativa degli allievi mediante l'organizzazione e la partecipazione ad eventi, gare e dimostrazioni presso Enti o Istituzioni che ne hanno fatto richiesta, ivi comprese tutte le manifestazioni esterne del territorio.

#### MODALITA' DI MONITORAGGIO (riassumere brevemente gli esiti questionario autovalutazione)

I dati relativi al questionario di gradimento lezioni d'aula sono a disposizione della commissione che li ha elaborati.

Il monitoraggio delle attività svolte dagli alunni, da parte del tutor, è stato costante, i tirocinanti hanno avuto modo di aggiornare il tutor quotidianamente sulle proprie esperienze lavorative o sui problemi, sempre di lieve entità, sorti durante la giornata.

Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati rilasciati dalle aziende ospitanti, sono stati estremamente positivi.

#### SINTESI DELLE VALUTAZIONI: (sia tutor interno/esterno)

La valutazione riportata dagli allievi è stata, infatti, buona e, in alcuni casi, eccellente.

In conclusione si può affermare che l'esperienza del tirocinio è stata positiva, ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; hanno acquisito nuove competenze, approfondito quelle acquisite in precedenza, migliorato e in qualche caso elevato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro. In ogni caso per tutti c'è stata una ricaduta positiva a livello di immagine di sé, di crescita personale e professionale.

#### CONCLUSIONI

Lo stage ha avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di una unità operativa con affiancamento da parte di un lavoratore esperto o meglio di un tutor aziendale.


Gli studenti hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie. L'Alternanza Scuola-Lavoro nella modalità di "Stage" ha risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico. Il livello di preparazione dei nostri ragazzi è stato apprezzato dai tutor aziendali e dalle strutture, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni spesso anche superiore alla loro preparazione oppure in pochi casi non conformi alla loro qualifica. Per tutta la durata dello stage, hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità; in alcuni casi, il rapporto di collaborazione è continuo durante il fine settimana, con proposte di lavoro stagionale oppure continuativo.

Velletri 10/05/2021

Docente

Sergio Favorito

## Le principali mansioni svolte dagli alunni:

 Alunni	Sede stage classi 3	Ore totali classe 3	Valutazio ni stage classi 3	Sede stage classi 4	Attività svolte all'interno dell'Istituto	Ore totali classe 4	Sede stage classi 5	Ore eventi,visite aziendali ecc Classi 5	Ore tota li stag e 5	Totale ore 3-4-5
1.	PERPETUAL	90	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 25 Stellati DAD 20	55	155
2.	BERNINI BISTROT	105	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 25 Stellati DAD 20	55	170
3.	HOTEL OXFORD	105	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 25 Stellati DAD 20	55	170
4.	HOTEL COLLECTION	109	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 15 Stellati DAD 20	45	164
5.	HOTEL QUIRINALE	105	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 25 Stellati DAD 20	55	170
6.	ARTE DI AMARE ANTICHI SAPORI	72	DISCRETO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 20 Stellati DAD 20	50	132
7.	CENTRO MARIAPOLI	106	DISCRETO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 20 Stellati DAD 20	50	166
8.	HOTEL COLLECTION	109	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 25 Stellati DAD 20	55	174
9.	RISTORANTE PAGNANELLI	76	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 25 Stellati DAD 20	55	141
10.	BETTOJA HOTEL	84	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 15 Stellati DAD 20	45	139
11.	HOTEL DEI CONGRESSI	127	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 25 Stellati DAD 20	55	192
12.	ALEPH ROMA HOTEL	100	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 20 Stellati DAD 20	50	160
13.	ALEPH ROMA HOTEL	99	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 20 Stellati DAD 20	50	159

14.	MAGNOLIA EVENTI	105	DISCRETO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 25 Stellati DAD 20	55	170
15.	BERNINI BISTROT	119	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 25 Stellati DAD 20	55	184
16.	VILLAGGIO DORIA	120	SUFFICIENTE	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 15 Stellati DAD 20	45	175
17.	LA FORBICE	78	OTTIMO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 20 Stellati DAD 20	50	138
18.	HILTON ITALIANA	120	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 25 Stellati DAD 20	55	185
19.	IL FUNGO	97	BUONO	2 Prova del cuoco 3 Eataly	Panificazione 5	10	Nessuna (COVID-19)	Crowdfunding 10 Biocampus 25 Stellati DAD 20	55	162

## Consuntivi delle attività disciplinari

**Docente: Daniele Cenci      Disciplina: Italiano**

**Ore settimanali: 4; ore annuali previste: 132; ore annuali effettive: 120 (in presenza e in D.a.D.)**

### A) Svolgimento del programma

Il programma è stato svolto

**completamente**

- non completamente per:       Mancanza di tempo       Attività interdisciplinari  
 Scelte culturali particolari       Altro

Indicare le eventuali motivazioni / indicazioni di miglioramento

Completate le Unità didattiche programmate anche se in DaD.

### Metodologia (in neretto i metodi seguiti)

**Lezione frontale      Lezione interattiva      Lavori di gruppo      Lezione con sussidi  
 multimediali      Compiti a casa      Recupero in itinere**

**Esercitazioni pratiche      Lettura e analisi diretta dei testi**  Altro.....

### Modalità di recupero, sostegno, potenziamento, approfondimento

In itinere con le seguenti modalità		Ore
a. Ripresa degli argomenti con diversa spiegazione per tutta la classe	sì	8
b. Organizzazione di gruppi di allievi per livello per attività in classe	sì	8
c. Assegno e correzione di esercizi specifici da svolgere autonomamente a casa	sì	8
d. In orario pomeridiano secondo le modalità stabilite dal Collegio dei Docenti		
e. Altro.....		

### **Esito degli interventi individualizzati:**

Osservazioni sugli interventi individualizzati di potenziamento/ arricchimento/ consolidamento attuati: dedicata la massima attenzione.	Risultati ottenuti nel complesso: <input type="checkbox"/> Molto efficaci x <input type="checkbox"/> abbastanza efficaci <input checked="" type="checkbox"/> parzialmente efficaci <input type="checkbox"/> poco efficaci
Osservazioni sugli interventi individualizzati di recupero: poca continuità di impegno da parte di alcuni degli allievi.	Con risultati nel complesso: <input type="checkbox"/> Molto efficaci X <input type="checkbox"/> abbastanza efficaci <input type="checkbox"/> parzialmente efficaci <input type="checkbox"/> poco efficaci

### Attività interdisciplinari

Illustrazione e giudizio sui risultati raggiunti.

Approfondimenti di tematiche legate alla globalizzazione e al mondo contemporaneo, Diritti umani (interdisciplinare).

**Problematiche emerse**

L'insegnamento è stato per un gruppo ristretto ostacolato da

- preparazione di base a tratti lacunosa  
 scarsa partecipazione al dialogo educativo  
 assenze degli studenti  altro

**Osservazioni:****B) Verifica e valutazione****Strumenti impiegati e media per alunno**

- Interrogazioni orali (n. 4)  Interrogazioni scritte (n. 0)  Prove scritte individuali (n. 0)  
 Prove scritte di gruppo (n. 3)  Questionari, test, prove strutturate (n. 2)  
 Altro

**Grado di collaborazione e comportamento:** la classe ha dimostrato

- Interesse e profitto costanti  tutta  in parte  
 Interesse discontinuo e profitto graduale  tutta  in parte  
 Scarso interesse e risultati poco soddisfacenti  tutta  in parte

**Osservazioni:****Relazione educativa**

- Alunni – alunni  buono  discreto  scarso  
 Alunni – insegnante  buono  discreto  scarso

**Osservazioni:****Rapporti scuola – famiglia**

- Collaborativi  Regolari  Discontinui  Assenti

**Osservazioni:****Livello d'apprendimento conseguito dalla classe**

- Buono 40% alunni  
 Adeguato 35% alunni  
 Scarso 25% alunni

**Raggiungimento obiettivi programmati:**  Si  No  In parte

Si può affermare che:

- la preparazione è *complessivamente accettabile*
- si sono osservate lacune in merito a:

Velletri, 10 maggio 2021

Il Docente  
 Daniele Cenci

**Docente: Daniele Cenci      Disciplina: Storia**

**Ore settimanali: 2; ore annuali previste: 66; ore annuali effettive: 56 (in presenza e in D.a.D.)**

**A) Svolgimento del programma**

Il programma è stato svolto  
completamente

- non completamente per:       Mancanza di tempo       Attività interdisciplinari  
 Scelte culturali particolari       Altro

Indicare le eventuali motivazioni / indicazioni di miglioramento: tenuto conto della Didattica a Distanza intervenuta causa pandemia da marzo a maggio si è cercato di consolidare le conoscenze, abilità e competenze nel campo storico sociale, recuperando le lacune accumulate da alcuni allievi.

**Metodologia (in neretto i metodi seguiti)**

- Lezione frontale**      **Lezione interattiva**       **Lavori di gruppo**      **Lezione con sussidi multimediali**  
 **Compiti a casa**       **Recupero in itinere**  
 **Esercitazioni pratiche**       **Lettura e analisi diretta dei testi**

**Modalità di recupero, sostegno, potenziamento, approfondimento**

In itinere con le seguenti modalità		Ore
a. Ripresa degli argomenti con diversa spiegazione per tutta la classe	sì	8
b. Organizzazione di gruppi di allievi per livello per attività in classe	sì	8
c. Assegno e correzione di esercizi specifici da svolgere autonomamente a casa	sì	8
d. In orario pomeridiano secondo le modalità stabilite dal Collegio dei Docenti		
e. Altro.....		

**Esito degli interventi individualizzati:**

Osservazioni sugli interventi individualizzati di potenziamento/ arricchimento/ consolidamento attuati: dedicata la massima attenzione.	Risultati ottenuti nel complesso: <input type="checkbox"/> Molto efficaci      x <input type="checkbox"/> abbastanza efficaci <input type="checkbox"/> parzialmente efficaci <input type="checkbox"/> poco efficaci
Osservazioni sugli interventi individualizzati di recupero: poca continuità di impegno da parte di alcuni degli allievi.	Con risultati nel complesso: <input type="checkbox"/> Molto efficaci <input type="checkbox"/> abbastanza efficaci x <input type="checkbox"/> parzialmente efficaci <input type="checkbox"/> poco efficaci

**Attività interdisciplinari**

Approfondimenti di tematiche legate alla globalizzazione e al mondo contemporaneo, Diritti umani (interdisciplinare).

**Problematiche emerse**

L' insegnamento è stato ostacolato per una parte della classe da

- preparazione di base lacunosa**  
**scarsa partecipazione degli studenti al dialogo educativo**  
 **assenze degli studenti**       **altro**

**Osservazioni**.....  
.....  
.....

**B) Verifica e valutazione****Strumenti impiegati e media per alunno**

- Interrogazioni orali (n. 2)  Interrogazioni scritte (n. 2)  Prove scritte individuali (n. 0)  
 Prove scritte di gruppo (n. 0)  Questionari, test, prove strutturate (n. 0)  
 Altro:

**Grado di collaborazione e comportamento:** la classe ha dimostrato

- Interesse e profitto costanti**  tutta  **in parte**  
 **Interesse discontinuo e profitto graduale**  tutta  **in parte**  
 Scarso interesse e risultati poco soddisfacenti  tutta  in parte

**Osservazioni:****Relazione educativa**

- Alunni – alunni  **buono**  discreto  scarso  
 Alunni – insegnante  **buono**  discreto  scarso

**Osservazioni:****Rapporti scuola – famiglia**

- Collaborativi  Regolari  **Discontinui**  Assenti

**Osservazioni:****Livello d'apprendimento conseguito dalla classe**

- Buono 20% alunni  
 Adeguato 50% alunni  
 Scarso 30% alunni

**Raggiungimento obiettivi programmati:**  **Si**  No  In parte

Si può affermare che:

- la preparazione è *complessivamente adeguata*
- si sono osservate lacune in merito a: > comprensione cause-conseguenze dei fatti storici.

Velletri, 10 maggio 2021

Il Docente Daniele Cenci

INSEGNANTE: DE ANGELI CLAUDIA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Testo adottato: M. Bergamini, G. Barozzi, A. Trifone, Moduli di Matematica: Modulo U “Limiti” e Modulo V “Derivate e studio di funzioni”. Zanichelli editore.

Ore settimanali : 3      Ore annuali previste: 105      Ore annuali svolte: 75

Temi generali:

Metodologia:

Lezione frontale	X		Lezione interattiva	X	
Lavori di gruppo	X		Esercitazioni guidate	X	
Lavori individuali			Prove strutturate		

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	X	
Laboratori			Registratore		
Audiovisivi			Lavagna luminosa	x	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	x		Prova strutturata	X	
Esercitazione			Relazione		
Prova pratica			Problema		

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	Conseguiti parzialmente
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	Conseguiti parzialmente
Effettuare collegamenti	Conseguiti parzialmente
Compiere operazioni di sintesi	Conseguiti parzialmente
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	Conseguiti parzialmente
Lavorare in gruppo	Conseguiti parzialmente
Acquisizione di conoscenze specifiche	Conseguiti parzialmente
Leggere criticamente fatti ed eventi	Conseguiti parzialmente
Compiere scelte e prendere decisioni	Conseguiti parzialmente



INSEGNANTE: Francesco Sergio Favorito Sciammarella      DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA

Testo adottato: Tecniche di cucina e pasticceria (Volume C) ALMA edizione PLAN

Ore settimanali: 4      Ore annuali previste: 132      Ore annuali svolte: 83

Temi generali:

Metodologia:

Lezione frontale	X		Lezione interattiva	X	
Lavori di gruppo	X		Esercitazioni guidate	X	
Lavori individuali	X		Prove strutturate		

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	X	
Laboratori	X		Registratore		
Audiovisivi	X		Lavagna luminosa		

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X		Prova strutturata	X	
Esercitazione			Relazione		
Prova pratica	X		Problema		

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	X		
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi			
Effettuare collegamenti			
Compiere operazioni di sintesi			
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	X		
Lavorare in gruppo	X		
Acquisizione di conoscenze specifiche	X		
Leggere criticamente fatti ed eventi			
Compiere scelte e prendere decisioni			

INSEGNANTE: prof. Giuseppe Alterio

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

Testo adottato: SALA E VENDITA PER CUCINA, 4-5 ANNO - RISORSE DIGITALI DA EDIZIONI PLAN; INTEGRAZIONE CON DISPENSE, MAPPE CONCETTUALI E SCHEMI

Ore settimanali: 2      Ore annuali previste: 66      Ore annuali svolte: 43      presenza 11      a distanza 32

al 01/05/21

Temi generali: Le basi della sala (brigate e servizio); Sicurezza e salubrità ; Enologia; Il menù; La cucina di sala; Il buffet; Il catering; Il banqueting; le bevande al bar. Unità didattica apprendimento "la cucina nel Mondo"

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	no	Lezione interattiva	sì	X	no	
Lavori di gruppo	sì	X	no	Esercitazioni guidate	sì		no	
Lavori individuali	sì	X	no	Prove strutturate	sì	X	no	
Videolezioni	sì	X	no	Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	sì	X	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	Computer	sì		no	
Laboratori	sì		no	Piattaforma Office_365	sì	X	no	
Audiovisivi	sì	X	no	LIM	sì	X	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no	Prova strutturata	sì	X	no	
Esercitazione	sì	X	no	Elaborati su Attività	sì		no	
Prova pratica	sì		no	Test su Forms	sì		no	
Relazioni	sì		no					

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	X	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	X	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì		no		in parte	X
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	X
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	X	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	X	no		in parte	

gnante: PROF. NICOLINO TARTAGLIONE

Materia: RELIGIONE CATTOLICA

Testo adottato: "A LAUTO CONVITO " SALANI EDB

Ore settimanali: 1 Ore annuali previste: 33 Ore annuali svolte: 9 presenza 14 a distanza

Temi generali: Il fenomeno religioso in Italia nel 1900

Liberta Religiosa: il concordato, la Costituzione il Concilio Vaticano II  
alimentazione e religione

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	no		Lezione interattiva	sì	X	no	
Lavori di gruppo	sì		no		Esercitazioni guidate	sì		no	
Lavori individuali	sì		no		Prove strutturate	sì		no	
Videolezioni	si	X	no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	si	X	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	X	Computer	sì	X	no	
Laboratori	sì		no		Piattaforma Office_365	sì	X	no	
Audiovisivi	sì	X	no		LIM	sì	X	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì		no		Prova strutturata	sì		no	
Esercitazione	sì		no		Elaborati su Attività	sì	X	no	
Prova pratica	sì		no		Test su Forms	sì	X	no	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	x
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	x	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì		no		in parte	x
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	x
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no		in parte	X
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

Insegnante: Prof. Ornella Fiorito DISCIPLINA: Scienza dell'alimentazione

Teto adottato: Silvano Rodato – Alimentazione oggi – Casa Editrice Clitt

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: 66

In presenza 60%; in DAD 40% fino al 30/4/2021

Temi generali: contaminazioni chimiche fisiche e biologiche. Sistema di qualità; Haccp; bioenergetica e dietoterapia; sindrome metabolica; alimentazione e tumori;

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X			Lezione interattiva	sì	X		
Lavori di gruppo	sì	X			Esercitazioni guidate	sì	X		
Lavori individuali	sì	X			Prove strutturate	sì		no	X

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	X	Computer	sì	X	no	
Laboratori	sì		no	X	Registratore	sì		no	X
Audiovisivi	sì	X	no		LIM	sì	X	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì		no	X
Esercitazione	sì	X	no		Relazione	sì	X	no	
Prova pratica	sì		no	X	Problema	sì		no	X

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	X
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	X
Effettuare collegamenti	sì		no		in parte	X
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	X
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no		in parte	X
Lavorare in gruppo	sì		no		in parte	X
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	X
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

Insegnante Di Giovanni battista Silvana

Testo adottato Rascioni Ferriello " Gestire le imprese ricettive più" ed Tramontana

Ore settimanali : 5 Ore annuali previste: 165 Ore annuali svolte:

Temi generali:

Metodologia:

Lezione frontale	x		Lezione interattiva		
Lavori di gruppo			Esercitazioni guidate	x	
Lavori individuali	x		Prove strutturate	x	

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	x	
Laboratori			Registratore		
Audiovisivi	x		Lavagna luminosa	x	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	x		Prova strutturata		
Esercitazione	x		Relazione	x	
Prova pratica			Problema		

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	parziale	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	parziale	
Effettuare collegamenti	parziale	
Compiere operazioni di sintesi	parziale	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	parziale	
Lavorare in gruppo		
Acquisizione di conoscenze specifiche	si	
Leggere criticamente fatti ed eventi		no
Compiere scelte e prendere decisioni		part e

Materia: LINGUA INGLESE Insegnante: PROF. MARA DI NITTO  
 Testo adottato: Daily Specials English for chefs, waiters and bartenders. Ed. Le Monnier  
 Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: 16 presenza 38 a distanza  
 Temi generali: THE SUSTAINABLE TABLE- HACCP- SAFETY AT WORK - FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCE -BACTERIA, VIRUSES AND FOOD POISONING – ORGANIC FOOD AND GMOs - DIET AND NUTRITION - THE MEDITERRANEAN DIET AND FOOD PYRAMID - EATING DISORDERS – SPORTS DIETS AND ALTERNATIVE DIETS.

