



**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° sez. B**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**



<b>Indice argomenti</b>	<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	9
Obiettivi Formativi	9
Riorganizzazione della didattica per emergenza Covid-19	10
Valutazione degli apprendimenti e descrizione delle competenze nella DDI	11
Valutazione degli apprendimenti	14
Valutazione dei comportamenti	15
Criteri per l’attribuzione del credito scolastico	20
Discipline: schede consuntive	26
<b>ATTIVITÀ E PROGETTI</b>	36
Recupero e potenziamento	40
Attività in preparazione dell’Esame di Stato	40
Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento PCTO – Ore Stage	41
Progetti per l’ampliamento dell’offerta formativa	48
<b>5.ALLEGATI</b>	49
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allegato n. 1: Programmi svolti delle singole discipline</li> <li>• Allegato n. 2: tracce elaborati materie di indirizzo (art. 18 dell’O.M. 53/2021)</li> <li>• Allegato n. 3: Elenco testi di Italiano da sottoporre ai candidati</li> <li>• Allegato n. 4: Griglia O.M. 53/2021 per Simulazioni Colloquio orale</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"><li>• Allegato n. 5: UDA di educazione civica</li></ul>	
<b>6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti</b>	

## 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### Presentazione dell'Istituto Scolastico

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 46 classi, servendo una popolazione di circa 1000 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 (tutte con LIM e collegamento Internet WiFi) 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.

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. Tuttavia a causa delle note vicende legate allo sviluppo dell'emergenza pandemica dovuta alla diffusione del virus Sars\_Cov\_2 le attività sopra descritte nel corrente anno scolastico non si sono svolte come consueto.

Le attività di PCTO sono state svolte con le modalità previste ed ammesse dall'attuazione dei protocolli sanitari imposti dalle Autorità durante questa fase di emergenza sanitaria.

## **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°
GAROFALO RAFFAELLA	LINGUA ITALIANA E STORIA		X	X
DELL'ANNO RAFFAELLA	LINGUA STRANIERA INGLESE			X
MALANDRUCCO ANTONELLA	LINGUA STRANIERA FRANCESE			X
BROCCA RAFFAELE	MATEMATICA	X	X	X
DELLA PORTA EUFEMIA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI			X
TIGNANELLI VINCENZO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X	X
CHIAPPINI DANIELE	CUCINA			X
GALATI FRANCESCO	SALA			X
BONGIANNI MARCO	SCIENZE MOTORIE		X	X
TARTAGLIONE NICOLINO	INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA - IRC	X	X	X
FABRIZIO ASPRI	DOCENTE DI SOSTEGNO			X
				X

**Dirigente Scolastico: Dott.ssa Sandra Tetti**

**Coordinatore di classe: Prof. Raffaele Brocca**

**Data di approvazione**

**15/05/2021**

### Elenco dei candidati

	Cognome e nome	3° anno	4° anno	5° anno
1.		3A	4A	5B
2.		3B	4B	5B
3.		3B	4B	5B
4.		3B	4B	5B
5.		3B	4B	5B
6.		3B	4B	5B
7.		3B	4B	5B
8.		3B	4B	5B
9.		3B	4B	5B
10.		3B	4B	5B
11.		3B	4B	5B
12.		3B	4B	5B
13.		3B	4B	5B
14.		3B	4B	5B
15.		3B	4B	5B
16.		3B	4B	5B
17.		3B	4B	5B
18.		3B	4B	5B
19.		3B	4B	5B
20.		3B	4B	5B
21.		3B	4B	5B

### Quadro riepilogativo della classe

<b>Iscritti</b>	<b>21</b>
<i>Maschi</i>	14
<i>Femmine</i>	7
<i>Cert. 104/92</i>	1
<i>DSA</i>	1
<i>BES</i>	0
<i>Promossi senza debito</i>	21
<i>Promossi con debito</i>	0
<i>Ripetenti</i>	0
<i>Ritirati</i>	0

### Profilo della classe

Parametri	Descrizione
Composizione	La classe è composta da 14 ragazzi e 7 ragazze; in essa è presente un caso di certificazione 104/92 e una certificazione DSA. Rispetto allo scorso anno c'è stata una modifica nella composizione del gruppo nel corso di quest'Anno scolastico (un ragazzo in più proveniente da altra classe della stessa scuola).
<b>Eventuali situazioni particolari</b> (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 20 17, prot.10719)	<p>Durante questo anno scolastico, si è registrato, per alcuni studenti, sia durante l'attività in presenza che in quella a distanza, un notevole monte ore di assenze, tra le varie motivazioni addotte quella della difficoltà di connessione. Questo comportamento ha pesato ovviamente sul rendimento scolastico.</p> <p>Il consiglio di classe, per l'alunno con certificazione (L.104/92), i cui dati sensibili verranno resi disponibili alla commissione d'esame, tramite fascicolo riservato in formato cartaceo, richiede alla Commissione d'Esame CdC di avvalersi del personale esperto, che ha seguito l'alunno durante il corrente A.S., così come previsto dall'art. 20 comma 4 della C.M. n° 53 del 03/03/2021.</p>
<b>Situazione di partenza</b>	<p>La classe risulta nella sua composizione eterogenea per contesto sociale di provenienza, per preparazione di base e atteggiamento verso l'offerta didattica. Nel corso del triennio e soprattutto dell'ultimo anno scolastico, ha subito un'evoluzione nel complesso positiva, nonostante la difficile situazione dovuta alla pandemia che ha caratterizzato sia il secondo quadrimestre dello scorso anno scolastico, che questo anno nel suo complesso.</p> <p>Pur permanendo un ristretto numero di studenti che è rimasto in una fascia bassa di profitto, si è registrata una crescita per un gruppo di studenti che ha acquisito nel corso del triennio una maggiore consapevolezza e un maggior interesse nel percorso di studi scelto, passando dalla fascia di profitto sufficiente a una fascia più alta.</p> <p>La classe, nello scorso anno e durante il corrente anno scolastico, non ha potuto svolgere lo stage in presenza relativo al PCTO per problemi di sicurezza sanitaria dovuta alla pandemia.</p>
<b>Livello di profitto generale</b>	Il livello generale di profitto raggiunto dalla classe risulta essere nel complesso soddisfacente, con qualche risultato ottimo.
<b>Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo</b>	Per quanto riguarda l'aspetto comportamentale, in relazione anche all'impegno e alla partecipazione, buona parte della classe si è mostrata attenta e interessata verso le discipline, incline ad un'adeguata partecipazione al dialogo educativo. Alcuni hanno evidenziato un interesse approssimativo e diversificato per disciplina e argomenti. Il Consiglio di Classe, nel corso dell'anno, ha riscontrato qualche difficoltà nell'indurre questi studenti ad uno studio rigoroso fatto con metodo più efficace, meno mnemonico, più intuitivo, critico e prodotto di rielaborazione personale.