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	no		Lezione interattiva	sì	X	no	
Lavori di gruppo	sì	X	no		Esercitazioni guidate	sì	X	no	
Lavori individuali	sì	X	no		Prove strutturate	sì	X	no	
Videolezioni	si	X	no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE	si	X	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	X	Computer	sì	X	no	
Laboratori	sì	X	no		Piattaforma Office_365	sì	X	no	
Audiovisivi	sì	X	no		LIM	sì	X	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì	X	no	
Esercitazione	sì	X	no		Elaborati su Attività	sì	X	no	
Prova pratica	sì		no		Test su Forms	sì	X	no	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	X
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	X
Effettuare collegamenti	sì	X	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no		in parte	X
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

**DISCIPLINA:** FRANCESE**DOCENTE:** ANNA MARIA COLUCCI**Testo adottato:** Côté cuisine – Côté salle (MINERVA SCUOLA)**Ore settimanali:** 3 **Ore annuali previste:** 99 **Ore effettivamente svolte al 15 maggio:** 45 in presenza e 20 on line (DAD)**Temî generali:**

- Alimentation et santé
- Les régions Italiennes et Françaises.
- Le système HACCP
- Les produits OGM/BIO
- Les troubles alimentaires

**Metodologia:**

Lezione frontale	sì				Lezione interattiva	sì			
Lavori di gruppo	sì				Esercitazioni guidate	no			
Lavori individuali	sì				Prove strutturate	sì			

**Supporti didattici:**

Biblioteca	no				Computer	sì			
Laboratori	no				Registratore	no			
Audiovisivi	sì				LIM	sì			

**Strumenti di verifica:**

Interrogazione	sì				Prova strutturata	sì			
Esercitazione	sì				Relazione	sì			
Prova pratica	no				Problema	no			

**Obiettivi conseguiti:**

Comunicare efficacemente									in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi									in parte	
Effettuare collegamenti									in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì									
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo									in parte	
Lavorare in gruppo	sì									
Acquisizione di conoscenze specifiche									in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi									in parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì									

Materia  
Francese      POTENZIAMENTO

---

Insegnante  
Giuliano Rosa

---

Testo adottato:  
Côté Cuisine Côté Salle

---

Ore settimanali: 1      Ore annuali previste:      Ore annuali svolte  
Ore annuali svolte DaD

Temi generali:

Metodologia:

Lezione frontale	X		Lezione interattiva	x	
Lavori di gruppo	X		Esercitazioni guidate		
Lavori individuali			Prove strutturate		

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	x	
Laboratori			Registratore		
Audiovisivi	x		Lavagna luminosa	x	

Strumenti di verifica:

Interrogazione			Prova strutturata		
Esercitazione			Relazione		
Prova pratica	x		Problema		

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	
Effettuare collegamenti	
Compiere operazioni di sintesi	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	
Lavorare in gruppo	x
Acquisizione di conoscenze specifiche	
Leggere criticamente fatti ed eventi	
Compiere scelte e prendere decisioni	x



teria                    POTENZIAMENTO INGLESE (Lingue e culture straniere)

Insegnante                    MONICA GALA

Testo adottato:                    P.A. Caruso, A. Piccigallo, *Daily specials, English for Chefs, Waiters and Bartenders*,  
Le Monnier

Ore settimanali: 1                    Ore annuali previste: 12                    Ore annuali svolte: 12  
Ore annuali svolte DaD: 3

Temi generali: Sustainability and Globalization, Healthy Eating, Mediterranean Diet, Slow Food and the defence of biodiversity, Food Allergies and Intolerances, Safety in the catering Industry, HACCP, Bacteria Viruses and Food Poisoning, Food Contamination, Banqueting and Catering, Sustainable Development Goals.

Metodologia:

Lezione frontale	Sì		Lezione interattiva	Sì	
Lavori di gruppo	Sì		Esercitazioni guidate	Sì	
Lavori individuali	Sì		Prove strutturate	Sì	

Supporti didattici:

Biblioteca		no	Computer	Sì	
Laboratori		no	Registratore		no
Audiovisivi	Sì		Lavagna luminosa		no

Strumenti di verifica:

Interrogazione	Sì		Prova strutturata	Sì	
Esercitazione	Sì		Relazione	Sì	
Prova pratica	Sì		Problema		no

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	Sì
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	Sì
Effettuare collegamenti	Sì
Compiere operazioni di sintesi	Sì
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	Sì
Lavorare in gruppo	Sì
Acquisizione di conoscenze specifiche	Sì
Leggere criticamente fatti ed eventi	Sì
Compiere scelte e prendere decisioni	Sì

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE Insegnante: RINALDI LUCIANA

Testo adottato: COMPETENZE MOTORIE (Zocca-Gulisano-Manetti-Marella-Sbragi) casa editrice G.D'Anna.

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: (presenza/dad) 56

Temi generali: La storia dello sport dalle Olimpiadi antiche a quelle moderne fino ai giorni nostri.

Alimentazione sportiva. Il doping. Le capacità motorie. Il sistema nervoso.

Il sistema cardiovascolare. Gli sport in ambiente naturale.

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	no		Lezione interattiva	sì	X	no	
Lavori di gruppo	sì	X	no		Esercitazioni guidate	sì		no	
Lavori individuali	sì	X	no		Prove strutturate	sì		no	
Videolezioni	si	X	no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	si	X	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	X	Computer	sì		no	
Laboratori	sì		no		Piattaforma Office_365	sì	X	no	
Audiovisivi	sì	X	no		LIM	sì	X	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì		no	
Esercitazione	sì		no		Elaborati su Attività	sì		no	
Prova pratica	sì	X	no		Test su Forms	sì		no	
Relazioni	si	X	no						

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì	X	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	X	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no	X	in parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	X	no		in parte	

**ATTIVITÀ E PROGETTI    Recupero e potenziamento**

<b>Interventi</b>	<b>Cur.</b>	<b>Extracur.</b>	<b>Discipline</b>	<b>Modalità</b>
Interventi di recupero	x		Francese, matematica, economia, inglese	Recupero in itinere
		x	italiano, matematica, inglese, francese, scienze degli alimenti, economia	Sportello metodologico
Interventi di approfondimento		x		
	x			

# IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE

## Educazione civica classi quinte

EDUCAZIONE CIVICA : *SOSTENIBILITA' E  
AMBIENTE*



IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI  
EDUCAZIONE CIVICA  
Classe Quinta A  
Enogastronomia

## LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

*Per “consegna” si intende il documento che l'équipe dei docenti presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

**1<sup>^</sup> nota:** Il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

**2<sup>^</sup> nota:** L'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

**3<sup>^</sup> nota:** L'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione.

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

Insegnante Coordinatore	<b>L'insegnante che avrà il maggior numero di ore nell'attività</b>
Obiettivo finale del percorso	<p>Conoscere l'aspetto legislativo legato alle tematiche dell'ambiente.</p> <p>Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale.</p> <p>Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti dall'agenda ONU 2030.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.</p>
Tempo	Intero anno scolastico per 33 ore totali. Ogni Cdc valuterà quante ore assegnare ad ogni singola disciplina.
Docenti coinvolti nel percorso. Specificare la parte del percorso assegnata ad ogni docente	<p>Docente di:</p> <p>diritto (potenziamento)</p> <p>Lettere/storia</p> <p>Lingua inglese e francese</p> <p>Matematica</p> <p>Scienza degli alimenti</p> <p>Diritto e tecniche amministrative</p> <p>Lab. Di enogastronomia</p> <p>Lab. Di sala e vendita</p> <p>Lab. Di accoglienza</p> <p>Tecniche della comunicazione</p> <p>Per il percorso vedi allegato 1</p>
Strumenti e risorse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri (costituzione...)</li> <li>- Documenti</li> <li>- Web</li> <li>- Video</li> <li>- Uso di office word e excel</li> </ul>
Metodologia	<p>Privilegiare gli strumenti attivi e partecipativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura guidata di un documento, articolo di giornale</li> <li>- Analisi guidata delle fonti</li> <li>- Lezione partecipata</li> <li>- Debate</li> <li>- Elaborazione di schemi e mappe</li> <li>- Problem-solving</li> <li>- Lavoro di gruppo</li> <li>- Classe capovolta</li> </ul>
Valutazione	<b>Valutazione della sfera cognitiva:</b> ricaduta sulle competenze disciplinari; capacità di portare a termine il compito assegnato.

	<b>Valutazione della sfera comportamentale:</b> metodo di studio, capacità di lavorare in gruppo, partecipazione alle attività integrative e ricadute sul comportamento.
--	--

**Allegato 1**

ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>Italiano e storia</b> Raccogliere, selezionare, sintetizzare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca. Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare eventuali testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali in collaborazione con altre discipline. Ricostruire processi di trasformazione. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale. Avere consapevolezza dei propri diritti a livello territoriale, nazionale e internazionale</p>	<p><b>Italiano e storia</b> Le fasi della ricerca Le tipologie di scrittura I criteri per la redazione di un rapporto, di una relazione e di un elaborato multimediale interdisciplinare L'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali ed internazionali Riferimenti storici rispetto alla nascita della costituzione (Visione di filmati relativi all'ambiente/disastri ambientali ad opera dell'uomo) (Visione filmato you tube Articolo 9 di Ainis Michele" costituzionalista commento del filmato.</p>
<p><b>Scienze Motorie e Sportive</b> Allenarsi all'aria aperta rispettando l'ambiente</p>	<p>Conoscere i diversi tipi di sport che si praticano in ambiente naturale e gli aspetti negativi correlati ad essi: arrampicata sportiva,</p>
<p><b>Prima e seconda lingua</b> Raccogliere, selezionare, sintetizzare informazioni utili per attività di ricerca Utilizzare registro comunicativo adeguato</p>	<p><b>Prima e seconda lingua</b> L'ambiente nelle carte costituzionali francese e inglese, facendo un raffronto con la costituzione italiana.</p>
<p><b>Scienze degli alimenti</b> Saper riconoscere i prodotti a basso impatto ambientale</p>	<p><b>Scienze degli alimenti</b> Impatto ambientale delle produzioni agroalimentari (Piramide ambientale, Km 0, produzione biologica) Agenda 2030 goal 3: salute e benessere Goal 11: biodiversità</p>
<p><b>Matematica</b> Saper utilizzare correttamente le procedure di raccolta e elaborazione dati, calcolo anche sotto forma grafica</p>	<p><b>Matematica</b> R Conoscere le relazioni e funzioni: elementi di statistica descrittiva O Agenda 2030 goal 11 città e ambienti inclusivi e sostenibili 11.6 qualità dell'aria e gestione rifiuti</p>

<p><b>Diritto e tecniche amministrative</b></p> <p>Riconoscere e analizzare gli effetti delle attività turistiche sul territorio/ambiente e importanza dell'economia circolare</p>	<p><b>Diritto e tecniche amministrative</b></p> <p>Rapporti tra turismo e ambiente naturale, l'economia sostenibile e circolare.</p> <p>Art 2, 9, 32 Costituzione</p> <p>Agenda 2030: goal 8 lavoro dignitoso e crescita economica goal 12 consumo e produzione responsabile, 12.b gli impatti dello sviluppo per turismo sostenibile che crea posti di lavoro e promuove la cultura e i prodotti locali</p>
<p><b>Lab. di enogastronomia</b></p> <p>Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione</p>	<p><b>Lab. di enogastronomia</b></p> <p>Le disposizioni legislative in materia, Agenda 2030 goal 12 consumo e produzione responsabile prodotti a km 0 La tracciabilità</p>
<p><b>Lab.di sala e vendita</b></p> <p>Saper interpretare i bisogni del cliente ed individuare beni e servizi ad essi correlati</p>	<p><b>Lab.di sala e vendita</b></p> <p>Le disposizioni legislative in materia, Agenda 2030 goal 12, consumo e produzione responsabile prodotti a Km 0</p>



**RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE DELLO STUDENTE**

Studente..... Classe ..... Data .....

Segna le indicazioni che meglio identificano la tua preparazione e la tua partecipazione al lavoro svolto

ECCELLENTE	<input type="checkbox"/>	Ho compreso con chiarezza il compito richiesto
	<input type="checkbox"/>	Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale
	<input type="checkbox"/>	Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze
	<input type="checkbox"/>	Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo
	<input type="checkbox"/>	Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi
	<input type="checkbox"/>	Ho collaborato intensamente con i compagni
	<input type="checkbox"/>	Ho raggiunto buoni risultati
	<input type="checkbox"/>	ALTRO.....
ADEGUATA	<input type="checkbox"/>	Ho compreso il compito richiesto
	<input type="checkbox"/>	Ho impostato il lavoro senza difficoltà
	<input type="checkbox"/>	Ho utilizzato le mie conoscenze
	<input type="checkbox"/>	Ho svolto il compito in modo autonomo
	<input type="checkbox"/>	Ho potuto collaborare positivamente con i compagni
	<input type="checkbox"/>	Ho completato il compito
	<input type="checkbox"/>	I risultati sono positivi
	<input type="checkbox"/>	ALTRO ....
PARZIALE	<input type="checkbox"/>	Ho fatto fatica a comprendere il compito
	<input type="checkbox"/>	Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro
	<input type="checkbox"/>	Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso
	<input type="checkbox"/>	Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti
	<input type="checkbox"/>	Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni
	<input type="checkbox"/>	Ho completato solo parzialmente il compito
	<input type="checkbox"/>	Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti
	<input type="checkbox"/>	ALTRO ....

## RUBRICA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

VOTAZIONE	5	6	7-8	9-10
LIVELLO	PARZIALE	SUFFICIENTE	BUONO	ECCELLENTE
<b>DESCRIZIONE COMPORTEMENTI OSSERVATI</b>	<p>Con sollecitazioni, dietro precise istruzioni e supervisione, svolge i compiti affidati. Con il controllo del docente, rispetta i tempi del lavoro. Sollecitato, porta il proprio contributo.</p> <p>Dispone del materiale e lo mette a disposizione del gruppo.</p>	<p>Con istruzioni e supervisione del docente, svolge i compiti affidati. Con il supporto dei compagni, rispetta i tempi del lavoro; rispetta le regole del gruppo.</p> <p>Partecipa alla discussione portando alcuni contributi.</p> <p>Chiede aiuto se è in difficoltà. Mette a disposizione del gruppo materiali.</p>	<p>Svolge in autonomia i compiti affidati, con cura e precisione.</p> <p>Rispetta le regole, i tempi del lavoro ed è in grado di controllarli. Partecipa attivamente alle discussioni, portando contributi personali.</p> <p>Chiede aiuto se ha bisogno ed aiuta i compagni. Mette a disposizione del gruppo materiali e informazioni. Sa realizzare semplici pianificazioni e procedure.</p>	<p>Svolge in autonomia i compiti affidati, con cura e precisione, dando, all'occorrenza, anche istruzioni ad altri. Rispetta le regole, i tempi del lavoro e sa controllarli.</p> <p>Avvia e partecipa alle discussioni, portando contributi originali e individuando soluzioni nuove.</p> <p>Aiuta i compagni, offre suggerimenti, spiega. Mette a punto compiti,</p>

## **PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO** **(PCTO)**

L'Istituto organizza e realizza periodi di PCTO per tutti gli studenti delle classi terze, quarte e quinte. Tale percorso permette di introdurre una metodologia dalla quale ormai non si può più prescindere in quanto è basata su processi di apprendimento che promuovono la formazione attraverso il lavoro e privilegiano la dimensione esperienziale, rafforzando al contempo i rapporti tra l'offerta formativa delle scuole e lo sviluppo socio-economico delle diverse realtà territoriali. I risultati delle passate esperienze confermano la validità del progetto in quanto si è assistito ad un aumento della motivazione, dell'interesse, una evidente acquisizione di competenze e quindi una maggiore sicurezza negli studenti nel ripensare al proprio progetto di vita.

L'abbattimento del tasso di dispersione scolastica è anche uno dei principali fattori sui quali si misura la validità del progetto PCTO.

Le finalità del progetto sono quelle di formulare e attuare una forma di apprendimento flessibile integrando momenti di apprendimento all'interno dell'istituzione scolastica a momenti di formazione in azienda, che assumono il carattere di vere e proprie occasioni di acquisizioni di competenze, come previsto dall'art. 4 della legge 53/03, dal dl n77 del 15/4/2005 e nelle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali (d.p.r. 15 marzo 2010, n. 87, articolo 8, comma 6).

Il PCTO è una metodologia didattica del Sistema dell'Istruzione per consentire agli studenti che hanno compiuto il quindicesimo anno di età di realizzare gli studi del secondo ciclo anche alternando periodi di studio e di lavoro. Rappresenta un obbligo ordinamentale come previsto dalla legge n. 107 del 2015, modificato dalla legge n.145 del 30/12/2018:

*Comma "784: i percorsi in alternanza scuola-lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, sono ridenominati «percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento» e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, con effetti dall'esercizio finanziario 2019, sono attuati per una durata complessiva:*

*a) non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali... "*

e meglio specificato nella successiva nota ministeriale n.380 del 18 febbraio 2018.

Il progetto si pone inoltre come uno degli strumenti per favorire l'incontro fra la domanda del mondo del lavoro e l'offerta che viene erogata dal mondo della scuola: questo si realizza con il coinvolgimento delle associazioni di categoria o aziende, attraverso la definizione di percorsi indirizzati a far acquisire competenze, con certificazione finale, agli allievi che partecipano al piano dei PCTO.

Gli obiettivi principali del progetto intendono:

- preparare gli studenti ad affrontare con responsabilità ed autonomia gli impegni di lavoro futuri;

- migliorare la preparazione professionale degli allievi, collegando le conoscenze teoriche e le esperienze pratiche;
- abituare gli alunni alla soluzione di problemi ed all'analisi di processi;
- favorire tecniche di comunicazione, in modo che gli alunni acquisiscano la capacità di porsi adeguatamente nei rapporti con le persone;
- formare gli studenti con l'approccio di learning by doing;
- motivare gli studenti all'apprendimento;
- valorizzare l'esperienza concreta che gli allievi possono vivere partecipando al progetto, in modo da favorire e consolidare gli apprendimenti in atto;
- accrescere il livello motivazionale facilitando la comunicazione, il lavoro di gruppo.
- favorire la definizione del progetto di vita di ogni studente.

ATTIVITA'	ore	CLASSI
Stage	160 (annue)	3 – 4 - 5
Visite aziendali	In orario scolastico	3 – 4
Lezioni d'aula	In orario scolastico ed extrascolastico 5 - 10 ore	3 – 4
Lezioni d'aula	Cottura sottovuoto	5 enogastronomia
	Impiattamento	
	Disosso carne	
	Mixology	5 sala
	Catering e banqueting di un evento Crowdfunding Guerrilla Marketing	5 ricevimento
	Torta con glassa a specchio	
Manifestazioni/eventi	Secondo l'attività	3 – 4 - 5
Incontri con esperti esterni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tavola con il pecorino toscano DOP</li> <li>• A tavola con il grano padano</li> <li>• LazioInnova: start-up tra i banchi di scuola</li> <li>• Incontro con formatrici ANPAL per elaborazione del curriculum vitae</li> <li>• Evento Nato</li> <li>• Evento Stadio Olimpico</li> </ul>	5

**Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa**

Titolo del progetto	Obiettivi	Attività
	Consentire di prendere coscienza di realtà industriali locali	Visita aziendale birrificio Peroni
Progetto Lazio Innova Colferro "Startupper d'impresa"	Incrementare la capacità di sviluppo di impresa	
	Ampliare la conoscenza e le competenze professionali	Evento formativo a cura della Scuola Internazionale di Cucina ALMA rivolto agli studenti delle classi quinte e agli insegnanti tecnico-pratici dell'indirizzo di enogastronomia (settore Ristorazione e Sala/Vendita)
Incontri classi quinte ANPAL - Lazio Innova	Ampliare la conoscenza e le competenze professionali	Guerilla marketing Crowdfunding
Evento formativo "A scuola di cucina con Grana Padano".	Ampliare la conoscenza e le competenze professionali	
Orientamento in uscita presso Fondazione Bio Campus di Latina.	Ampliare le opportunità in uscita	
Incontri classi quinte ANPAL	Implementare la capacità progettuale	
Concorso "StartUpper School Food".	Implementare la capacità progettuale	
	Ampliare la conoscenza e le competenze professionali	
	Consentire di prendere coscienza di realtà industriali locali	Visita aziendale birrificio Peroni
Macroonde (giornale di Istituto)	Implementare il processo di apprendimento attraverso una didattica esperenziale.	Redazione di articoli e/o interviste pubblicate online o cartaceo

**Attività organizzate dall’istituto alle quali la 5°A nel triennio 2018/21**

- stage dicembre 2018
- 25 ottobre laboratorio PAL (Politiche attive del lavoro)
- 5 febbraio Orientamento in uscita, incontro ITS BIOCAMPUS Latina
- 11 febbraio 2020 Incontro ANPAL per elaborazione del Curriculum Vitae.

**Eventi in piattaforma**

- La panificazione. Elementi di chimica applicata alla panificazione. 11 Maggio
- La ristorazione sociale. Il lavoro del cuoco, sulle navi della solidarietà: l’esperienza nella nave Open Arms. Strategie di marketing ristorativo 11 Maggio
- La cucina per celiaci: gli ingredienti per le preparazioni per celiaci. Elementi di haccp per il settore 12 Maggio
- La cucina regionale Laziale. La cucina romana, giudaica e romanesca. 20 Maggio

## ALLEGATI

- Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline
- Allegato n. 2: Simulazione Prima Prova
- Allegato n. 3: Griglie di valutazione [Prima Prova (Tipologie A, B, C), Orale
- Allegato n. 4: Elenco testi di Italiano
- Allegato n. 5: Elaborati

## Allegato 1: PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

### ITALIANO

Docente: Daniele Cenci

Testi adottati:

AA.VV., *La mia Letteratura*. 3 – Dalla fine dell'Ottocento a oggi, C. Signorelli Scuola 2016

Tra Ottocento e Novecento: dall'Unità d'Italia alla Prima Guerra Mondiale - L'Età dell'Imperialismo - La Grande Guerra - L'Italia dopo l'Unità - Dai governi Giolitti all'entrata in guerra.

Le grandi correnti letterarie di fine '800 e il contesto storico europeo.

La cultura tra fine '800 ed inizio '900: Positivismo, Decadentismo e Avanguardie, tendenze artistiche.

1. Naturalismo e Verismo.

2. Giovanni Verga. Vita e opere [cenni], pensiero e poetica.

Testi: *La lupa - Rosso Malpelo*, analisi e commento delle novelle;

*I Malavoglia*: struttura e poetica; *L'addio di 'Ntoni*

3. Il Decadentismo - Il romanzo decadente. Oscar Wilde e *Il ritratto di Dorian Gray* - I poeti simbolisti: Baudelaire, Rimbaud, Verlaine.

Testi: *L'albatros - Le vocali*.

4. Gabriele D'Annunzio. Vita e opere [cenni], pensiero e poetica.

Testi: *La pioggia nel pineto*.

5. Giovanni Pascoli. Vita e opere [cenni], pensiero e poetica.

Testi (analisi e commento): *La mia sera - La nebbia - X Agosto* (p. 237) - *Il tuono* (p. 256).

6. Il Futurismo

Testi: Marinetti, *Il bombardamento di Adrianopoli* - Aldo Palazzeschi, *E lasciatemi divertire!*

7. Il nuovo romanzo europeo: Proust, Kafka, Joyce.

Testi: da *Alla ricerca del tempo perduto* – *La metamorfosi* – *Ulisse*.

8. Luigi Pirandello. Vita e opere [cenni], pensiero e poetica.

Le *Novelle per un anno*, struttura e temi. *Il treno ha fischiato - La patente*.



Romanzi - *Il fu Mattia Pascal*: introduzione e brani *La nascita di Adriano Meis* - *Io e l'ombra mia*;

*Uno, nessuno e centomila*: introduzione e brani *Un piccolo difetto* - *Un paradossale lieto fine*.

Teatro - *Sei personaggi in cerca d'autore*

9. Italo Svevo. Vita e opere [cenni], pensiero e poetica.

*La coscienza di Zeno*: introduzione e brani *L'ultima sigaretta* - *Lo schiaffo del padre* - *Un'esplosione enorme* (p. 412).

10. Il Novecento: inquadramento storico del secolo - La cultura dagli anni Venti alla fine della Seconda Guerra Mondiale.

11. Giuseppe Ungaretti. Vita e opere [cenni], pensiero e poetica.

Le raccolte *L'allegria* - *Sentimento del tempo* - *Il dolore*

Testi (analisi e commento): *Veglia* (pp. 464-465) - *Fratelli* (pp. 474-475) – *Sono una creatura* (pp. 476-477) – *I fiumi* (pp. 480-484) - *San Martino del Carso* - *La madre* - *Non gridate più*.

12 Salvatore Quasimodo e l'Ermetismo. Testi (analisi e commento): *Ed è subito sera* (pp. p. 520) - *Alle fronde dei salici* (pp. 522-523).

13 Eugenio Montale. Vita e opere [cenni], pensiero e poetica.

La raccolta lirica *Ossi di seppia*. Testi (analisi e commento): *Meriggiare pallido e assorto* (pp. 542-543) - *Spesso il male di vivere ho incontrato* (pp. 545-546) - *Ho sceso dandoti il braccio* (pp. 550-51).

14. Nuovi realismi - Raccontare la realtà dal Secondo dopoguerra ai giorni nostri. Il neo-realismo. La Resistenza e l'Olocausto: Beppe Fenoglio e Primo Levi. Testi: da *Se questo è un uomo* > *Questo è l'inferno*.

Pier Paolo Pasolini. Testi: da *Ragazzi di vita* > *Il Ferrobedò*

Cap. 15. Italo Calvino. Vita e opere [cenni], pensiero e poetica.

Tra realismo e impegno. Testi: da *Le città invisibili* > *Tamara: la città e i segni*.

La sfida al labirinto. Testi: da *Se una notte d'inverno un viaggiatore*.

Romanzi: gli studenti hanno analizzato e commentato un romanzo del '900 (o di fine '800).

Documentari (serie "I grandi della Letteratura italiana"):

Giovanni Verga; Gabriele D'Annunzio; Luigi Pirandello; Italo Svevo; Giuseppe Ungaretti; Eugenio Montale; Italo Calvino; Pier Paolo Pasolini.

Velletri, 10 maggio 2021

Il docente

Daniele Cenci

## STORIA

Docente: Daniele Cenci

Testi adottati: Antonio Brancati – Trebi Pagliarani, “Storia in movimento, 3. L’età contemporanea”, La Nuova Italia 2019.

### Unità 1. La Belle Epoque

1. Crescita economica e società di massa - Le trasformazioni della cultura.
2. L’Italia di Giolitti. Riforme sociali e sviluppo economico - La grande migrazione italiana - La guerra di Libia e la caduta di Giolitti.
3. Lo scenario mondiale. Stati Uniti tra crescita economica e imperialismo.

### Unità 2. La Grande Guerra

4. 1914: illusione della guerra lampo - L’Italia dalla neutralità all’intervento; 1915-1916: guerra di trincea - le nuove micidiali armi - economia di guerra; 1917-1918: fase finale del conflitto.
5. La Rivoluzione russa e la fine degli Zar.
6. La Pace di Versailles. Il Mondo del primo dopoguerra. La Società delle Nazioni e i trattati di pace. Crisi e ricostruzione economica. Trasformazioni sociali e ideologie. Lo scenario extraeuropeo tra nazionalismo e colonialismo.
7. Gli Stati Uniti e la crisi del 1929.

### Unità 3. I totalitarismi e la Seconda Guerra Mondiale

8. L’Italia dal dopoguerra al fascismo. La crisi della Stato liberale - Politica sociale ed economica del regime: corporativismo - autarchia - le bonifiche - l’architettura - Politica estera e Leggi razziali.
9. La Germania da Weimar al Terzo Reich.  
La Repubblica di Weimar - Hitler e la nascita del nazionalsocialismo. La costruzione dello stato totalitario - L’ideologia nazista e l’antisemitismo - La aggressiva politica estera di Hitler.
10. L’Urss di Stalin. L’ascesa di Stalin e l’industrializzazione - Il consolidamento della Stato totalitario.
11. L’Europa e il Mondo tra fascismo e democrazia - La guerra civile spagnola.
12. La Seconda Guerra Mondiale. La guerra lampo - La svolta del 1941: il conflitto diventa mondiale - Guerra dei civili- Crollo del fascismo e Resistenza in Italia - La vittoria degli Alleati - La guerra dei codici - La bomba atomica.

Storiografia, autori a confronto: 1) Fascismo o fascismi?; 2) la tragedia della Shoah; 3) la Resistenza italiana, un fenomeno complesso.

Unità 4. Il Mondo nel bipolarismo

13. La Guerra Fredda. La ricostruzione economica - Dalla collaborazione ai primi contrasti - Il sistema bipolare - La coesistenza pacifica - La conquista dello Spazio.

14. La crisi del bipolarismo e il crollo dell'URSS. Il processo di integrazione europea (1949-2020) - Nuovi equilibri in Europa occidentale - USA e URSS, la distensione - La caduta dei regimi comunisti.

Documentari e film:

- 1) *La Seconda Rivoluzione Industriale*
- 2) *La Belle Epoque finisce a Sarajevo*
- 3) Grande Guerra 1914-1918. 3. *L'attacco: ha inizio il conflitto*
- 4) Apocalypse. La Prima Guerra Mondiale. 5. La fine del conflitto

Progetti ed eventi legati al PTOF:

- 1) Settimana della Memoria sulla Shoah e la Resistenza al nazifascismo.
- 2) Giorno del ricordo sulla tragedia delle foibe, le complesse vicende del confine orientale e l'esodo istriano-dalmata.
- 3) Legalità e Pari Opportunità.

Velletri, 10 maggio 2021

Il docente

Daniele Cenci

## INGLESE

DOCENTE\_Prof. Ssa Mara Di Nitto\_

### 1. THE SUSTAINABLE TABLE

- Global food systems vs Sustainable food systems
- Sustainability
- “Good, clean & fair food”

### 2. HACCP

- HACCP: food safety and hygiene.
- HACCP guarantees food hygiene and safety in catering.
- The HACCP system: the seven steps.
- Cleaning and disinfection
- Safety at work

### 3. BACTERIA AND FOOD POISONING:

- Food borne illnesses.
- Bacteria, viruses and food poisoning.
- Food contamination: the invisible challenge.
- Direct, indirect and cross-contamination.
- Personal hygiene.

### 4. FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES: (a Distanza) (Schede fornite dall'insegnante)

- Is it allergy or intolerance?

### 5. DIET AND NUTRITION: presednza e a distanza (Schede fornite dall'insegnante)

- The eatwell plate.
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean diet
- Sports diets
- Teenagers and diet
- Eating disorders ( Bulimia and Anorexia)
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan

UDA ED. CIVICA: COSTITUZIONE E SOSTENIBILITA'

UDA: L'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA ENOGASTRONOMICA NEL MONDO

Il docente

Prof. Mara Di Nitto

**FRANCESE** - Classe 5ADOCENTE: Prof.<sup>ssa</sup> Anna Maria COLUCCI

Libro di testo: Côté cuisine – Côté salle (MINERVA SCUOLA)

Programma svolto nell'anno scolastico 2020/21 fino al 10.05.2021 :

Le lezioni sono state svolte in accordo alle direttive anticovid in vigore (In presenza e DAD).

L'influence de la cuisine italienne en France

- Catherine de Médicis
- Les repas en France/Italie
- L'usage de la fourchette
- La blanchette de veau.

Le patrimoine gastronomique Italien.

- Tour des régions Italiennes et présentation individuelle des régions et des produits locaux.

Abruzzes	Latium	Piémont	Vénétie
Basilicate	Molise	Pouille	
Campanie	Lombardie	Sicile	
Émilie-Romagne	Ombrie	Toscane	

- Comment présenter un menu (la caponata)

Le patrimoine gastronomique Français.

- Présentation d'une région Française : L'Alsace
  - o Terroir
  - o Villes (Strasbourg, Colmar)
  - o Économie
  - o Manifestations
  - o Produits du terroir (Choucroute, Fromages)
  - o Vins de L'Alsace (7 cépages)
  - o Vendange
  - o Les vins Bio.
  - o Les règles de base des vins.
  - o Le champagne
  - o Méthode champenoise
  - o Bière Alsacienne.

Système de contrôle et de prévention

- Le système HACCP.
  - o Les 7 principes.
  - o La règle des 5 M
  - o La marche en avant et la gestion des stocks

- Le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif
- L'analyse sensorielle
- L'Hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux
  
- L'hygiène et conservation des aliments
  - Les aliments à risque
  - Les intoxications alimentaires
  - La salmonellose
  - Les techniques de conservation par la chaleur (pasteurisation, stérilisation, déshydrations)
  - Les techniques de conservation par le froids (congélation, surgélation, ionisation, sous-vide).
  - Les différentes gammes de produits et les emballages
  - Les OGM/BIO
  - Les différents types de restauration

#### Alimentation et Santé

- Manger équilibré
- Le régime Crétois / Méditerranéen
- Le régime Okinawa
- L'huile : D'olive, De riz, De germe de blé
- UDA (1°) Educazione civica : La durabilité (Lavoro di gruppo e presentazione slides)
- UDA (2°) L'alimentation et la culture alimentaire dans le monde. (I 5 continenti) (Lavoro di gruppo e presentazione slides)
- Presentazione di una ricetta per ogni continente.

Velletri, 10-05-2021

La docente:  
prof.ssa Anna Maria Rita COLUCCI

# MATEMATICA

Classe V A

A.S. 2020/2021

Prof.ssa Claudia De Angeli

Richiami

- Equazione e grafico della retta nel piano cartesiano. Equazione e grafico della parabola nel piano cartesiano.