	<p>In generale l'atteggiamento della classe è sempre stato corretto e rispettoso delle regole scolastiche, l'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo sono stati adeguati per la maggior parte degli studenti. La frequenza, pur nelle difficoltà legate alle lezioni svolte in DAD, è stata nel complesso assidua tranne che per alcuni. La partecipazione ai progetti e agli eventi della scuola è stata sempre attiva e produttiva nonostante le difficoltà dovute alla pandemia.</p>
<b>Variazioni nel Consiglio di Classe nel corso del triennio</b>	<p>Solo per alcune materie gli studenti hanno potuto godere della continuità didattica nel corso del triennio, questo non ha di certo facilitato il compito dell'apprendimento, in particolare per quelli più deboli.</p> <p>Nello specifico la classe ha visto in quest'ultimo anno un continuo avvicinarsi dei docenti di CUCINA, di SALA, di SCIENZE degli ALIMENTI, di SCIENZE MOTORIE, INGLESE, FRANCESE e gli Insegnanti di sostegno con l'assegnazione definitiva a partire dal mese di febbraio, docenti che forse più di tutti rivestono un ruolo caratterizzante nel profilo in uscita degli studenti. Ciò ha in qualche modo destabilizzato alcuni studenti, che in alcune situazioni si sono dimostrati quasi restii e poco partecipativi.</p>
<b>Altro</b>	<p>Nel corso dell'anno si sono succedute fasi di didattica in presenza e a distanza, questo purtroppo per effetto dell'andamento della pandemia ancora in atto a livello nazionale e regionale e a causa della presenza di periodi di quarantena a cui gli studenti della classe sono stati obbligati per il contenimento del contagio dovuto al virus Sars_Cov_2.</p> <p>Durante l'anno scolastico, il colloquio con le famiglie ha visto due momenti di incontro pomeridiano e un ricevimento mattutino 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.</p>

### 3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

#### Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

	EDUCATIVI	CULTURALI
Quinto anno	Interiorizzare la figura professionale del proprio settore lavorativo. Assumere un comportamento responsabile nella società civile Ricerca motivazioni e stimoli per una partecipazione ampia al dialogo educativo	Ampliare il proprio bagaglio culturale per un consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro Appropriarsi, razionalizzare e rendere efficace i contenuti proposti dalle varie discipline in termine di conoscenze, competenze e abilità Possedere un metodo di studio efficace per il proseguimento negli studi

#### 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

A causa dell'emergenza e dell'attivazione della DDI, al fine di condurre e procedere al compimento del percorso didattico la scuola ha utilizzato in modo combinato e complementare

- 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 oltrepassando il monte ore delle diverse discipline e il relativo carico di lavoro.

I docenti hanno predisposto nei periodi di DAD, le lezioni, utilizzando la modalità della videoconferenza, e fornendo indicazioni agli studenti sul lavoro da fare.

L'istituzione scolastica ha mantenuto attivi, per i periodi in cui è stato necessario attivare la DAD, tutti i laboratori, che caratterizzano in modo segnato il percorso di studi proprio dell'Istituto.

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 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 utilizzare 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.

### **Valutazione degli apprendimenti e descrizione delle competenze nella DDI**

1. la valutazione degli apprendimenti realizzati con la DDI segue gli stessi criteri della valutazione degli apprendimenti realizzati in presenza. In particolare, sono distinte le valutazioni formative svolte dagli insegnanti in itinere, anche attraverso semplici feedback orali o scritti, le valutazioni sommative al termine di uno o più moduli didattici o unità di apprendimento, e le valutazioni intermedie e finali realizzate in sede di scrutinio.

2. l'insegnante riporta sul Registro elettronico gli esiti delle verifiche degli apprendimenti svolte nell'ambito della DDI con le stesse modalità delle verifiche svolte in presenza. Nel caso sia necessario attuare l'attività didattica interamente in modalità distanza (ad esempio in caso di nuovo lockdown o di misure di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 che interessano per intero uno o più gruppi classe), nelle note che accompagnano l'esito della valutazione l'insegnante avrà cura di indicare con chiarezza i nuclei tematici oggetto della verifica, le modalità di verifica e, in caso di valutazione negativa un giudizio sintetico con le strategie da attuare autonomamente per il recupero, garantendo così una comunicazione efficace continua con gli studenti e le loro famiglie.