## FUNZIONE REALE DI UNA VARIABILE REALE

- Definizione di funzione. Dominio e codominio. Equazione della retta e della parabola come esempi di funzioni. Riconoscere da un grafico se una curva rappresenti o meno una funzione.
- Funzione iniettiva, suriettiva, biunivoca. Funzione crescente e decrescente.
- Classificazione di una funzione
- Funzioni algebriche: le funzioni razionali intere e fratte. Dominio, Intersezioni con gli assi cartesiani, segno di una funzione razionale.
- Definizione di funzione irrazionale, esempi di grafici di semplici funzioni irrazionali.
- La funzione esponenziale come modello matematico. La crescita di una popolazione di batteri, modello epidemiologico.

## LIMITI

- Limite infinito per  $x$  che tende all'infinito: limite di funzioni del tipo  $y = ax^n$ . Compilazioni di tabelle tramite foglio elettronico e interpretazione grafica del limite. Limiti di funzioni polinomiali. Limiti di funzioni razionali fratte.
- Limite infinito per  $x$  che tende ad un valore finito: esempi di funzioni razionali fratte che presentano un asintoto verticale. Compilazioni di tabelle tramite foglio elettronico e interpretazione grafica del limite. Limite destro e limite sinistro.
- Limite finito per  $x$  che tende ad un valore finito.
- Funzioni continue.
- Forma indeterminata  $\frac{0}{0}$

## ASINTOTI

- Asintoti verticali
- Asintoti orizzontali
- Asintoti obliqui

## MASSIMI, MINIMI E FLESSI DI UNA FUNZIONE

- Crescenza e decrescenza di una funzione
- Rapporto incrementale
- Definizione e significato geometrico di derivata
- Determinare la derivata di una funzione polinomiale e di semplici funzioni razionali fratte.
- Massimi, minimi, flessi a tangente orizzontale. Determinare massimi, minimi e flessi di una funzione attraverso lo studio della derivata di una funzione.

## SCIENZE DEGLI ALIMENTI

CLASSE 5 A - Prof. Ornella Fiorito

Testo : S. Rodato - Nutrizione oggi - Casa Editrice CLITT

- **SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI**  
:Tipi di contaminazioni. Contaminazioni fisiche; Contaminazione chimiche ; Contaminazione da metalli pesanti; Contaminazione da fertilizzanti e pesticidi; PET, PE, PVC; Contaminazione da IPA;Additivi alimentari; Contaminazioni biologiche; Modalità di contaminazione; Prioni e malattie prioniche; Virus: modalità di trasmissione delle malattie virali; l' epatite A; Batteri: classificazione, riproduzione , spore batteriche, crescita batterica,tossine batteriche; Principali malattie da contaminazioni biologiche: Infezioni , intossicazioni, tossinfezioni e infestazioni; Principali malattie batteriche di origine alimentare: salmonellosi, colera, botulismo, tossinfezione da Staphilococcus aureus, Listeriosi; Lieviti e muffe; Intossicazioni da muffe: le micotossine, aflatossine, zeralotossine, ocratossine. Parassitosi da metazoi: platelminti e nematodi.Parassitosi da protozoi: amebiasi e giardiasi.
- **SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI**: Requisiti generali d'igiene ; Igiene dei locali; Sanificazione: detergenza, disinfezione, disinfestazione; Igiene del personale; Il Sistema HACCP; Analisi dei pericoli e dei CCP; Qualità degli alimenti; Qualità totale; Controllo di qualità; Certificazioni di processo e certificazioni di prodotto; Direttive e norme; I prodotti tipici, tradizionali e biologici; Frodi alimentari ; Frodi sanitarie: adulterazione, sofisticazione e alterazione; Frodi commerciali : Contraffazione.
- **ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN** :Bioenergetica; Calorimetria diretta e indiretta .Metabolismo basale. Fabbisogno energetico totale giornaliero ed attività fisica; Valutazione dello stato nutrizionale Peso teorico ;Tipo morfologico ;Indice di massa corporea; Composizione corporea: massa grassa e massa magra. Peso teorico durante l'accrescimento: curve percentili; misure antropometriche;LARN e dieta equilibrata ; Valutazione del fabbisogno di energia; fabbisogno proteico; fabbisogno lipidico; fabbisogno glucidico; fabbisogno di vitamine e Sali minerali ; fabbisogno di acqua;metabolismo e dieta equilibrata; Linee guida per una sana alimentazione; Dieta mediterranea e modelli alimentari italiani; Piramide alimentare; L'esperienza americana : dalla piramide al my plate;Restrizione calorica intelligente.
- **ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE** : Alimentazione in gravidanza, in allattamento, nella prima infanzia,nell'età scolare,nell'adolescenza, nell'età adulta,nella terza età,nello sport; Fast food e slow food; Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta a zona,cronodieta; Limiti delle diete dimagranti.
- **DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE** : Obesità, Aterosclerosi,Ipertensione, Diabete; Gotta; Alimentazione e cancro; Fattori alimentari cancerogeni; Fattori alimentari anticancerogeni; Disturbi del comportamento alimentare: Anoressia nervosa, Bulimia nervosa, binge eating disorder o DCA non specificati; Malnutrizioni da carenze di nutrienti; Malattie da carenza di alcune



vitamine ; Malattie da carenza di alcuni sali minerali; relazione tra nutrienti e patologie; Malattie dell'apparato digerente:reflusso gastroesofageo, gastrite, ulcera, sindrome del colon irritabile , Morbo di Crohn, Meteorismo flatulenza ed aerofagia; Allergie ed intolleranze alimentari; Allergie alimentari; Intolleranza al lattosio ; Intolleranza al glutine ( celiachia ) ; Diagnosi di allergie ed intolleranze; Allergeni ed etichette alimentari.

- INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI : Protocollo di Milano e i 3 impegni; Spreco di alimenti; Agricoltura sostenibile; Eliminare la fame e promuovere stili di vita sani; La natura del cibo: una sola Terra per nutrire il pianeta; Evoluzione dei consumi; Filiera agroalimentare; Innovazioni di filiera; Filiera corta o Km 0 ; Sviluppo sostenibile; Doppia piramide alimentare ed ambientale; Nuovi prodotti alimentari: alimenti light, fortificati, arricchiti, supplementati; Functional food; Alimenti OGM; Novel food; Alimenti di gamma ; Convenience food; Alimenti integrali; Alimenti biologici; Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; Integratori alimentari: Nutrigenomica e nutraceutica; Nanotecnologie.
- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo: prescrizioni alimentari nelle grandi religioni: induismo, buddismo, ebraismo, islamismo, cristianesimo.

Velletri, 30/04/2021

Prof. Ornella

Fiorito

## **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

### **ANNO SCOLASTICO**

**2020/2021**

**Il programma si è svolto con lezioni in presenza e in dad causa emergenza covid-19. Inoltre si è lavorato sulla sostenibilità ambientale in ed.civica con gli sport in ambiente naturale.**

### **CLASSE 5°A enogastronomia**

#### **Lezioni pratiche:**

- ° Esercizi a corpo libero.
- ° Esercizi di potenziamento degli arti inferiori e degli arti superiori.
- ° Esercizi di potenziamento della parete addominale e dorsale.
- ° Esercizi di stretching o allungamento muscolare.
- ° Lancio del peso
- ° Esercizi cardiovascolari con gli step.

#### **Lezioni teoriche: ° La storia delle Olimpiadi antiche e moderne.**

- ° **La storia dell'educazione fisica dal Medioevo ai giorni nostri.**
- ° **Principi di alimentazione sportiva.**
- ° **Le specialità dell'atletica leggera.**
- ° **Il doping**
- ° **La sostenibilità ambientale con gli sport in ambiente naturale.**
- ° **Il primo pronto soccorso.**
- ° **Il sistema cardio-vascolare, il sistema muscolare e l'apparato scheletrico.**
- ° **Il sistema nervoso.**
- ° **Le capacità motorie.**
- ° **Gli sport aerobici-anaerobici e misti.**
- ° **Gli sport individuali e gli sport di squadra.**

Velletri 14/05/2021

L'insegnante

Luciana Rinaldi

## **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRIVA E IMPRESA RICETTIVA**

CLASSE 5° A ENOGASTRONOMIA A.S.2020/2021

PROF. DI GIOVANNI BATTISTA SILVANA

TESTO: Rascioni Ferriello “Gestire le imprese ricettive” ed. Tramontana vol. 2 e 3

In base a quanto stabilito nella riunione per dipartimento e alla situazione d’ingresso della classe, tenuto conto delle modalità di svolgimento delle lezioni in prevalenza in DaD il programma svolto si è sviluppato nei seguenti moduli:

### MODULO 1. Ripasso argomenti anno precedente

#### U.D.1. La lettura del bilancio d’esercizio

- bilancio secondo la normativa civilistica
- art. 2423 codice civile
- art. 2423bis codice civile principi di redazione: prudenza, competenza, costanza, comparabilità, continuità
- art. 2426 codice civile: criteri di valutazione: rimanenze merci  
Immobilizzazioni, crediti
- analisi bilancio per indici significato
- indici redditività: ROI,ROE, ROD,  
Gli indici finanziari: margine di struttura, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto, margine di tesoreria  
indici di composizione degli impieghi: grado di capitalizzazione, dipendenza e indipendenza finanziaria

### MODULO 2. Costi dei servizi e remuneratività dei prezzi

#### U.D.1. L’analisi dei ricavi delle imprese turistico-ristorative

La contabilità analitica gestionale significato e finalità

I costi e la classificazione

- secondo la natura: costi pluriennali e d’esercizio ( personale, merci, servizi, finanziari, tributari)
- secondo la quantità prodotta: costi fissi e costi variabili, costo totale
- secondo il criterio di imputazione: costi specifici, costi comuni e loro ripartizione
- rappresentazione grafica dei costi fissi, variabili e totali
- configurazione di costo: costo primo, costo complessivo, costo economico-tecnico
- diagramma di redditività
- calcolo break even point: quantità di equilibrio e prezzo di equilibrio

- fissazione del prezzo di vendita: full costing, BEP, metodo del fattore.

### MODULO 3. Pianificazione, programmazione aziendale e controllo di gestione

#### U.D. 1. La pianificazione e il budget

- pianificazione e programmazione aziendale e le sue fasi
- Analisi ambientale e aziendale: punti di forza/debolezza, minaccia/opportunità
- Definizione di obiettivi e strategie
- Piano aziendale: economico, patrimoniale, degli investimenti, finanziario
- Programmazione d'esercizio e budget
- Tecniche di redazione budget: incrementativo, scorrevole, flessibile
- Struttura del budget: degli investimenti, economico e finanziario, d'esercizio
- Costi standard: ideali, ottenibili, correnti
- Confronto tra bilancio d'esercizio e budget
- Controllo budgetario e analisi degli scostamenti
- Vantaggi e limiti del budget

#### U.D. 2. Il business plan

- Cosa è il business plan
- Contenuti del business plan

### MODULO 4. Marketing dei prodotti turistici

#### U.D. 1. Marketing aspetti generali

- Marketing turistico: privato, pubblico, integrato
- Marketing plan: cenni
- Le fasi del marketing strategico
- Analisi interna: punti di forza e debolezza
- quota di mercato effettiva e potenziale
- Analisi della concorrenza, analisi della domanda, minacce e opportunità
- Segmentazione della domanda: criteri di segmentazione e scelta del Target

#### U.D. 2. Marketing operativo

- Gli strumenti del marketing operativo: le leve del marketing mix
- Prodotto e prodotto turistico, caratteristiche generali: prodotto ristorativo
- ciclo di vita del prodotto e sue caratteristiche: lancio, sviluppo, maturità e declino
- strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto

- Comunicazione: pubblicità, promozione vendite, pubbliche relazioni, direct marketing, web marketing
- Distribuzione: canali di distribuzione, franchising ( cenni)
- Prezzo: fattori che influenzano le scelte sui prezzi, metodologie per la fissazione del prezzo ( Full costing, direct costing, BEP, metodo del fattore, politiche prezzi allineati, di penetrazione e scrematura)
- marketing sensoriale( esperenziale) ed inclusivo

In relazione alle attività di educazione civica sono state affrontate le tematiche:

Rapporti tra turismo e ambiente naturale, l'economia sostenibile e circolare.

Art 2, 9, 32 costituzione

Agenda 2030: goal 8 lavoro dignitoso e crescita economica goal 12 consumo e produzione responsabile, 12.b gli impatti dello sviluppo sostenibile sul turismo per la creazione posti di lavoro e promozione della cultura e prodotti locali.

Velletri,15/5/2021

Docente

Di Giovanni Battista Silvana

## ENOGASTRONOMIA

**Classe:** 5° A

**Materia:** *Enogastronomia (settore cucina)*

**Docente:** *Sergio Favorito*

### **Argomenti svolti**

- *Ristorazione commerciale e collettiva*
- *Catering & Banqueting*
- *Il menù*
- *L'economato e la gestione delle derrate alimentari*
- *Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro*
- *I metodi di conservazione degli alimenti*
- *La filiera e i nuovi prodotti alimentari*
- *I prodotti a marchio: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co*
- *La cucina nel mondo*
- *La dieta mediterranea e i nuovi stili di cucina (Vegana, Vegetariana, Macrobiotica).*
- *Il food cost*

### **Laboratorio**

- *Risotto con crema di zucca e speck croccante; arrosto di maiale al forno; patate mascotte; pasta choux per bignè.*
- *Risotto agli scampi con bisque in cialda di pecorino; gamberoni con pasta kataifi su vellutata di piselli; pasta choux per bignè; pane.*
- *Risotto calamari e carciofi, salmone gratinato, zeppole.*
- *Lasagne al ragù bianco, Tournedos di maiale con giardiniera di ortaggi, Bignè al cioccolato.*
- *Risotto carciofi e provola, filetto di maiale in crosta, bignè al cioccolato.*
- *Tagliatelle al ragù; Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia; torta diplomatica.*
- *Risotto verza e salsiccia, arista al forno, parmigiana di zucchine, crocchette di patate.*
- *Tecniche di cottura sottovuoto a bassa temperatura con l'ausilio del Roner. Asparagi con uova "sous vide"; ravioli ricotta e spinaci con vellutata di pachino; filetto di orata su letto di zucchine croccanti, salsa di peperoni e vellutata di pesce; delizie al limone.*
- *Ravioli ricotta e spinaci con ristretto di pachino; asparagi e uova souvise (CBT); filetti di orata (CBT) con giardiniera di verdure (CBT); delizie al limone.*

## SALA E VENDITA

### Classe V Sez. A

Libro di testo: “Sala e vendita per cucina” 4-5 anno  
Editrice ALMA – edizione PLAN

**Docente:** Prof. Giuseppe Alterio

- **RIPASSO DELLE BASI DELLA SALA. cenni**

- La brigata di sala, del bar e del Room Service
- Gli stili di servizio

- **ENOLOGIA. cenni**

- Le basi dell' enologia (origine della vite, composizione della pianta e caratteristiche).
- Il ciclo biologico della vite
- La vendemmia
- La vinificazione

- **MENU'**

- Cos'è
- Le tipologie di menù
- L'aspetto organizzativo e gastronomico del menù
- I criteri che influenzano la redazione di un menù (territorio, clientela, tipologia di azienda)
- La carta dei vini (struttura e composizione)

### **LA CUCINA DI SALA**

- Aspetti operativi ed organizzativi
- Le attrezzature
  - L'allestimento del guèridon
- Istruzioni operative e di sicurezza durante la preparazione di una pietanza

- **IL BUFFET**

- La classificazione ed i diversi momenti ristorativi in cui può essere utilizzato
- Il buffet di cerimonia
- Come organizzare il buffet (scelta e predisposizione delle pietanze, predisposizione dei tavoli e organizzazione della sala e del servizio)
- Le attrezzature

- **IL CATERING.**

- Cosa si intende per catering
- Le forme di catering (aziendale, a domicilio, industriale)

- Il contratto di catering
- l'organizzazione di un servizio di catering
- Il trasporto dei pasti

- **IL BANQUETING.**

- Cosa si intende per banqueting
- La figura del Banqueting manager e del Wedding Planner
- Le forme di banqueting (aziendale, congressuale, cerimoniale, private banqueting)
- Il contratto di banqueting
- L'organizzazione di un servizio di banqueting (location, momenti ristorativi, modalità di servizio)
- La scheda evento

- **Tecniche avanzate di bar**
- **Bevande**
- **La birra**
- **Distillati e liquori**
- **Le bevande miscelate**

- **UNITÀ DIDATTICA DI APPRENDIMENTO “LA CUCINA NEL MONDO”**

Elaborazione in gruppi 4 gruppi inerente alle bevande tipiche.

Velletri 01/05/21

FIRMA  
Giuseppe Alterio



## **RELIGIONE**

**Classe VA Anno scolastico 2020/2021**

**Sociologia della religione**

**Il fenomeno religioso nelle modifiche della società dal dopoguerra ad oggi.  
I rapporti tra stato e chiesa: concordato, costituzione, concilio vaticano II.  
La libertà religiosa nella costituzione e nel concilio vaticano II.**

**Prof. Nicolino Tartaglione**

## ALLEGATO 2: SIMULAZIONE PRIMA PROVA

**Ministero dell’Istruzione, dell’ Università e della Ricerca**  
**ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**PROVA DI ITALIANO**

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Umberto Saba

Donna

Quand’eri giovinetta pungevi

come una mora di macchia. Anche il piede t’era un’arma, o selvaggia.

Eri difficile a prendere.

Ancora giovane, ancora sei bella. I segni

degli anni, quelli del dolore, legano l’anime nostre, una ne fanno. E dietro i capelli nerissimi che avvolgo

alle mie dita, più non temo il piccolo bianco puntuto orecchio demoniaco.