3. La valutazione condotta utilizzando strumenti e criteri elaborati dal Collegio dei Docenti e riportato nel Piano triennale dell'offerta formativa, sulla base dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità individuate come obiettivi specifici di apprendimento, nonché dello sviluppo delle competenze personali e disciplinari, e tenendo conto delle eventuali difficoltà oggettive e personali, e del grado di maturazione personale raggiunto. A tal riguardo si rimanda l'Ordinanza Ministeriale n. 11 del 16 maggio 2020 concernente la valutazione finale degli alunni per l'anno scolastico 2019/2020 e al documento "Valutazione al tempo della DAD al Tognazzi" del 18 maggio 2020.

4. La valutazione degli apprendimenti realizzati con la DDI dalle studentesse e dagli studenti con bisogni educativi speciali è condotta sulla base dei criteri e degli strumenti definiti e concordati nei Piani didattici personalizzati e nei Piani educativi individualizzati.

Infine le attività DDI saranno precedute da una nuova ricognizione del fabbisogno di dispositivi digitali e connettività da parte di tutti gli alunni al fine di provvedere, sulla base dei criteri approvati dal consiglio di istituto nella seduta del 6 Aprile 2020 delibera n. 14 alla concessione in comodato d'uso delle dotazioni strumentali dell'istituzione scolastica. Si provvederà, altresì, ad una analoga rilevazione tra il personale docente a tempo determinato.

Nei periodi di DAD si è proceduto come lo scorso a.s. proseguendo le attività tutte sulla piattaforma office 365 -teams.

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).

Di seguito sono riportate le griglie di valutazione adottate per ogni singola materia, denominate: Griglia di valutazione "A" – Griglia di Valutazione "B" – Griglia di valutazione "C" in relazione alla tipologia di materia, al periodo di valutazione ed in caso di diversa abilità, sia nel caso di PEI a requisiti minimi o Pei differenziato (nella 5 B non sono presenti casi con PEI differenziato)

1. Griglia di valutazione – “A”

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

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

COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti assegnati
IMPARARE AD IMPARARE	1.Organizzazione nello studio	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	
COMUNICARE	2.Comunicazione con i pari e con il personale scolastico	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	
COLLABORARE E PARTECIPARE	3.Partecipazione alla vita scolastica (anche in modalità sincrona o asincrona)	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	
AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	4.Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza)	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	



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 "UGO TOGNAZZI"  
 RMRH06000V – DISTRETTO 39

	<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>TIPO DI VALUTAZIONE</b>		<b>VALUTAZIONE OTTENUTA</b>		<b>TOTALE</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: \_\_\_\_\_

<b>Griglia unica di valutazione delle prove a distanza</b>					
Descrittori di osservazione	Insufficiente 2-4	mediocre 5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10
<b>Orientamento all'interno di un contesto disciplinare</b>					
<b>Comprensione di brani, testi multimediali ecc riferiti a un settore</b>					
<b>Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici</b>					
<b>Sintetizzazione, organizzazione, Rielaborazione e metodo</b>					
<b>Originalità del lavoro</b>					
<b>Competenze disciplinari</b>  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 disabili, 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: \_\_\_\_\_

	Insufficiente 2-4	Mediocre 5	Sufficiente 6	Buono 8	Ottimo 9-10
<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. <div style="text-align: right;">...../10</div>					

### Criteri 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 III    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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Si precisa che i dati di conversione delle tabelle per l'attribuzione del credito scolastico sono tratti dall'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 ≤ 7	8-9	13-14
7 < M ≤ 8	9-10	15-16
8 < M ≤ 9	10-11	16-17
9 < M ≤ 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)

**3. 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

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei seguenti criteri, individuati dal Collegio dei docenti del 22 Gennaio 2019, delibera n.23.

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.

<b>CREDITI FORMATIVI</b>		<b>PUNTI</b> da aggiungere alla media scolastica
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE INFORMATICHE (ECDL) conseguita		
<b>1</b>	nell'anno scolastico in corso	0,8
CERTIFICAZIONI EUROPEE DI LINGUE STRANIERE		0,8
<b>2</b>	(solo organismi accreditati) conseguita nell'anno scolastico in corso	
Frequenza, nell'anno scolastico in corso, di ATTIVITA' SPORTIVA a livello agonistico con società o associazioni riconosciute dal CONI a:		
<b>3</b>	• livello provinciale	0,1
	• a livello regionale	0,2
	• livello nazionale	0,3
Partecipazione a PROGETTI o ATTIVITA' promossi dall'istituto:		
<b>4</b>	• per meno di 25 ore	0,1
	• da 25 a 50 ore	
	• con oltre 50 ore	0,2
		0,3
Svolgimento, nell'anno scolastico corrente di corsi DIDATTICO-CULTURALI presso		
<b>5</b>	agenzie di formazione /istruzione legalmente riconosciute, funzionali e coerenti con i contenuti dell'indirizzo di studio frequentato.	0,3

<b>6</b>	Partecipazione a GARE E/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico:		
	• a livello provinciale		0,1
	• a livello regionale		0,2
	• a livello nazionale		0,3
		se posizionato ai primi tre posti:	+ 0,3
	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO		

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 "UGO TOGNAZZI"  
 RMRH06000V – DISTRETTO 39

<b>7</b>			0,3
	Esperienza PCTO in corrispondenza della valutazione dell'attività, espressa per livelli ( <b>classi 3°</b> )		
<b>8</b>	•	livello 2	0,3
	•	livello 3	0,4
	•	livello 4	0,5
	Esperienza PCTO in corrispondenza della valutazione dell'attività, espressa per livelli ( <b>classi 4°</b> )		
<b>9</b>	•	livello 2	0,2
	•	livello 3	0,3
	•	livello 4	0,4
	Esperienza PCTO in corrispondenza della valutazione dell'attività, espressa per livelli ( <b>classi 5°</b> )		
<b>10</b>	•	livello 2	0,2
	•	livello 3	0,3
	•	livello 4	0,4

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

**Materie presenti:**

<b>1</b>	<b>Italiano</b>	<b>Prof.ssa Raffaella Garofalo</b>
<b>2</b>	<b>Storia</b>	<b>Prof.ssa Raffaella Garofalo</b>
<b>3</b>	<b>Lingua straniera Inglese</b>	<b>Prof.ssa Raffaella Dell'Anno</b>
<b>4</b>	<b>Lingua straniera Francese</b>	<b>Prof.ssa Antonella Malandrucchio</b>
<b>5</b>	<b>Matematica e Informatica</b>	<b>Prof. Raffaele Brocca</b>
<b>6</b>	<b>Scienze degli Alimenti</b>	<b>Prof.ssa Eufemia Della Porta</b>
<b>7</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva</b>	<b>Prof. Vincenzo Tignanelli</b>
<b>8</b>	<b>Lab. tecn. Enogastronomia - Cucina</b>	<b>Prof. Daniele Chiappini</b>
<b>9</b>	<b>Lab. tecn. Enogastronomia - Sala</b>	<b>Prof. Francesco Galati</b>
<b>10</b>	<b>Scienze Motorie</b>	<b>Prof. Marco Bongiani</b>
<b>11</b>	<b>IRC</b>	<b>Prof. Nicolino Tartaglione</b>



CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia

ITALIANO

Insegnante

GAROFALO RAFFAELLA

Testo adottato:

Autore: Roncoroni- Cappellini- Dendi- Sada- Tribulato

Ed. SIGNORELLI

MIA LETTERATURA (VOL. 3)

Ore settimanali:

Ore annuali previste:

Ore annuali svolte:

4

132

74(21 presenza/ 53 sincrona)

Temi generali:

- IL NATURALISMO. EMILE ZOLA
- IL VERISMO. GIOVANNI VERGA
- IL DECADENTISMO E LA BELLE EPÒQUE
- GIOVANNI PASCOLI
- GABRIELE D'ANNUNZIO
- LUIGI PIRANDELLO
- ITALO SVEVO
- ERMETISMO: GIUSEPPE UNGARETTI
- EUGENIO MONTALE
- SALVATORE QUASIMODO
- UMBERTO SABA
- POESIA DI SECONDO NOVECENTO: PRIMO LEVI

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	sì	X	no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE	sì	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			no		Test su Forms	sì	X	no	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	X	no		in parte	
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

**UDA: L'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA ENOGASTRONOMICA NEL MONDO**

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia

STORIA

Insegnante

Garofalo Raffaella

Testo adottato:

Autore: Brancati- Pagliarani

Storia in movimento VOL. 3 ED. Nuova Italia

Ore settimanali:	Ore annuali previste:	Ore annuali svolte:
2	66	43 (11 presenza/ 32 sincrona)

Temi generali:

- IL RISORGIMENTO ITALIANO
- LA II RIVOLUZIONE INDUSTRIALE
- IL NOVECENTO
- LA CRISI DELLA CIVILTÀ MODERNA
- DAL COLONIALISMO ALL'IMPERIALISMO
- L'ITALIA GIOLITTIANA
- LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO
- LA GRANDE GUERRA (1914-1918)
- GLI ANNI VENTI NEGLI STATI UNITI E LA CRISI DEL 1929
- IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO
- STALINISMO FASCISMO , NAZISMO
- LA SECONDA GUERRA MONDIALE
- L'ITALIA NEL SECONDO DOPOGUERRA
- LA GUERRA FREDDA (cenni)

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca	X		Computer	X	
Laboratori	X		Fotocopie	X	
Audiovisivi	X		Lavagna luminosa		

Strumenti di verifica:

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 "UGO TOGNAZZI"  
 RMRH06000V – DISTRETTO 39

Interrogazione	X		Prova strutturata	X	
Esercitazione	X		Relazione		
Prova pratica			Problema		

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	X	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	X
Effettuare collegamenti	sì		no		in parte	x
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		no		in parte	x
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	x	no		in parte	

**UDA ED. CIVICA: LA COSTITUZIONE**

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5° B ENOGASTRONOMIA**

Materia: Inglese

Insegnante: Raffaella dell'Anno

Testo adottato: Piera Angela Caruso, Adriana Piccigallo "Daily Specials" – Le Monnier

Ore settimanali: 3

Ore annuali previste: 99

Ore annuali svolte: 64

Ore in presenza: 18

Ore in DAD: 46

Temi generali: Healthy Eating, Food safety and Hygiene, the HACCP, Sustainability, Food and Religion, Slow Food Movement, Food Waste and World Hunger

**Metodologia:**

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

**Supporti didattici:**

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

**Strumenti di verifica:**

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

**Obiettivi conseguiti:**

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

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5° B ENOGASTRONOMIA

Materia: Francese

Insegnante: Prof.ssa Antonella Malandrucchio

Testo adottato:

Coté Cuisine- Coté Salle. Silvia Ferrari-Henri Dubosc. Minerva Italica ed.