Informazioni sull’autore e sul testo. Tutta la produzione poetica del triestino Umberto Saba (1883-1957) confluisce nel progetto complessivo del Canzoniere, che accompagna le diverse epoche della vita dell’autore. Saba rimase sempre fedele a una concezione della poesia rivolta alla vita quotidiana e basata su parole comuni, rese profonde ed espressive grazie a un uso sapiente della sintassi e della metrica. Donna risale al 1934 e fa parte della raccolta Parole. Come altre liriche di Saba, essa è dedicata alla moglie Lina. In Storia e cronistoria del Canzoniere l’autore presenta così il testo: “canta la vittoria del poeta su alcuni suoi interni conflitti, ai quali sono dovuti gli accenti misogini sparsi qua e là per il Canzoniere”.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura, aiutandoti con l’analisi dei tempi verbali e dei pronomi (tu, noi, io).
2. Evidenzia gli elementi descrittivi che caratterizzano il ritratto della donna, cogliendone la duplicità.
3. Descrivi i mutamenti che sono avvenuti nel rapporto fra il poeta e Lina, col trascorrere del tempo, soffermandoti su ciò che ha cementato il loro legame.
4. Completa la tua analisi con osservazioni sul lessico, la sintassi e la metrica.

Interpretazione

Commenta la poesia di Saba, scegliendo le chiavi interpretative che ti sembrano più significative. In particolare, puoi approfondire: il collegamento di Donna con altri componimenti di Saba; la collocazione dell'autore nel contesto letterario italiano della prima metà del Novecento.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, Jeli il pastore, da "Vita nei campi" (1880).

Il protagonista della novella, Jeli, è un ragazzo cresciuto da solo e privo di qualsiasi istruzione che fa il pastore per vivere. Durante l'estate frequenta un giovane coetaneo di nobili origini, don Alfonso. Nella sua ingenuità, Jeli viene indotto a sposare Marta, una giovane popolana di cui è sempre stato innamorato, che con il matrimonio vuole solo garantirsi una posizione sociale e continuare a vedere indisturbata il suo nobile amante, don Alfonso. Quando Jeli scopre la tresca, reagisce assassinando don Alfonso.

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino<sup>1</sup> rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge<sup>2</sup> al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi  
5 i fianchi colla coda. - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio. Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi. Poi, dopo che il puledro ricominciò a fiutare il trifoglio, e a darvi qualche boccata di malavoglia - Vedi! a poco a poco comincia a dimenticarsene.

10 - Ma anch'esso sarà venduto. I cavalli sono fatti per esser venduti; come gli agnelli nascono per andare al macello, e le nuvole portano la pioggia. Solo gli uccelli non hanno a far altro che cantare e volare tutto il giorno.

Le idee non gli venivano nette e filate l'una dietro l'altra, ché di rado aveva avuto con chi parlare e perciò non aveva fretta di scovarle e distrigarle in fondo alla testa, dove era abituato a lasciare che sbucciassero e spuntassero fuori a poco a poco, come fanno le gemme dei ramoscelli sotto il sole. - Anche gli uccelli, soggiunse, devono buscarsi il

15 cibo, e quando la neve copre la terra se ne muoiono.

Poi ci pensò su un pezzetto. - Tu sei come gli uccelli; ma quando arriva l'inverno te ne puoi stare al fuoco senza far nulla.

Don Alfonso però rispondeva che anche lui andava a scuola, a imparare. Jeli allora sgranava gli occhi, e stava tutto orecchi se il signorino si metteva a leggere, e guardava il libro e lui in aria sospettosa, stando ad ascoltare con quel

20 lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensità dell'attenzione nelle bestie che più si accostano all'uomo. Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte aggrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavoro si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di sì e di sì col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intiere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava

25 scappare un'occhiata sospettosa. Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle cose che non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

### Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Quali sono le caratteristiche del pastore Jeli ricavabili dal brano?
2. L'esperienza limitata di Jeli lo porta a esprimersi attraverso similitudini e immagini legate più al mondo della natura che a quello degli uomini. Rintracciale e cerca di individuare cosa vogliono significare.
3. Al mondo contadino di Jeli si contrappone l'esistenza di Don Alfonso, appena accennata, ma emblematica di una diversa condizione sociale. Quali caratteristiche del personaggio emergono dal brano? E come si configura il suo rapporto con Jeli?
4. Quali sono le principali conseguenze della mancanza di ogni istruzione nel comportamento del giovane pastore?

---

1 di colore scuro

2 narici

### Interpretazione

Jeli e Don Alfonso sono due coetanei, la cui esistenza è segnata fin dalla nascita dalla diversa condizione sociale e da percorsi formativi opposti. Rifletti, anche pensando a tanti romanzi dell'Ottocento e del Novecento dedicati alla scuola o alla formazione dei giovani, su come l'istruzione condizioni profondamente la vita degli individui; è un tema di grande attualità nell'Ottocento postunitario, ma è anche un argomento sempre presente nella nostra società, al centro di dibattiti, ricerche, testi letterari

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Valentino Bompiani, I vecchi invisibili

Valentino Bompiani, editore, drammaturgo e scrittore italiano, nel 1929 fondò la casa editrice che porta il suo nome. Le riflessioni seguono sono state pubblicate sul quotidiano “La stampa” il 5 Marzo 1982 quando Bompiani era ottantaquattrenne e sono state poi ripubblicate nel 2004 con altri saggi per “Nottetempo”.

«Passati gli ottant'anni, ti dicono: “Come li porti bene, sembri un giovanotto”. Parole dolci per chi le dice ma a chi le ascolta aprono la voragine del tempo in cui si affonda come nelle sabbie mobili. La vecchiaia avanza al buio col passo felpato dei sintomi, squadre di guastatori addestrati che aprono l'inattesa, inaccettabile e crescente somiglianza con gli estranei. Su una fitta ai reni o per l'udito ridotto, anche il nemico diventa parente. Lo spazio e

5 le cose si riducono: la vecchiaia è zingaresca, vive di elemosine.

Poeti, scrittori e filosofi che hanno parlato della aborrita vecchiaia, i più non l'hanno mai raggiunta; parlavano dunque della vecchiaia altrui, che è tutt'altra cosa. Niente offende più dei coetanei tossicologici, che perdono tempo sulle panchine. Impazienti, vogliono essere serviti per primi, mangiano guardando di sottocchi il piatto degli altri, tirano fuori continuamente l'orologio, un conto alla rovescia. Per la strada, a un incrocio, alzano il braccio col

10 bastone anche quando non lo hanno, stolidi affermazioni di una capacità perduta. Scambiano per conquistata saggezza la paura e tendono all'ovvio, che li uccide.

Nelle ore vuote telefonano. A chi? A chi li precede di un anno o due, che è la dimensione del possibile. Rifiutano i segni della decadenza ma non della peggiore di tutte che è la speranza delle circostanze, le quali nelle mani dei vecchi diventano gocce di mercurio nel piatto, si uniscono, si dividono o si ingrossano, ignorandoli. Neppure i

15 giovani possono dominarle, ma credono di poterlo fare.

Capita di sentirsi domandare: “Se potessi tornare indietro, che cosa faresti di più o di meno?” Non vorrei tornare indietro: mi mancherebbe la sorpresa delle circostanze e sarei saggio senza recuperi. La vecchiaia è la scoperta del provvisorio quale Provvidenza. L'unità di misura è cambiata: una malattia non è quello che è, ma quello che non è e la speranza ha sempre il segno del meno. La provvisorietà della vita esce dal catechismo per entrare in casa,

20 accanto al letto. Quando il medico amico batte sulla spalla brontolando: “Dai ogni tanto un'occhiata all'anagrafe”, gli rispondo che no, a invecchiare si invecchia e dai e dai, va a finire male. Bisogna resistere alla tentazione delle premure e dei privilegi. Ricordo Montale, a Firenze, durante la guerra; non aveva cinquant'anni e faceva il vecchio col plaid sulle ginocchia e i passettini. Si proteggeva con “l'antichità” dalle bombe.

[...] Da vecchi si diventa invisibili: in una sala d'aspetto, tutti in fila, entra una ragazza che cerca qualcuno. Fa il

25 giro con gli occhi e quando arriva a te, ti salta come un paracarro. La vecchiaia comincia allora. Si entra, già da allora, in quella azienda a orario continuato, qual è il calendario; il risveglio al mattino diventa uno scarto metafisico; il movimento nella strada si aggiunge come l'avvertimento che per gli altri il tempo è scandito dagli orari.

Bisogna, per prima cosa, mettere in sospetto le proprie opinioni, comprese quelle più radicate, per rendere

30 disponibile qualche casella del cervello. È faticoso perché i punti di realtà si vanno rarefacendo e le opinioni rappresentano l'ultima parvenza della verità. Come a guardare contro luce il negativo di una vecchia fotografia: quel giorno in cui facevo, dicevo, guardavo... Il bianco e nero invertiti stravolgono la realtà, che si allontana. La vecchiaia è la scoperta del piccolo quale dimensione sovrumana. Chi pensi alla fortuna o alla Provvidenza, sempre s'inchina alla vita che domani farà a meno di lui. Non è un pensiero sconsolato, ma di conforto: la memoria, estrema

35 forma di sopravvivenza.»

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo dell'autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.
2. Evidenzia e spiega la sua tesi della vecchiaia” come scoperta del provvisorio” (righe 17-18).
3. Cosa intende l'autore dicendo che il poeta Montale “si proteggeva con ‘l'antichità’ dalle bombe? (riga 26)
4. Esamina con cura lo stile dell'autore e la densità della sua scrittura: attraverso quali tecniche retoriche e quali scelte lessicali riesce ad avvicinare il lettore al suo particolare punto di vista? Con quale effetto?

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema dell'età matura e del complesso rapporto, che può essere di scontro o di continuità, tra “giovani e vecchi”. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

## PROPOSTA B2

Da un articolo di Pier Aldo Rovatti, Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa. (<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-ecco-perche-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: "Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti". Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella

5 storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...]. Dunque l'elogio di Petrarca resta così attuale?

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c'è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la

10 pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire "una pausa di riflessione" di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

Non sentiamo il bisogno di "deserti tascabili", cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi

15 lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana al di là della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

Non c'è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall'ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo

20 terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell'illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi. Un circolo vizioso.

Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è alquanto retorica.

È accaduto che parole come "solitudine", "deserto", "lentezza", cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna prensione sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche.

[...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, "solo" e "pensoso". Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

30 [...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in

faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che

35 invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che

40 non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine “deserto”, in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull’espressione “deserti tascabili” (riga 12).
4. Commenta il passaggio presente nel testo: “la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica” (righe 18-19).

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell’attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: Giuseppe Lupo, Rivincita dei libri sul terreno perso e sul tempo - La giornata mondiale – Il Sole 24 ore, mercoledì 24 aprile 2019.

«Se qualcuno chiedeva ad Adriano Olivetti<sup>1</sup> come mai si fosse circondato di così tanti intellettuali, avrebbe ricevuto questa curiosa risposta: «Se devo risolvere un problema tecnico, convoco un esperto. Se devo conoscere il mondo come sarà nei prossimi decenni, chiedo ai poeti e agli scrittori.» Per quanto possa risultare bizzarra, la verità che l’ingegnere Adriano dispensava ha tutta l’aria di essere lo slogan migliore con cui ricordare che ieri, 23 aprile, è

5 stata la Giornata mondiale del libro e del diritto d’autore: una ricorrenza nata 53 anni fa sotto l’egida dell’Unesco, per sottolineare quanto siano indispensabili quegli oggetti che accumuliamo nelle biblioteche come grano per i magazzini. Certo bisogna intendersi sulla natura delle parole. Negli ultimi anni siamo stati testimoni della terza metamorfosi del libro: dalla forma concepita da Johannes Gutenberg cinquecento anni fa alla tavoletta di plastica che ha aperto un’altra dimensione, complementare alla carta.

10 Gli ultimi dati del mercato dicono che in Italia il digitale non ha superato la soglia del 10% e che il tanto temuto attacco all’editoria tradizionale non solo non è avvenuto, ma il cartaceo sta recuperando quel poco terreno perduto. [...] il settore degli audiolibri è in espansione [...] si tratta comunque di una fruizione che va ad aggiungersi (non a sostituirsi) alle altre. Le metamorfosi

tuttavia non modificano nella sostanza il motivo per il quale scriviamo o leggiamo, che è soprattutto uno: immagazzinare emozioni, ricordi, immagini, conservarli in un luogo sicuro, sia esso la carta o gli elaboratori elettronici, salvarli, come indica il tasto-funzione del linguaggio informatico. Scrivere è un'operazione che salva, cioè memorizza. Leggere è come rinnovare il memoriale di un'esperienza che ha i contorni di un atto religioso, una sua sacralità. Diamo per scontato infatti l'idea che ogni uomo non appartenga a niente se non al tempo in cui gli è dato vivere, cioè ai decenni in cui consuma la sua individualità e il suo essere dentro una determinata epoca. Diamo anche per scontato che la vita di ogni uomo sia un rapportarsi con il periodo che il destino gli ha assegnato o un combattere contro di esso: l'istoria si può veramente definire una guerra illustra contro il Tempo...

[...] la vita di ognuno di noi è un romanzo di cui non conosciamo la fine, eppure si attiene ad una trama ordita nel momento in cui qualcuno ci ha immaginati, ci ha desiderati, dunque ha anticipato la nostra presenza nel mondo.

Un po' come ragionava Olivetti quando chiedeva ai libri come sarebbe stato il futuro che egli, da imprenditore,

aveva necessità di conoscere in anteprima. Da qualche parte c'è già questo futuro, in qualcuno dei volumi che magari non sono stati ancora scritti ma forse stanno per essere progettati, esiste già il mondo come sarà domani. Bisogna solo avere la pazienza di aspettare e cercare dentro la sterminata produzione editoriale, mettersi sulle tracce con pazienza, sicuri che questo mondo prossimo a manifestarsi nelle librerie avrà i caratteri di una tradizione e di una invenzione, cioè sarà l'alfa e l'omega del tempo che non si potrà certo nullificare, che noi stessi non

sconfiggeremo, ma a cui opporremo il bisogno di historiae come viatico del nostro illuderci circa l'eternità in nome di quella regola che ripetiamo inconsapevolmente quando ci rivolgiamo a Dio, il più grande raccoglitore di storie secondo il Talmud<sup>2</sup>: scrivi i nostri nomi nel libro della vita.»

#### Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della scrittura e della lettura. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autore con l'espressione "metamorfosi" del libro? (riga 8)
4. A cosa fa riferimento l'autore con il concetto di historia? Come lo mette in rapporto con la produzione letteraria?

#### Produzione

Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni in ordine al bisogno dell'uomo di raccontare la sua storia e di leggere le testimonianze altrui.

Esprimi pure le tue personali riflessioni sul fatto che storicamente la scrittura abbia rappresentato la memoria e la ricerca incessante di un senso dell'eternità da parte dell'uomo contrapposta alla fugacità dell'esistente

---

<sup>1</sup> Adriano Olivetti (1901 – 1960) è una tra le figure più influenti e singolari del Novecento. Imprenditore straordinario, intellettuale e politico, innovatore delle scienze sociali e precursore dell'urbanistica, tra il 1930 e il 1960 ha condotto la fabbrica di macchine per scrivere del padre ai vertici del successo mondiale e all'avanguardia dell'innovazione tecnologica e sociale.



### Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della scrittura e della lettura. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autore con l'espressione “metamorfosi” del libro? (riga 8)
4. A cosa fa riferimento l'autore con il concetto di historia? Come lo mette in rapporto con la produzione letteraria?

### Produzione

Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni in ordine al bisogno dell'uomo di raccontare la sua storia e di leggere le testimonianze altrui.

Esprimi pure le tue personali riflessioni sul fatto che storicamente la scrittura abbia rappresentato la memoria e la ricerca incessante di un senso dell'eternità da parte dell'uomo contrapposta alla fugacità dell'esistente.

### PROPOSTA B4

Testo tratto da: Hanna Arendt, *Le origini del totalitarismo*, - Edizioni di Comunità - 1999.

I tre decenni che vanno dal 1884 al 1914 separano il XIX secolo, conclusosi con la corsa alla conquista dell'Africa e la nascita dei pan-movimenti, dal XX, apertosi con la Prima Guerra Mondiale. Si usa indicarli come l'epoca dell'imperialismo, caratterizzata da una quiete stagnante in Europa e da una frenetica ridda di avvenimenti in Asia e in Africa (...). “L'espansione è tutto”, diceva Cecil Rhodes, e si rammaricava a vedere ogni notte in cielo “le stelle (...) questi vari mondi che non si possono mai raggiungere. Annetterei i pianeti se potessi”. Egli aveva scoperto il principio basilare della nuova epoca: in meno di due decenni i possedimenti coloniali britannici si arricchirono di 4 milioni e mezzo di miglia quadrate e 66 milioni di abitanti, quelli francesi di 3 milioni e mezzo di miglia quadrate e 26 milioni di abitanti; nel frattempo i tedeschi crearono un nuovo impero di un milione di miglia quadrate e 13 milioni di indigeni, e il Belgio, mercè l'iniziativa strettamente personale del re, acquistò un territorio di 900 mila miglia quadrate con una popolazione di 8 milioni e mezzo. Eppure, in uno sprazzo di saggezza, Rhodes riconobbe l'intrinseca follia del principio e il suo contrasto con la condizione umana. Naturalmente, né l'intuizione né la tristezza ne modificarono la politica. Egli non sapeva cosa farsene dei lampi di saggezza che lo portavano così oltre le normali capacità di un affarista ambizioso con una marcata tendenza alla megalomania.

### Comprensione e analisi

1. Da quali affermazioni capisci che Cecil Rhodes è stato un importantissimo colonizzatore?
2. Qual è il giudizio che l'autrice esprime nei suoi confronti?
3. Quali erano gli Stati imperialisti europei?
4. Quali Stati extraeuropei hanno praticato politiche imperialistiche?

### Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul periodo compreso tra il 1870 e il 1914 in cui

nasce e si sviluppa un mercato mondiale. Tale fenomeno accelera le spinte imperialistiche presenti nella politica economica ed estera degli Stati europei. Analizza le cause principali che hanno caratterizzato questa politica di “spartizione del mondo” e in che modo i suoi effetti hanno preparato la crisi del primo Novecento e lo scoppio della Grande Guerra.