Ore settimanali:	Ore annuali previste:	Ore annuali svolte:
3	99	48 (32 in presenza e 16 in sincrona)

Temi generali:

### Metodologia:

Lezione frontale	sì				Lezione interattiva	sì			
Lavori di gruppo	sì				Esercitazioni guidate	sì			
Lavori individuali	sì				Prove strutturate	sì			
Videolezioni	si				Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	si			

### Supporti didattici:

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

### Strumenti di verifica:

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

### Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì						
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì						
Effettuare collegamenti	sì						
Compiere operazioni di sintesi	sì		no				
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì						
Lavorare in gruppo	sì		no				

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°B ENOGASTRONOMIA**

Materia: **MATEMATICA E INFORMATICA**

Insegnante: **PROF. RAFFAELE BROCCA**

Testo adottato: **"LIMITI" Modulo U – "DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONI" Modulo V** autore: Massimo

Bergamini, Graziella Barozzi, Anna Trifone - Casa editrice: **Zanichelli**

Ore settimanali:      Ore annuali previste: 99      ore annuali 74      svolte: 40 in presenza  
 34 a distanza

---

Temi generali:

Le funzioni (C.E-D-Zeri-Segno); studio dei limiti di una funzione (forme indeterminate e asintoti verticali ed orizzontali); la derivata prima di una funzione (significato geometrico e spiegazione analitica); uso della derivata prima.

Metodologia:

Lezione frontale	sì	x	no		Lezione interattiva	sì	x	no	
Lavori di gruppo	sì		no	x	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 e piattaforma	si	x	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	x	Computer	sì	x	no	
Laboratori	sì		no	x	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	x
Prova pratica	sì		no	x	Test su Forms	sì	x	no	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	x	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	x	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì	x	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	x	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì		no		in parte	x

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°C ENOGASTRONOMIA

Materia: Scienze degli alimenti

Insegnante: PROF.ssa Eufemia Della Porta

Testo adottato: ALIMENTAZIONE OGGI - VOLUME U PER IL QUINTO ANNO (LDM) /  
 SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE PER I SERV. ENOGASTRONOMIA E SALA  
 VENDITA - Casa editrice: Clitt

Ore settimanali: 3 ore annuali svolte: 20 di cui 9 ore in presenza e 11 ore a distanza

Temi generali: Le principali cause di contaminazione alimentare.

Le linee guida per una sana e corretta alimentazione.

Le più comuni patologie legate ad uno stile di vita scorretto.

Le diverse culture alimentari.

Metodologia:

Lezione frontale	sì	x	no		Lezione interattiva	sì	x	no	
Lavori di gruppo	sì		no	x	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 e piattaforma	si	x	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	x	Computer	sì	x	no	
Laboratori	sì		no	x	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	x
Prova pratica	sì		no	x	Test su Forms	sì		no	x

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	x	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	x	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì	x	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	x	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì		no		in parte	x
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	



### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°B ENOGASTRONOMIA

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R.

Insegnante: PROF. Vincenzo Tignanelli

Testo adottato: " Gestire le imprese ricettive" volume 3 - autore: S. Rascioni, F. Ferriello

- Casa editrice: Tramontana

Ore settimanali: Ore annuali previste: 165 ; ore effettive al 15 maggio: 115 , svolte: 35 in presenza;  
 80 a distanza

Temi generali: Il marketing. le strategie di marketing e il marketing plan.

La pianificazione, la programmazione aziendale e il controllo di gestione. La redazione del business plan.

Metodologia:

Lezione frontale	sì				Lezione interattiva	sì			
Lavori di gruppo	sì				Esercitazioni guidate	sì			
Lavori individuali	sì				Prove strutturate	sì			
Videolezioni	si				Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	si			

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi		no
Effettuare collegamenti	in parte	
Compiere operazioni di sintesi	in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	in parte	
Lavorare in gruppo	si	
Acquisizione di conoscenze specifiche	si	

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: Enogastronomia (cucina)

Insegnante: Daniele Chiappini

Testo adottato: Tecniche di cucina e pasticceria ( modello C Quinto anno ALMA/ PLAN)

Ore settimanali: 4      Ore annuali previste: 120

Ore annuali svolte: 96 ore in presenza 20 in DAD

Temi generali:

La cucina Creativa, la cucina Europea, la cucina Internazionale, Le tecniche di cottura moderne, le tecniche di filettatura e disosso, le tecniche di impiattamento

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente								in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi								in parte	
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								no	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì								

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE 5 SEZ. B

Materia Sala-Bar e vendita

Insegnante Galati Francesco

Testo adottato: "Sala e Vendita per Cucina" ALMA-PLAN  
 Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte (fino al 15 maggio): 28  
 Ore annuali svolte in DaD: 13

Temi generali: Superalcolici (Distillati, liquori e creme) Enologia (Viticoltura e produzione)  
 Vini speciali (Liquorosi, Champagne e aromatizzati)

Metodologia:

Lezione frontale	sì		Lezione interattiva	sì	
Lavori di gruppo	sì		Videolezioni	sì	
Lavori individuali	sì		Prove strutturate su TEAMS	sì	

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì		Prova strutturata su TEAMS	sì	
Esercitazione	sì		Relazione		no
Prova pratica		no	Elaborati su Attività	sì	

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°B CUCINA**

Materia: Scienze Motorie  
 Insegnante: Marco Bongiani

Testo consigliato: "Competenze motorie" di E.Zocca M.Culisano P.Manetti M.Marella A.Sbragi  
 ed.G.D'anna

Ore settimanali: 2      Ore annuali previste: 66      Ore annuali svolte: 51      presenza 24  
 a distanza 27

Temi generali:

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	no		Lezione interattiva	sì	X	no	
Lavori di gruppo	sì	X	no		Esercitazioni guidate	sì		no	
Lavori individuali	sì		no	X	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	X	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		no		Test su Forms	sì		no	
Relazioni	si	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		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		no		in parte	X
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°B ENOGASTRONOMIA

Materia: RELIGIONE CATTOLICA  
 Insegnante: PROF. NICOLINO TARTAGLIONE

Testo adottato: "A LAUTO CONVITO " SALANI EDB

Ore settimanali: 1      Ore annuali previste: 33Ore 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

#### 4. ATTIVITÀ E PROGETTI

##### Recupero e potenziamento

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

##### ATTIVITA' IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

#### Attività in preparazione dell'Esame di Stato

- **Simulazioni I (28/01/2021) della Prima Prova**

#### Tipologia A - Tracce di analisi testuale:

- Verga, *ROSSO MALPELO; LA MORTE DI GESUALDO*
- D'ANNUNZIO, "Andrea E Elena" tratto da *IL PIACERE*;
- L. PIRANDELLO, "Il Fu Mattia Pascal":
- G. UNGARETTI, "IL Commiato" dal "PORTO SEPOLTO"

#### Tipologia B - Tracce di testo argomentativo e saggio breve:

- **Argomento: Il COVID - 19**
  - Argomento: la memoria culturale;
  - Tecnologia e Robotica;
  - Violenza, Femminicidio e violenza di genere
- **Esercitazioni su Simulazioni Prove Invalsi di italiano, inglese e matematica (più date)**
  - **Simulazione colloquio (1-5/06/2021) salvo diverso avviso a causa della situazione pandemica**

#### Percorsi per competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

### A cura del Team Progetto 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 socioeconomico 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.

#### 4. ATTIVITA' SVOLTE DALLA CLASSE NEL CORSO DEL 3°-4°-5° ANNO

Gli alunni, durante il terzo anno hanno svolto lo stage nell'arco dell'intero mese di Gennaio 2019. Purtroppo, data la pandemia, negli ultimi due anni, la classe non ha potuto effettuare percorsi di PCTO in presenza, ma solo attraverso l'uso della piattaforma Teams.

Durante il quarto anno quando si era già in DAD gli alunni hanno avuto un incontro con un esperto di pasticceria nel quale hanno potuto apprendere alcuni aspetti della professione, confrontandosi con lo stesso e ponendo al lui domande di curiosità.

Durante il quinto anno, le principali attività di PCTO sono state 2:

- L'attività organizzata dal Biocampus di Latina che aveva come oggetto degli incontri tramite Teams con degli esperti del settore HORECA, al termine del quale i ragazzi dovevano produrre un elaborato da inviare al Biocampus e che sarebbe stato valutato dagli stessi esperti.
- Il progetto "Stellati per la Dad" che ha previsto la visione di 10 video, i soggetti principali sono stati 10 chef stellati campani intenti a mostrare ai ragazzi 2 ricette servite nei loro ristoranti. Al termine di ogni video i ragazzi dovevano produrre un elaborato scritto sui piatti loro mostrati.



**Di seguito si allega la tabella con le ore svolte di Alternanza e di altre attività previste dalla scuola (lezioni d'aula, visite aziendali ecc..) durante il terzo anno, a.s. 2018/2019:**

Alunno/a	Classe	Struttura	Località	Valutazione Struttura	Valutazione Alunno Struttura	Ore Stage Presso Struttura	Eventi Organizzati dalla Scuola	Ore Complessive	Lezione d'aula e concorsi
	III A	Il Margutta Veggy Food & Art	Via Margutta, 118, 00187 Roma RM						
	III B	Rist.Archeologia	Via Appia Antica, 139, 00179 Roma,	Ottimo	Buona	67 ore	11/10/2018 (5 ore) 16/10/2018 (5 ore)	77 ore	Corso sulla panificazione con lo Chef dell'AIC Fabio Toso
	III B	L'Arte di Amare gli Antichi Sapori	Via S Antonio, 4, 00049 Velletri RM,	Discreto	Sufficiente	136 ore	11/10/2018 (5 ore)	141 ore	Corso sulla panificazione con lo Chef dell'AIC Fabio Toso Corso Impiattamento con la Chef Graziella Sangemi
	III B	Aleph Rome Hotel, Curio Collection by Hilton (Sameray Italy)	Via di S. Basilio, 15, Roma RM	Ottimo	Ottimo	144 ore	12/10/2018 (5 ore) 15/10/2018 (8 ore) 16/10/2018 (5 ore)	162ore	Corso sulla panificazione con lo Chef dell'AIC Fabio Toso Corso di impiattamento con la Chef Graziella Sangemi
	III B	Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Resort	Via Alberto Cadlolo, 101, 00136 Roma	Ottimo	Ottimo	133 ore	11/10/2018 (5 ore) 16/10/2018 (5 ore)	143 ore	
	III B	NH Collection Roma Giustiniano	Via Virgilio, 1 E/F/G, 00193 Roma RM	Ottimo	Ottimo	132 ore	12/10/2018 (5 ore) 16/10/2018 (5 ore)	142 ore	Concorso Bassano
	III B	Aleph Rome Hotel, Curio Collection by Hilton (Sameray Italy)	Via di S. Basilio, 15, Roma RM	Ottimo	Ottimo	137 ore	12/10/2018 (5 ore) 15/10/2018 (8 ore) 16/10/2018 (5 ore)	155 ore	Corso sulla panificazione con lo Chef dell'AIC Fabio Toso Corso di impiattamento con la Chef Graziella Sangemi
	III B	Hotel Oxford	Via Boncompagni, 89, 00187 Roma RM	Ottimo	Ottimo	126 ore	12/10/2018 (5 ore) 16/10/2018 (5 ore)	136 ore	Corso sulla panificazione con lo Chef dell'AIC Fabio Toso
	III B	Rist.Archeologia	Via Appia Antica, 139, 00179 Roma,	Ottimo	Buona	67 ore	11/10/2018 (5 ore) 15/10/2018 (8 ore)	85 ore	Corso sulla panificazione con lo Chef

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 "UGO TOGNAZZI"  
 RMRH06000V – DISTRETTO 39

							16/10/2018 (5 ore)		dell'AIC Fabio Toso
	III B	Rist. Pagnanelli	Via Antonio Gramsci, 4, Castel Gandolfo RM;	Ottimo	Discreto	110 ore			Corso sulla panificazione con lo Chef dell'AIC Fabio Toso
	III B	Aziende Alberghiere BettoJa (Hotel Mediterraneo - Hotel Massimo D'Azeglio - Hotel Atlantico)	Via Cavour, 18 – Roma – Italia	Ottimo	Ottimo	95 ore	11/10/2018 (5 ore) 15/10/2018 (8 ore) 16/10/2018 (5 ore)	113 ore	Corso sulla panificazione con lo Chef dell'AIC Fabio Toso
	III B	Bernini Bristol	Piazza Barberini, 23, 00187 Roma	Ottimo	Ottimo	120 ore	12/10/2018 (5 ore) 16/10/2018 (5 ore)	130 ore	Corso sulla panificazione con lo Chef dell'AIC Fabio Toso
	III B	Hotel Il Quirinale	Via Nazionale, 7, 00184 Roma RM	Ottimo	Discreto	122 ore	11/10/2018 (5 ore) 15/10/2018 (8 ore)	135 ore	
	III B	Bernini Bristol	Piazza Barberini, 23, 00187 Roma	Ottimo	Ottimo	120 ore	12/10/2018 (5 ore) 16/10/2018 (5 ore)	130 ore	Corso sulla panificazione con lo Chef dell'AIC Fabio Toso
	III B	Perpetual - Ristorazione Differente	Piazza Iside, 5, 00184 Roma RM	Ottimo	Ottimo	99 ore			
	III B	NH Collection Roma Giustiniano	Via Virgilio, 1 E/F/G, 00193 Roma	Ottimo	Discreto	121 ore	12/10/2018 (5 ore) 15/10/2018 (8 ore)	134 ore	
	III B	Hotel Il Quirinale	Via Nazionale, 7, 00184 Roma RM	Ottimo	Ottimo	147 ore	12/10/2018 (5 ore) 15/10/2018 (8 ore) 16/10/2018 (5 ore)	165 ore	Corso sulla panificazione con lo Chef dell'AIC Fabio Toso
	III B	L'Arte di Amare gli Antichi Sapori	Via S Antonio, 4, 00049 Velletri RM	Sufficiente	Sufficiente	136 ore	12/10/2018 (5 ore)	141 ore	
	III B	Aziende Alberghiere BettoJa (Hotel Mediterraneo - Hotel Massimo D'Azeglio - Hotel Atlantico)	Via Cavour, 18 – Roma – Italia	Buono	Ottimo	89 ore	11/10/2018 (5 ore) 15/10/2018 (8 ore) 16/10/2018 (5 ore)	107 ore	
	III B	Ipssar "Ugo Tognazzi"	Ipssar "Ugo Tognazzi"	Ottimo	Ottimo	120 ore	11/10/2018 (5 ore)	125 ore	

**ATTIVITA' SVOLTE DALLA CLASSE NELL'A.S. 2020/2021**

- PARTECIPAZIONE AL PROGETTO INDETTO CON IL BIOCAMPUS DI LATINA
- PARTECIPAZIONE AL PROGETTO "STELLATI PER LADAD"

**A.S. 2020/2021**

**CLASSE 5B**

**ATTIVITA' SVOLTA CON IL BIOCAMPUS DI LATINA**

N° ORDINE	NOMINATIVO	ORE SVOLTE IN MODALITA' A DISTANZA
1		15/25
2		15/25
3		20/25
4		15/25
5		22/25
6		15/25
7		20/25
8		20/25
9		15/25
10		20/25
11		15/25
12		20/25
13		25/25
14		15/25
15		20/25
16		20/25
17		25/25
18		15/25
19		15/25
20		20/25
21		20/25

**5. SINTESI DELLE VALUTAZIONI**

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

In conclusione, si può affermare che l'esperienza del PCTO anche se parziale 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. 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 pur con la costante supervisione del sottoscritto in qualità di tutor scolastico.

Gli studenti hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, affacciarsi al mondo del lavoro, conoscere l’organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie e sulla sicurezza sia alimentare che del posto di lavoro.

Il PCTO nella modalità di “Stage” ( svolto nell’a. s. 2018/2019) ha risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico.

L’attività ha rappresentato un prezioso sussidio per aiutare i giovani a essere protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni.

Il livello di preparazione dei nostri ragazzi è stato apprezzato dagli addetti ai lavori, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni spesso anche non conformi alla loro qualifica professionale.

Per tutta la durata dell’esperienza di stage, hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità.

Le regole di comportamento, che il tutor aveva loro indicato, sono sempre state condivise e rispettate.