## Allegato n. 3: Griglie di valutazione [Prima Prova (Tipologie A, B, C)]

### Griglia di valutazione - Tipologia A

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate</li> <li>b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone</li> <li>c) Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabile</li> <li>d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri</li> <li>e) Pianificazione carente e conclusione mancante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>5</li> <li>1-4</li> </ul>	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo rigorosamente coerente e coeso</li> <li>b) Testo coerente e coeso</li> <li>c) Testo nel complesso coerente</li> <li>d) Il testo manca di coerenza e coesione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico</li> <li>b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato</li> <li>c) Alcune improprietà di linguaggio e/o lessico accettabile</li> <li>d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5</li> <li>4</li> <li>3</li> <li>1-2</li> </ul>	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata</li> <li>b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata</li> <li>c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura</li> <li>d) Testo a tratti scorretto</li> <li>e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>14-15</li> <li>11-13</li> <li>10</li> <li>7-9</li> <li>1-6</li> </ul>	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali</li> <li>c) Riferimenti abbastanza sommari</li> <li>d) Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili</li> <li>b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</li> <li>c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale</li> <li>d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
7.	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna</li> <li>b) Nel complesso rispetta i vincoli della consegna</li> <li>c) Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario</li> <li>d) Non si attiene alle richieste della consegna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5</li> <li>4</li> <li>3</li> <li>1-2</li> </ul>	/5
8.	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>b) Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>c) Comprensione complessiva accettabile</li> <li>d) Non ha compreso il senso complessivo del testo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>13-15</li> <li>11-12</li> <li>10</li> <li>1-9</li> </ul>	/15
9.	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Analisi puntuale e approfondita</li> <li>b) Analisi puntuale e accurata</li> <li>c) Analisi sufficientemente puntuale</li> <li>d) Analisi carente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
10.	Interpretazione corretta e articolata del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Interpretazione corretta e articolata con motivazioni appropriate</li> <li>b) Interpretazione parzialmente corretta, tuttavia articolata e a tratti motivata con ragioni valide</li> <li>c) Interpretazione abbozzata, corretta ma non approfondita</li> <li>d) Interpretazione insufficiente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
			Totale	/100

## Griglia di valutazione - Tipologia B

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabili d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	a) Testo rigorosamente coerente e coeso b) Testo coerente e coeso c) Testo nel complesso coerente d) Il testo manca di coerenza e coesione	9-10 7-8 6 1-5	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato c) Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio	5 4 3 1-2	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura d) Testo a tratti scorretto e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori	14-15 11-13 10 7-9 1-6	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali c) Conoscenze e riferimenti accettabili d) Conoscenze lacunose, riferimenti approssimativi e confusi	9-10 7-8 6 1-5	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	9-10 7-8 6 1-5	/10
7.	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	a) Individua con acume le tesi e le argomentazioni b) Individua correttamente le tesi e le argomentazioni c) Individua in parte le tesi e le argomentazioni d) Non riesce a cogliere il senso del testo	9-10 7-8 6 1-5	/10
8.	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	a) Argomentazione rigorosa e uso appropriato dei connettivi b) Argomentazione razionale anche mediante connettivi c) Sostiene il discorso con una complessiva coerenza d) Argomentazione a tratti incoerente, uso dei connettivi inappropriato	17-20 13-16 12 1-11	/20
9.	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a) I riferimenti denotano una completa preparazione culturale b) Riferimenti culturali corretti e congruenti c) Argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100

## Griglia di valutazione - Tipologia C

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione sufficienti d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	a) Testo rigorosamente coerente e coeso b) Testo coerente e coeso c) Il testo manca di coerenza e coesione	9-10 7-8 6 1-5	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato c) Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio	5 4 3 1-2	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura d) Testo a tratti scorretto e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori	14-15 11-13 10 7-9 1-6	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali c) Riferimenti abbastanza accettabili d) Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi	9-10 7-8 6 1-5	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	9-10 7-8 6 1-5	/10
7.	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	a) Testo pertinente, titolo efficace, parafrasi funzionale b) Testo pertinente, titolo ed eventuale parafrasi adeguati c) Testo accettabile per titolo ed eventuale parafrasi d) Testo fuori tema	9-10 7-8 6 1-5	/10
8.	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	a) Esposizione progressiva, ordinata, coerente e coesa b) Esposizione ordinata e lineare c) Esposizione nel complesso ordinata d) Esposizione disordinata e a tratti incoerente	17-20 13-16 12 1-11	/20
9.	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Riferimenti ricchi che denotano una solida preparazione b) Riferimenti corretti e congruenti c) Argomenta con accettabile preparazione culturale d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100

**Allegato B Griglia di valutazione della prova orale La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.**

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**ALLEGATO n. 4**

**ELENCO TESTI DI ITALIANO DA SOTTOPORRE AI CANDIDATI DURANTE IL COLLOQUIO  
di cui alla lettera b del comma 1 dell'art. 18 dell'O.M. 53/2021**

	TESTO		OPERA	AUTORE
1.	<i>QUESTO È L'INFERNO</i>	574	<i>SE QUESTO È UN UOMO</i>	PRIMO LEVI
2.	<i>HO SCESO DANDOTI</i>	550	<i>XENIA 2 - SATURA</i>	EUGENIO MONTALE
3.	<i>SPESSO IL MALE DI VIVERE</i>	545	<i>OSSI DI SEPPIA</i>	EUGENIO MONTALE
4.	<i>MERIGGIARE PALLIDO</i>	542	<i>OSSI DI SEPPIA</i>	EUGENIO MONTALE
5.	<i>ALLE FRONDE DEI SALICI</i>	522	<i>GIORNO DOPO GIORNO</i>	SALVATORE QUASIMODO
6.	<i>LA MADRE</i>	488		GIUSEPPE UNGARETTI
7.	<i>I FIUMI</i>	480	<i>ALLEGRIA DI NAUFRAGI</i>	GIUSEPPE UNGARETTI
8.	<i>VEGLIA</i>	464	<i>ALLEGRIA DI NAUFRAGI</i>	GIUSEPPE UNGARETTI
9.	<i>SONO UNA CREATURA</i>	476	<i>ALLEGRIA DI NAUFRAGI</i>	GIUSEPPE UNGARETTI
10.	<i>SAN MARTINO DEL CARS</i>	496	<i>ALLEGRIA DI NAUFRAGI</i>	GIUSEPPE UNGARETTI
11.	<i>UN'ESPLOSIONE ENORME</i>	412	<i>LA COSCIENZA DI ZENO</i>	ITALO SVEVO
12.	<i>IL TRENO HA FISCHIATO</i>	326	<i>NOVELLE PER UN ANNO</i>	LUIGI PIRANDELLO
13.	<i>X AGOSTO</i>	237	<i>MYRICA</i>	GIOVANNI PASCOLI
14.	<i>LA PIOGGIA NEL PINETO</i>	208	<i>ALCYONE</i>	GABRIELE D'ANNUNZIO
15.	<i>LA LUPA</i>	81	<i>VITA DEI CAMPI</i>	GIOVANNI VERGA

## **ALLEGATO 5: ELABORATI**

### **ISTITUTO D’ISTRUZIONE SUPERIORE “Ugo Tognazzi”**

#### **ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI**

Via Salvo Acquisto- VELLETRI (ROMA)

#### **ESAME DI STATO 2020-2021**

#### **SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA**

#### **ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

#### **Scienze e Cultura dell’Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia**

### **ELABORATO N°1**

Documento 1 : Agenda 2030 : goal 2

“La posizione dell’Italia per l’obiettivo “porre fine alla fame” è legato alla disponibilità economica. Se le persone che vivono in condizione di povertà assoluta sono circa 4,6 milioni, non si dispone di una stima ufficiale della povertà alimentare, definita come “l’incapacità degli individui di accedere ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti tali da garantire loro una vita sana e attiva rispetto al proprio contesto sociale di riferimento”. Concentrandosi, però, su quei nuclei familiari che si trovano al di sotto della soglia di povertà assoluta e, nel contempo, presentano una spesa alimentare inferiore alla soglia assoluta riferita alla sola componente alimentare, si evidenzia come nel 2013 circa il 6,8% dei nuclei familiari residenti in Italia si trovava in questa condizione. Nel complesso si tratta di 1.737.000 famiglie, quasi 5 milioni e mezzo di persone (il 9,1% dei residenti in Italia). Di queste oltre un milione sono minori. Il target “migliorare la nutrizione” è strettamente connesso alla somministrazione e utilizzazione del cibo secondo una combinazione adeguata alle necessità del processo biologico, così da consentire la sopravvivenza e la crescita. Nella realtà italiana non possiamo fermarci alla sola denutrizione, ma bisogna considerare gli stili alimentari adottati, in quanto la cattiva alimentazione ha effetti rilevanti sull’insorgenza di malattie croniche (l’obesità, il diabete di tipo 2, le malattie cardiovascolari e alcuni tipi di tumore). Dall’indagine multiscopo ISTAT sulle abitudini delle famiglie emerge che il 26,9% di bambini e ragazzi italiani è in eccesso di peso, fenomeno più diffuso nel Sud e nelle Isole. Evidente è poi la correlazione positiva tra il contesto familiare e culturale dei bambini e il grado di sana alimentazione: solo il 18% della popolazione, infatti, consuma quotidianamente almeno 4 porzioni di frutta e/o verdura, come raccomandato dalle linee guida dell’Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione. Peraltro, rispetto ad altri modelli nutrizionali, l’Italia vanta un patrimonio conoscitivo (formale e informale) molto rilevante che le ha permesso di ottenere anche riconoscimenti importanti, come la “dieta mediterranea”, inserita nel patrimonio dell’UNESCO. Purtroppo, tutto ciò non è riuscito a limitare la diffusione di modelli alimentari condizionati dalla globalizzazione, che si fonda su produzioni industriali e agricoltura intensiva.



Fonte : Asvis rapporto 2016

Documento 2

Il documento *Cibo, Città, Sostenibilità* riporta che oggi più della metà della popolazione mondiale vive in insediamenti urbani, percentuale destinata ad aumentare. Secondo le proiezioni ONU nel 2050 due persone su tre vivranno in città dove sarà consumato l'80% del cibo: una pressione demografica che avrà un impatto ambientale devastante. Secondo i dati della FAO ogni anno si perde o viene sprecato un terzo del cibo all'interno della filiera alimentare, generando costi ambientali (per lo smaltimento), economici e sociali. Un quarto delle emissioni umane è causato dalla cattiva gestione dei rifiuti organici, un volume che crescerà fino al 70% nei paesi in via di sviluppo, ragione per cui sono indifferibili politiche di prevenzione e azioni per la riduzione degli sprechi. In queste megalopoli, dove è scontato l'incremento della povertà, aumenteranno i **"deserti alimentari"** (aree urbane dove la mancanza di negozi, mercati o supermercati impedisce l'acquisto di prodotti freschi di qualità a prezzi accessibili) e le **"paludi alimentari"** (aree urbane ad alta concentrazione di *fast food* e *junk food*). La conseguenza è la **crescita delle malattie non trasmissibili** –

come sovrappeso, obesità, diabete, ipertensione, malattie cardiovascolari, che causano il 60% dei decessi a livello globale.

Fonte : [www.rinnovabili.it](http://www.rinnovabili.it) - agrifood

Al candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, si richiede di redigere un elaborato che risponda alle consegne di seguito elencate :

- 1) Analizzare il testo dei due documenti;
- 2) le malattie non trasmissibili da carenza e da eccesso nutrizionale : cause ,conseguenze e dietoterapia;
- 3) L'importanza dell'educazione alimentare per la prevenzione della salute e dell'ambiente.

Inoltre, in riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato, ipotizzi di dover preparare un menu per 10 persone (costituito da un primo, secondo, contorno e dolce) affette da patologie cardiovascolari utilizzando prodotti di stagione e del territorio in cui vive. Si richiede in particolare di:

- definire i piatti e gli ingredienti motivando la scelta;
- individuare le tecniche di cottura più idonee ;

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze PCTO condotte anche in contesti operativi.

## NOTA

Il candidato potrà utilizzare il programma applicativo più idoneo alla sua competenza informatica ma l'elaborato dovrà essere inviato in **formato pdf** entro e non oltre il 31 maggio 2021, trasmettendo l'elaborato dal proprio account [account@alberghierovelletri.gov.it](mailto:account@alberghierovelletri.gov.it) all'

account@alberghierovelletri.gov.it del docente di riferimento. Una seconda copia dello stesso elaborato dovrà essere inviata dallo studente, da una propria mail personale, anche all'indirizzo di posta elettronica [RMRH06000V@istruzione.it](mailto:RMRH06000V@istruzione.it) affinché il documento venga acquisito agli atti. Il file dovrà essere nominato nel seguente modo:

nome alunno.cognome alunno-classeXsezioneY (es. marco.rossi-classe 5 sezione A

Si ricorda agli studenti che, come da art.18, comma 1, lettera a) dell'O. M. 53 del 3/03/2021, nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolge

comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.

## ELABORATO N°2

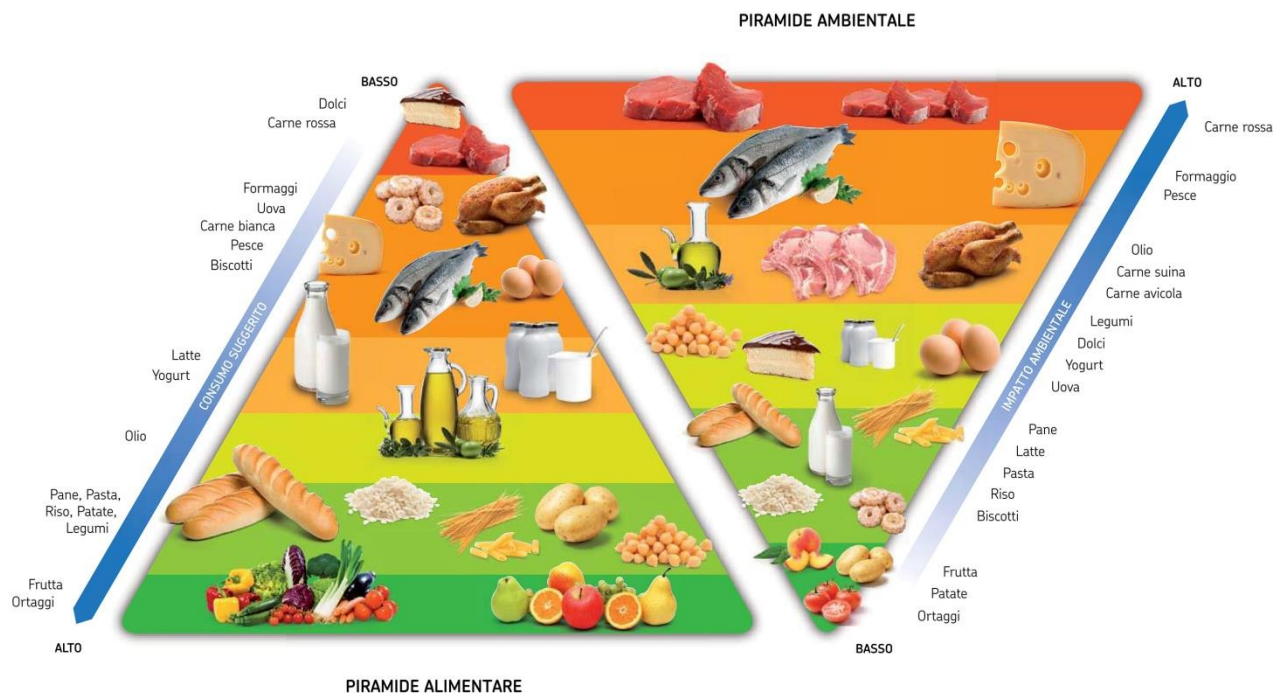
### Documento 1

Nel 2008, alla domanda su cosa facesse nel quotidiano per ridurre la propria impronta ecologica, il Dr. Rajendra Pachauri, direttore dell'IPCC, il pannello delle nazioni unite per la scienza del clima, rispose parlando di cibo. Lo scienziato, considerato uno dei più grandi esperti al mondo di cambiamento climatico, non menzionò la necessità di limitare il numero di viaggi in auto o in aereo, o di sostituire lampadine ed elettrodomestici di casa con analoghi a basso consumo energetico. Con stupore di molti, rispose: «Cerco di mangiare meno carne. È un alimento molto inquinante sotto il profilo del cambiamento climatico, a cui sono associate grandi quantità di emissioni di gas serra. Mangiatene meno!». E aggiunse «gli studi in nostro possesso mostrano che le persone desiderose di dare il proprio contributo alla lotta al cambiamento climatico concentrano solitamente gli sforzi per ridurre le proprie emissioni nel settore dei trasporti, ignorando spesso che cambiando opportunamente le abitudini alimentari potrebbero ridurre le proprie emissioni in maniera ancora più significativa». Sebbene le questioni climatiche siano da molti anni al centro del dibattito politico e mediatico mondiale, il rapporto tra cibo e ambiente, e in particolare quello tra cibo e clima, è rimasto a lungo ai margini della discussione, al punto che, solo cinque anni fa, le parole del Dr. Pachauri, scontate oggi per molti di noi, seppero guadagnarsi un immenso interesse mediatico, finendo l'indomani sui giornali di mezzo mondo. La buona notizia è che il cibo che ha impatti maggiori sull'ambiente è anche quello che dovremmo mangiare meno perché poco idoneo a una vita in salute. Oggi, grazie a numerosi studi sull'argomento, sappiamo con certezza che la dieta all'occidentale, ricca di carne, latticini e grassi di origine animale, con preponderanza di alimenti iperprocessati, con molti zuccheri e poco nutrienti (e da alcuni anni pericolosamente "di moda" anche nei grandi Paesi in via di sviluppo, come India e Cina, dove l'ascesa del ceto medio si accompagna gradualmente all'abbandono della frugale ma sana dieta tradizionale, basata su riso e vegetali), che è all'origine di molte patologie moderne, costituisce un vero e proprio flagello anche per il clima: il solo settore zootecnico è responsabile secondo la FAO del 18% delle emissioni del Pianeta, producendo più inquinamento dei trasporti, per non parlare dei rilevanti effetti sugli ecosistemi, essendo una delle principali cause di degrado del suolo e delle risorse idriche. Per dirla con le parole di Michael Pollan, autore del libro Il dilemma dell'onnivoro, «Eating is a political act», quello che mettiamo sul piatto è un atto politico: a partire dalle scelte alimentari individuali del nostro quotidiano, ognuno di noi può incidere in maniera positiva o negativa sulla propria salute e allo stesso tempo su quella dell'ambiente. Questo, in sintesi, è anche il messaggio di cui si fa portatrice la Doppia Piramide alimentare e ambientale, un modello grafico proposto per la prima volta dal Barilla Center for Food & Nutrition nel giugno 2010 (e giunto ormai alla quarta edizione), ottenuto mettendo a confronto decine di studi scientifici internazionali dedicati all'argomento. Con l'immediatezza grafica di una doppia piramide rovesciata, essa ci ricorda che sussiste un legame molto stretto tra alimentazione sana e alimentazione sostenibile: basti pensare che un regime alimentare bilanciato e corretto come quello mediterraneo, a base di pasta e altri cereali, verdure, frutta e olio di oliva, che contribuisce com'è noto alla salute e al benessere, provoca un impatto ambientale del 60% inferiore rispetto a un'alimentazione di tipo nordamericano, sbilanciata verso prodotti di origine animale e meno verso vegetali e cereali..... Chi s'illudesse che in Italia, considerata la patria della dieta mediterranea, la situazione sia tanto più rosea, si sbaglia. Il Professor Antonino De Lorenzo, uno dei più importanti studiosi di nutrizione e di dieta mediterranea, direttore della scuola di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione all'università di Roma Tor Vergata, ha dichiarato recentemente: «La dieta mediterranea, ossia la dieta più celebrata al mondo, dichiarata

addirittura Patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'UNESCO e universalmente riconosciuta come il regime ottimale per favorire la salute, nessuno sa più in realtà cosa sia. Tantomeno nel nostro Paese, dato che è praticata appena dal 10% degli italiani». Se la dieta mediterranea si rivela dunque essenzialmente una sconosciuta per il 90% dei nostri connazionali, la sfida della salute e della sostenibilità a tavola, tradotta nel quotidiano, equivale innanzitutto a intraprendere un avvincente e appagante percorso di ritorno alle origini gastronomiche della nostra tradizione, e in particolare alla riscoperta di quella gustosissima cucina mediterranea "povera" tipica delle nostre campagne, che non ha mai avuto una codifica sistematica e che non compare nei "testi sacri" della cucina italiana (salvo qualche accenno laddove convive con la sua parente nobile, la cucina tipica regionale). I piatti in cui ci si imbatte, acquistando uno dei tanti bei ricettari dedicati all'argomento, o meglio ancora andando a caccia di ricette direttamente tra i ricordi d'infanzia dei nostri anziani, sono infatti, a dispetto della loro frugalità, traduzioni gastronomiche perfette dei principi della Doppia Piramide. Piatti cioè che seguono naturalmente il ritmo delle stagioni, basati su sani ed ecologici ingredienti reperibili nel territorio, come la minestra di grano saraceno e castagne, pasta con fagioli, pasta con ceci e riso con piselli, orzo con speck patate e fagioli e via dicendo. Tutti piatti equilibrati e completi sotto il profilo nutrizionale, che propongono in forma gustosa quel binomio "legumi-carboidrati" tanto caro ai nostri avi, che la scienza ci dice oggi può garantirci un apporto di aminoacidi ugualmente completo rispetto alle proteine animali, senza però impattare eccessivamente l'ambiente e per di più risparmiando. Senza voler idealizzare un passato contadino dove l'indigenza, quella davvero nera, portava spesso a un'eccessiva monotonia della dieta rendendola tutt'altro che sana, soprattutto per quanto riguarda le fonti di carboidrati, (basti pensare alla diffusione della pellagra nella Val Padana causata da un consumo eccessivo di polenta), è indubbio che i lavoratori della terra, seguendo una dieta povera di prodotti di origine animale, si assicuravano così un miglior stato di salute e una vecchiaia più lunga dei ricchi, dei quali paradossalmente invidiavano le tavolate imbandite di carne di manzo e cacciagione (alimentazione monotona che oggi sappiamo essere all'origine di quella che era chiamata fino al medioevo "putredine reale", ovvero i tumori, perché colpiva esclusivamente le famiglie reali e la ristretta cerchia degli aristocratici, gli unici a poter seguire un regime alimentare ricco di proteine animali). Molte di queste povere ricette, nate in un mondo dove in pochi potevano concedersi il lusso di sprecare il cibo, ci forniscono per di più ottimi spunti per riciclare pane raffermo e altri avanzi, come la pappa al pomodoro, la panzanella o le polpettine di pane e patate, aiutandoci a ricordare che la difesa dell'ambiente a tavola passa, non per ultimo, anche dalla limitazione degli sprechi alimentari, un'odiosa pratica che ci porta a gettare ogni anno nella pattumiera cibo per un valore di 15 miliardi di euro, a cui corrisponde il rilascio di ben 4 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub>, pari all'energia sufficiente ad alimentare i consumi energetici della popolazione italiana in un anno. A tal riguardo, si consiglia a tutti il bel testo ottocentesco –" L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa " di Olindo Guerrini: un'ironica presa in giro del celebre ricettario L'arte di mangiar bene dell'Artusi, in cui l'autore propone una creativa serie di piatti a base di avanzi e ingredienti poverissimi, che nell'attuale era dell'impasse climatica e del dilagare delle malattie croniche di origine alimentare è quanto mai urgente riscoprire, non fosse altro perché sono tutti immancabilmente molto gustosi.

Fonte : Barilla Center for Food & Nutrition

Documento 2



Fonte : Barilla Center for Food & Nutrition

Al candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, si richiede di redigere un elaborato che risponda alle consegne di seguito elencate :

- 1) Analizzare il testo e relazionare sulle rappresentazioni grafiche del documento 2;
- 2) I principi fondamentali della dieta mediterranea e perché dal punto di vista del benessere fisico deve essere limitato il consumo di alimenti di origine animale e favorito il consumo di alimenti di origine vegetale;
- 3) Ad integrazione di un regime alimentare mediterraneo va praticata regolarmente attività fisica, vanno consumati prodotti stagionali e del territorio e non meno rilevante è la convivialità: se ne illustri la loro funzione.

In riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite:

Il candidato ipotizzi di dover preparare un menù per un gruppo di adolescenti ( primo, secondo ,contorno ,dessert) esclusivamente Made in Italy e che rispetti la stagionalità dei prodotti. Si richiede in particolare di :

- definire i piatti e gli ingredienti motivando la scelta;
- descrivere le procedure operative che hai seguito cercando di valorizzare al massimo i prodotti senza alterare il loro valore nutritivo.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze PCTO condotte anche in contesti operativi.

**NOTA:**

Il candidato potrà utilizzare il programma applicativo più idoneo alla sua competenza informatica ma l'elaborato dovrà essere inviato in **formato pdf** entro e non oltre il 31 maggio 2021, trasmettendo l'elaborato dal proprio account [account@alberghierovelletri.gov.it](mailto:account@alberghierovelletri.gov.it) all'

account@alberghierovelletri.gov.it del docente di riferimento. Una seconda copia dello stesso elaborato dovrà essere inviata dallo studente, da una propria mail personale, anche all'indirizzo di posta elettronica [RMRH06000V@istruzione.it](mailto:RMRH06000V@istruzione.it) affinché il documento venga acquisito agli atti. Il file dovrà essere nominato nel seguente modo:

nome alunno.cognome alunno-classeXsezioneY (es. marco.rossi-classe 5 sezione A)

Si ricorda agli studenti che, come da art.18, comma 1, lettera a) dell'O. M. 53 del 3/03/2021, nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.

**ELABORATO N°3**

Documento 1

**Prevenzione a tavola**

La prevenzione dei tumori si può avvalere del benefico apporto di una dieta sana ed equilibrata. Facendo riferimento alle indicazioni fornite in Europa e negli Stati Uniti ( Codice Europeo contro il Cancro e Linee guida dell'American Cancer Society) le principali regole utili alla prevenzione dei tumori sono:

- Incrementare il consumo di alimenti vegetali ( frutta, verdura, cereali) cercando di sceglierli in base alla stagionalità e soprattutto in base al colore;
- Preferire cibi integrali a quelli raffinati;
- Evitare un consumo eccessivo di proteine di origine animale;
- Ridurre il consumo di grassi soprattutto acidi grassi saturi o insaturi di tipo trans;
- Ridurre al minimo il consumo di sale da cucina o di cibi particolarmente salati;
- Ridurre il consumo di cibi affumicati;
- Fare un uso moderato di bevande alcoliche ( è bene non superare i 2 bicchieri di vino al giorno);
- Ridurre il consumo di cibi ricchi di additivi;
- Preferire i metodi di cottura al vapore e la lessatura;
- Se presente, limitare il sovrappeso controllando l'apporto calorico della dieta e praticando attività fisica.

## Documento 2

**Fa bene o fa male? Il dilemma della nutrizione**

*Negli ultimi anni sono aumentati moltissimo gli studi che legano l'alimentazione all'insorgenza o alla prevenzione del cancro, ma spesso le informazioni sui singoli alimenti sono contraddittorie e possono confondere le idee.*

Bere caffè protegge dal tumore del colon. Anzi no, bere caffè non ha alcun effetto sul rischio di sviluppare questo tipo di cancro. I mezzi di informazione sono pieni di notizie che riguardano i legami tra il consumo di un particolare alimento e il rischio di sviluppare un tumore e non c'è giorno in cui non si parli del cibo come dell'elemento chiave capace di prevenire o addirittura curare le malattie, cancro compreso. Ma succede anche che un alimento presentato ieri come "buono" perché protegge da un tumore venga definito dopo un paio di settimane "cattivo", perché uno studio ha

dimostrato che invece aumenta il rischio di ammalarsi. A chi credere in questi casi? Come è possibile che uno stesso alimento possa generare risultati opposti in due diversi studi? La questione è complessa, ma una cosa è certa: nessun alimento è buono o cattivo di per sé e quando si parla del legame tra alimentazione e cancro le variabili in gioco sono davvero molte e non è semplice arrivare a una conclusione definitiva.

**Uno studio non basta**

Uno degli errori più comuni che si commettono quando si trasmettono informazioni sul ruolo positivo o negativo di un particolare alimento sul rischio di cancro è puntare l'attenzione su un unico studio clinico. Prendiamo per esempio la vitamina E contenuta in diversi alimenti. Ci sono studi che dimostrano come questo micronutriente - così vengono definite le vitamine e i sali minerali - abbia effetti protettivi nei confronti del cancro di colon, prostata e vescica, soprattutto grazie al suo ruolo di antiossidante e di stimolante per il sistema immunitario, ma ce ne sono altri che affermano il contrario e sostengono per esempio che assumendo supplementi di vitamina E il rischio di tumore alla prostata aumenta. Quale di queste affermazioni è vera? La vitamina E protegge dal cancro della prostata o lo causa? In un certo senso entrambe le affermazioni sono corrette: l'effetto rilevato nel singolo studio infatti è in un caso protettivo e nell'altro dannoso per la salute della prostata. La prima cosa da tenere presente è che il cosiddetto "disegno" dello studio (ovvero il modo in cui lo studio è strutturato) può essere diverso: possono cambiare il numero di pazienti, le caratteristiche dei partecipanti (per età, sesso, presenza di altre malattie), la dose di alimento o nutriente consumato, il modo di quantificare le dosi eccetera. La lista delle differenze che si possono riscontrare tra due studi sullo stesso alimento è praticamente infinita e ciascuna delle voci di questo elenco può influenzare in modo decisivo il risultato finale.

**Il tutto per una parte**

Quando una ricerca si riferisce a un alimento intero e alle sue proprietà - per esempio il broccolo, in genere presentato come arma di prevenzione efficace - bisogna chiarire cosa intendono i ricercatori quando dicono "mangiare molti broccoli previene il tumore". Gli alimenti sono infatti composti da tante sostanze e quella benefica può essere una sola oppure una combinazione presente solo in quel determinato prodotto. Inoltre sappiamo dall'esperienza quotidiana che il termine "porzione" non ha per tutti lo stesso significato ed è quindi fondamentale cercare di capire quanto broccolo bisogna

effettivamente mangiare per ottenere un beneficio. Non è però sbagliato, in base ai dati di uno specifico studio, dire che mangiare broccoli aiuta a tenere lontano il tumore. Se torniamo poi alla vitamina E, la situazione si complicherà ulteriormente: nelle ricerche questa sostanza è talvolta utilizzata in dosi che non hanno niente a che vedere con quelle che si possono assumere a tavola. Anche ricorrere alla vitamina E "in pillole" potrebbe non essere una soluzione, poiché potrebbe avere caratteristiche differenti rispetto a quella naturalmente presente nel cibo (come di fatto accade, perché i componenti dell'alimento completo spesso agiscono sinergicamente). Ecco perché prendere in considerazione i risultati di un solo studio per chiarire i rapporti tra cibo e cancro può generare confusione.

### **L'unione fa la forza**

Un po' di sano scetticismo di fronte ai risultati di un singolo esperimento non fa di certo male e uno sguardo critico e attento al contesto nel quale sono stati ottenuti i risultati è sempre una buona base di partenza per valutare come comportarsi. Non sempre però è possibile andare così a fondo e in questo caso ci vengono in aiuto gli esperti che, consapevoli dei limiti del singolo studio, si preoccupano di mettere insieme tutte le informazioni pubblicate nella letteratura scientifica per arrivare a una conclusione più attendibile. Nascono così, per esempio, le raccomandazioni del World Cancer Research Fund (WCRF) che ha pubblicato nel 1997 il primo report chiamato *Food, Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Cancer: a Global Perspective*. Grazie a questo ambizioso progetto, che ha visto una seconda edizione nel 2007 e viene continuamente aggiornato per restare al passo con la ricerca, centinaia di esperti internazionali sono riusciti a stilare un elenco di dieci regole utili per prevenire il tumore a tavola. Ciascuna delle raccomandazioni è frutto dell'analisi attenta di tutti i dati disponibili e non di un unico studio, è valutata con attenzione tenendo conto anche delle eventuali differenze tra gli studi ed è arrivata fino alla gente solo perché ritenuta davvero "convincente".

Il messaggio più importante però è questo: nessun alimento da solo ha un effetto anticancro. È l'insieme della dieta (combinata ad altri stili di vita corretti) che può fare davvero la differenza. In questo senso, se anche un alimento che abbiamo consumato fino a oggi si rivelerà in futuro meno benefico del previsto, l'effetto generale sulla nostra salute sarà impercettibile.

Fonte : AIRC

Al candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, si richiede di redigere un elaborato che risponda alle consegne di seguito elencate :

- 1) Analizzare il testo dei due documenti;
- 2) Definisca cosa si intende per tumore e analizzi le possibili cause soffermandosi sulle cause alimentari e ambientali;
- 3) Analizzi il decalogo esponendo la propria opinione in riferimento ad ogni regola;
- 4) Indichi, dandone motivazione, quali alimenti debbano essere inclusi in una dieta che abbia come obiettivo la prevenzione dei tumori e la disattivazione dei radicali liberi soffermandosi , in particolare, sulla regola dei cinque colori e sulle loro componenti chimiche.

In riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite:

il candidato ipotizzi di dover preparare un menu per una comitiva di anziani (costituito da un primo, secondo, contorno e dolce) utilizzando prodotti di stagione e del territorio in cui vive e che rispetti il decalogo citato nel documento 1 . Si richiede in particolare di:

- di definire i piatti e la motivazione della scelta degli ingredienti ;
  - di individuare le tecniche di cottura più idonee per garantire la salubrità e l' appetibilità dei piatti.
- È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze PCTO condotte anche in contesti operativi.

## **ELABORATO N°4 : inquinamento e contaminazioni alimentari**

### **Documento 1**

#### **Inquinamento del suolo e del territorio: diffuso, dannoso e crescente**

Pubblicato 09/03/2021

Cosa hanno in comune molti vigneti sparsi in paesaggi idilliaci, siti industriali e discariche? La risposta potrebbe essere la presenza di sostanze chimiche. Dai metalli pesanti agli inquinanti organici e alle microplastiche, il suolo in cui coltiviamo i nostri prodotti alimentari e il territorio su cui costruiamo le nostre case potrebbero essere contaminati da diversi inquinanti. I contaminanti sono diffusi e si stanno accumulando nei territori e nei suoli europei. Come possiamo affrontare questo problema? Il terreno sotto i nostri piedi è molto più che rocce, suolo e limo. Ogni metro quadro può essere unico in termini di composizione, struttura e vita che contiene e sostiene. Alcuni contengono più rocce ricche di determinati minerali, altri sono ricchi di residui vegetali con sacche d'aria e d'acqua. Il suolo è spesso un dominio di biodiversità trascurato ma anche un piccolo appezzamento può pullulare di vita, da piccoli organismi a funghi e lombrichi, tutti con un ruolo fondamentale nel funzionamento dell'ecosistema del suolo. È anche in questo spazio che i nutrienti si tramutano in forme che le piante possono assimilare, consentendo alla biomassa di formare e immagazzinare carbonio. È sempre qui che la nostra futura acqua potabile inizia il percorso naturale di depurazione verso le falde acquifere.

#### **Un problema locale?**

Il modo in cui utilizziamo il territorio spesso introduce in questi ecosistemi unici sostanze aggiuntive al fine di proteggere colture selezionate o aggiungere nutrienti. Gli inquinanti rilasciati dall'industria, dai trasporti e da altre attività economiche possono percorrere anche lunghe distanze e raggiungere il suolo, dove si diluiscono e vengono temporaneamente immagazzinati. Il suolo, componente del territorio, si considera inquinato quando i contaminanti incidono negativamente sulla salute umana o sull'ambiente.

Ad ogni passo che facciamo, potremmo trovarci sopra una miscela e una concentrazione molto diversa di contaminanti nel terreno. La grande varietà di contaminanti, suoli e condizioni climatiche e di utilizzo dei territori comporta costi elevati per il monitoraggio e una completa



valutazione dell'inquinamento del suolo e del territorio. Quello che sappiamo si basa principalmente su campioni prelevati in campi sparsi in diversi paesi.

### **Metalli, fertilizzanti e pesticidi**

Per coltivare i prodotti alimentari abbiamo bisogno dell'agricoltura ma alcune pratiche agricole non sostenibili continuano a contaminare il suolo.

Per crescere, le piante hanno bisogno, tra le altre cose, di sostanze nutritive e l'agricoltura intensiva può provocare il depauperamento dei nutrienti presenti nel suolo più rapidamente di quanto la natura li reintegri. I fertilizzanti contribuiscono a compensare tale deficit introducendo sostanze nutritive supplementari. Purtroppo, spesso le piante non assorbono l'intera quantità e il surplus, che all'inizio si trova nel suolo, prima o poi si riversa nei laghi e nei fiumi. Una volta in acqua, il surplus di azoto determina spesso una crescita eccessiva di piante e alghe, la cui decomposizione può ridurre notevolmente i livelli di ossigeno nell'acqua, danneggiando le specie animali e vegetali di tale ecosistema.

Il rame è ampiamente utilizzato, da decenni, come fungicida nei vigneti e nei frutteti. Un recente [studio](#) su larga scala, sui suoli europei, ha mostrato che le concentrazioni di rame nei vigneti erano tre volte superiori alla media. Il rame viene anche aggiunto al mangime animale e, quando il letame viene sparso sui prati e su altri terreni agricoli, viene introdotto nell'ambiente.

Il cadmio è un altro metallo altamente tossico presente nei fertilizzanti minerali a base di fosforo. Alcuni «fertilizzanti organici», come i fanghi di depurazione, il concime, il compost e i rifiuti organici, possono anche introdurre un'ampia combinazione di metalli pesanti e inquinanti organici se non sono ben regolamentati.

Le sostanze chimiche derivanti dall'uso a lungo termine di pesticidi sono presenti anche in campioni di suolo provenienti da tutta Europa. Oltre l'80 % dei terreni testati in uno studio<sup>30</sup> conteneva residui di pesticidi, con il 58 % che conteneva due o più tipi di residui.

### **Gestione dei rifiuti, industria e oltre i confini**

Le pratiche agricole sono ben lungi dall'essere l'unica fonte di inquinamento del suolo e del territorio. I rifiuti gestiti in modo inadeguato, sia urbani che industriali, sono responsabili di [oltre un terzo](#) delle contaminazioni locali, seguiti dalle attività industriali. Esistono informazioni pubbliche dettagliate solo per una piccola parte dei diversi milioni di siti che si stima svolgano attività potenzialmente inquinanti nell'UE.

Anche l'inquinamento del suolo e del territorio è un problema globale. L'aria e l'acqua possono trasportare inquinanti, compresi composti azotati e minuscoli frammenti di plastica, ovunque nel mondo e depositarli sulla superficie terrestre. Si riscontrano inquinanti anche sulle cime più alte e sulle spiagge più remote.

### **Restano nell'ambiente accumulandosi per sempre**

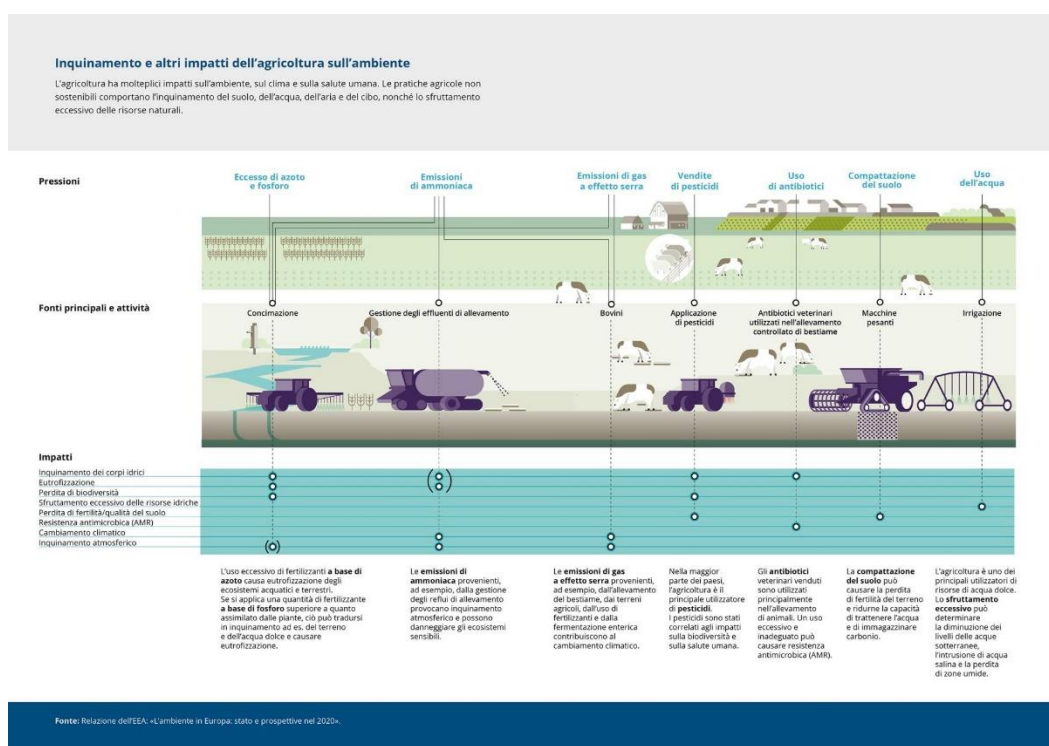
Alcuni inquinanti si degradano nel suolo nel tempo, mentre altri restano per sempre. In molti casi, il territorio e i suoli sono la destinazione finale in cui finiscono vari inquinanti accumulandosi nel tempo. Non sono completamente noti tutti i rischi di queste sostanze chimiche e delle loro svariate miscele. Tuttavia, sulla base dei siti campionati, sappiamo che l'inquinamento del territorio e del suolo può avere impatti significativi sulla salute umana, sulla biodiversità del suolo e sulla salute

dell’ecosistema. Questi inquinanti possono colpire gli organismi presenti nel suolo ed eventualmente contaminare i nostri prodotti alimentari e l’acqua potabile. La bonifica dei territori contaminati è difficile e costosa, ma necessaria per risanare l’inquinamento del passato. Tuttavia, le autorità locali spesso non dispongono dei mezzi e degli strumenti per gestire la bonifica. Nell’UE sono stati bonificati più di 65 000 siti, tuttavia, la maggior parte dei siti potenzialmente contaminati rimane di gran lunga non trattata.

### La migliore soluzione: prevenzione

La prevenzione rimane il modo più efficace ed economico per garantire nel lungo periodo suoli sani nonché acqua e aria più pulite. Qualsiasi iniziativa volta a prevenire e ridurre l’inquinamento – dalla progettazione dei prodotti, a un miglior riciclo, alla gestione dei rifiuti, alla rotazione delle colture, all’agricoltura di precisione e alla riduzione dell’uso di pesticidi e fertilizzanti, fino a rendere più puliti i trasporti e l’industria e a sostenere le autorità nell’attuazione di misure efficaci contribuirà ad alleviare le pressioni su questi ecosistemi vitali.

Molte iniziative politiche esistenti e future nell’ambito del Green Deal europeo (l’economia circolare, la strategia «Dal produttore al consumatore», la strategia sulla biodiversità, la strategia in materia di sostanze chimiche, la nuova strategia per il suolo e il piano d’azione sull’inquinamento zero) forniscono un quadro europeo e sostengono le autorità nazionali e gli utenti del territorio nella protezione dei terreni e dei suoli dall’inquinamento. Un ulteriore sostegno alle autorità locali e un quadro politico dell’UE più coerente, in materia di suolo, rafforzerebbero ulteriormente tali sforzi. Dopo tutto, l’inquinamento è solo una delle numerose minacce che il suolo e il territorio devono affrontare.



Fonte : eea – agenzia europea dell’ambiente

## Documento 2

## Scandalo fipronil, due persone condannate nei Paesi Bassi per lo scandalo delle uova contaminate

15 Aprile 2021 [Sicurezza Alimentare](#)

**Due condanne** per lo scandalo del fipronil nelle uova che nell'estate del 2017 aveva travolto 48 Paesi, Italia compresa, causando il ritiro dal mercato di centinaia di migliaia di prodotti. Ora un tribunale olandese ha stabilito che due persone dovranno trascorrere un anno in carcere e le loro aziende, Chickfriend e Chickclean, dovranno pagare una multa di 25 mila euro per aver usato illecitamente la sostanza vietata negli allevamenti di pollame dei Paesi Bassi e aver messo in pericolo la salute pubblica, riporta [Food Safety News](#).

**Lo scandalo** era esploso [nel luglio del 2017](#) quando l'Autorità olandese per la sicurezza alimentare (Nvwa) aveva diramato un'allerta sulle uova contaminate dal fipronil, un insetticida acaricida il cui uso non è autorizzato nel settore avicolo. Le autorità olandesi erano state avvisate dagli omologhi belgi dell'Agenzia federale per la sicurezza della catena alimentare (Afsca), che nel mese di giugno aveva rilevato la presenza della sostanza vietata in un allevamento. Il fipronil è considerato "moderatamente tossico" per gli esseri umani dall'Organizzazione mondiale della sanità, ma in grandi quantità può causare danni a reni, fegato o tiroide.

Lo scandalo del fipronil ha avuto pesanti ripercussioni sull'approvvigionamento di uova nei supermercati

**La sostanza** vietata era presente – senza che fosse indicato sulle etichette – in una serie di prodotti utilizzati per controllare le infestazioni da acaro rosso del pollame, un parassita che può ridurre la produzione di uova e aumentare la suscettibilità alle malattie degli animali. Questi prodotti, per la maggior parte acquistati attraverso un fornitore belga, sono stati usati dalle due persone condannate per disinfestare i capannoni di 283 allevamenti di pollame dei Paesi Bassi, che rappresentano circa il 20% di tutti gli stabilimenti del Paese.

**Quando la contaminazione** da fipronil è stata scoperta ha avuto conseguenze esplosive sul mercato della uova di tutta Europa. Centinaia di allevamenti, non solo nei Paesi Bassi, sono stati chiusi, milioni di polli e galline sono stati abbattuti e un numero ancora maggiore di uova è stato

tolto dal mercato e distrutto. In Germania i discount Aldi avevano addirittura smesso del tutto di venderle finché la situazione non si fosse chiarita, e in Italia i supermercati hanno visto gli scaffali svuotarsi per le difficoltà ad approvvigionarsi di uova.

**Questo non è l'unico** procedimento giudiziario innescato dallo scandalo fipronil. Riferisce sempre [Food Safety News](#) come in Belgio sia imminente il processo per sette persone e quattro aziende. A marzo 2021, invece, un altro tribunale aveva respinto la richiesta degli allevatori di pollame che ritenevano la Nvwa in parte responsabile dei danni economici subiti perché avrebbe dovuto agire

più tempestivamente. Accuse per i ritardi erano già fioccate nel 2017, quando era stato rivelato che l’Afsca non aveva allertato i consumatori belgi per oltre un mese nonostante fosse a conoscenza della contaminazione.

Fonte : il fatto alimentare

Al candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, si richiede di redigere un elaborato che risponda alle consegne di seguito elencate :

- 1) Analizzare il testo dei due documenti;
- 2) Definisca cosa si intende per contaminazione alimentare ed analizzi le possibili cause soffermandosi sulle cause chimiche, fisiche ;
- 3) Analizzi in particolare i contaminanti riferiti nei due documenti e i possibili effetti sulla salute umana nel tempo;
- 4) In qualità di operatore del settore alimentare indichi quali scelte opererebbe nella fornitura delle materie prime e perché.

In riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite:

il candidato ipotizzi di dover preparare un menu per un gruppo di bambini tra 8 e 10 anni (costituito da un primo, secondo, contorno e dolce) utilizzando prodotti di stagione e del territorio in cui vive e che rispondano il più possibile alle esigenze di sicurezza e salvaguardia della salute . Si richiede in particolare di:

- di definire i piatti e la motivazione della scelta degli ingredienti ;

- di individuare le tecniche di cottura più idonee per garantire la salubrità e l’ appetibilità dei piatti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze PCTO condotte anche in contesti operativi.

## **ELABORATO N°5 :**

Le intolleranze alimentari fanno parte di un più vasto gruppo di disturbi definiti come reazioni avverse al cibo. [.....]

Le prime osservazioni sui disturbi legati all’ingestione di cibo sono molto antiche: già Ippocrate aveva notato gli effetti negativi dovuti all’ingestione di latte di mucca. Tuttavia, le reazioni avverse al cibo costituiscono ancora una delle aree più controverse della medicina: non sono sempre chiari i meccanismi che ne stanno alla base e c’è ancora molta incertezza sulla sintomatologia clinica, sulla diagnosi e sui test che vengono utilizzati per effettuarla. Di conseguenza, ci sono differenze di opinione sulla diffusione di questi disturbi e sul loro impatto sociale. [.....]

Per definire i disturbi legati all’ingestione del cibo sono stati e vengono tuttora usati molti termini. L’American Academy of AllergyAsthma and Immunology ha proposto una classificazione, largamente accettata, che utilizza il termine generico “reazione avversa al cibo”, distinguendo poi tra allergie e intolleranze[....]

Una classificazione simile, proposta dalla European Academy of Allergology and

ClinicalImmunology, introduce la distinzione tra reazioni tossiche e non tossiche.[.....]

Fonte <https://www.epicentro.iss.it/intolleranze/>

La definizione di reazione avversa a un alimento comprende ogni manifestazione indesiderata e imprevista conseguente all’assunzione di un alimento. La classificazione attualmente in uso,condivisa a livello internazionale, suddivide tali reazioni sulla base dei differenti meccanismi patologici che le determinano. Tra le reazioni avverse ad alimenti, Allergia e Intolleranza alimentare sono le più frequenti. Conoscere i diversi quadri clinici che ne possono derivare, caratteristici di ogni età, permette di indirizzare il Paziente verso il più corretto iter diagnostico. [....]

Fonte [https://www.siaip.it/upload/1985\\_Documento\\_Alimentazione\\_e\\_stili\\_di\\_vita\\_.pdf](https://www.siaip.it/upload/1985_Documento_Alimentazione_e_stili_di_vita_.pdf)

Al candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, si richiede di redigere un elaborato che risponda alle consegne di seguito elencate:

1. spieghi cosa si intende per reazioni avverse al cibo e precisi la differenza tra reazioni allergiche e intolleranze;
2. illustri un esempio di reazione allergica riportandone le cause, gli effetti sulla salute e le azioni da adottare per la prevenzione;
3. chiarisca le differenze tra intolleranze e allergie alimentari in riferimento a: cause, meccanismo d’azione, possibili conseguenze per la salute dei soggetti sensibili, raccomandazioni dietetiche generali;

4. descriva, infine, il caso particolare della intolleranza allattosio e proponga per un soggetto intollerante fonti alimentari alternative.

Inoltre, in riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato, ipotizzi di dover preparare un menu per 4 persone (costituito da un primo, secondo, contorno e dolce) affette da intolleranza al lattosio utilizzando prodotti di stagione e del territorio in cui vive. Si richiede in particolare di:

- definire i piatti e gli ingredienti motivando la scelta;
- individuare le tecniche di cottura più idonee;
- mostrare attraverso riproduzioni fotografiche e/o video lo svolgimento della preparazione di questi piatti ed il relativo impiattamento.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze PCTO condotte anche in contesti operativi.

#### NOTA

Il candidato potrà utilizzare il programma applicativo più idoneo alla sua competenza informatica ma l'elaborato dovrà essere inviato in **formato pdf** entro e non oltre il 31 maggio 2021, trasmettendo l'elaborato dal proprio account [account@alberghierovelletri.gov.it](mailto:account@alberghierovelletri.gov.it) all'account@alberghierovelletri.gov.it del docente di riferimento. Una seconda copia dello stesso elaborato dovrà essere inviata dallo studente, da una propria mail personale, anche all'indirizzo di posta elettronica [RMRH06000V@istruzione.it](mailto:RMRH06000V@istruzione.it) affinché il documento venga acquisito agli atti. Il file dovrà essere nominato nel seguente modo:

nomealunno.cognome alunno-classeXsezioneY (es. marco.rossi-classe 5 sezione A)

Si ricorda agli studenti che, come da art.18, comma 1, lettera a) dell'O. M. 53 del 3/03/2021, nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.

## . FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CENCI DANIELE	Italiano e Storia	
DE ANGELI CLAUDIA	Matematica	
FIORITO ORNELLA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
DI GIOVANNI BATTISTA SILVANA	Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva	
DI NITTO MARA	Inglese	
COLUCCI ANNAMARIA	Francese	
FAVORITO SERGIO	Enogastronomia	
ALTERIO GIUSEPPE	Sala e Vendita	
RINALDI LUCIANA	Scienze Motorie	
TARTAGLIONE NICOLINO	IRC	
ONOFRI ILARIA	Sostegno	
PEDONE MICAELA	Sostegno	
GIULIANO ROSITA	Potenziamento	
GALA MONICA	Potenziamento	

VELLETRI, 15/05/2021