Purtroppo, l’emergenza pandemica ha limitato la possibilità di approfondire ulteriormente l’esperienza di ciascuno studente, l’Istituzione Scolastica si è sempre attivata affinché anche in queste condizioni, ogni studente abbia avuto a disposizione il supporto di personale esperto, anche esterno alla scuola, mediante esperienze di collaborazione e partecipazione indiretta, tramite l’utilizzo di strumenti informatici e delle piattaforme di condivisione (Teams di Microsoft, Google, Weschool etc...)

## 6. PROGETTI PER L’AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA

Durante il corso dell’ultimo anno sono state attuate diverse iniziative di natura formativa e di approfondimento socioculturale, a cui le classi hanno partecipato con interesse diversificato, di seguito sono riportati in elenco le attività svolte nel corso del corrente anno scolastico.

Titolo del progetto	Obiettivi	
Giovane volontariato  “Macroonde” Il giornalino d’istituto  25/3/2021 “Dantedi” 700 anni dalla morte del Sommo  Incontro con gli autori: Daniele Mencarelli Tutto chiede chiarezza  Erri De Luca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aiutare gli studenti a definire i propri punti di forza e di debolezza.</li> <li>• Guidare gli studenti a scelte motivate e consapevoli per la costruzione del personale progetto di vita.</li> <li>• Far emergere attitudini, inclinazioni e motivazioni.</li> <li>• Fornire gli strumenti per raccogliere informazioni sulle diverse opportunità formative.</li> </ul>	

<p>Il Giorno della Memoria</p> <p>Dacia Maraini La scuola ci salverà</p> <p>Simonetta Agnello Hornby Giornata della donna</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere la continuità del processo educativo.</li> <li>• Prevenire le difficoltà legate alla scelta della scuola superiore e dell'indirizzo nel triennio.</li> <li>• Supportare l'impatto con il nuovo contesto formativo.</li> <li>• Prevenire il disagio e la dispersione scolastica.</li> </ul>	
<p>Orientamento previsto</p>	<p>Orientamento in uscita: open day nelle Università romane; open days con enti e aziende della Città Metropolitana, organizzate presso il nostro Istituto dalla Città di Velletri. Le iniziative sono state annullate per l'emergenza pandemica.</p>	

## 5. ALLEGATI

- Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline;
- Allegato n. 2: Simulazioni Prima prova e relative griglie utilizzate per le valutazioni;
- Allegato n. 3: Griglia di valutazione del colloquio O.M. 53/2021;
- Allegato n. 4: tracce elaborati materie di indirizzo (art. 18 dell'O.M. 53/2021)
- Allegato n.5: Elenco testi di Italiano da sottoporre ai candidati
- Allegato n.6: UDA di educazione civica



**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 (Roma) - Cod. Min. RMRH06000V  
tel. 0696195083 - fax 0696100068 - [www.alberghierovelletri.gov.it](http://www.alberghierovelletri.gov.it)

**PROGRAMMA DI ITALIANO**

**CLASSE 5°\_B\_INDIRIZZO\_ENOGASTRONOMIA\_DOCENTE\_**  
**Prof.SSA RAFFAELLA GAROFALO \_\_\_\_**

**ANNO SCOLASTICO 2020-2021**

1. Differenze tra **Naturalismo** e **Verismo** La visione della vita nella narrazione di Giovanni Verga. Analisi, commento e strategie narrative delle novelle **Fantasticheria, La Roba, Rosso Malpelo**
2. Il ciclo dei vinti: **I Malavoglia** Analisi e commento La famiglia Malavoglia (cap I), L'Addio di 'Ntoni (cap.XV)
3. La poetica del **Decadentismo**
4. Charles Baudelaire **Analisi e commento "Corrispondenze"**
5. Panorama storico - culturale del Decadentismo; la Bella Epoque
6. Gabriele D'Annunzio, vita opere e poetica. Dall'Alcyone analisi e commento **La pioggia nel pineto**
7. Giovanni Pascoli vita opere e poetica. Analisi e commento delle poesie **X Agosto-Novembre-Lavandare**. La poetica de **"Il fanciullino"**.
8. Luigi Pirandello. vita opere e poetica. Analisi e commento delle novella **Ciaula scopre la luna, Il treno ha fischiato**. Dal Fu Mattia Pascal analisi e commento **Lo strappo nel cielo di carta**
9. Italo Svevo vita opere e poetica. Dalla Coscienza di Zeno Analisi e commento : **L'ultima sigaretta, Un'esplosione enorme**
10. La poetica dell'**Ermetismo**.
11. Giuseppe Ungaretti vita opere e poetica. Analisi e commento delle poesie **San Martino del Carso, Mattina, Veglia, Soldati** di Giuseppe Ungaretti

1. Giuseppe Ungaretti vita opere e poetica. Analisi e commento delle poesie ***San Martino del Carso, Mattina, Veglia, Soldati*** di Giuseppe Ungaretti
2. Eugenio Montale vita opere e poetica. Analisi e commento delle poesie: ***Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato - Merigiare pallido e assorto***
3. Salvatore Quasimodo, vita opere e poetica. Analisi e commento ***Alle fronde dei salici, Uomo del mio tempo.***
4. Approfondimento e attualizzazione di Dante in occasione del Dantedì

**Dopo 15 maggio 2021**

5. Umberto Saba, vita opere e poetica. Analisi e commento ***Amai, Goal, Ulisse***
6. *Primo Levi*, vita opere e poetica. *Analisi e commento* ***Schemà tratta dal romanzo Se questo è un uomo***

*La DOCENTE*

*Prof.ssa Raffaella Garofalo*





*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 (Roma) - Cod. Min. RMRH06000V  
tel. 0696195083 - fax 0696100068 - [www.alberghierovelletri.gov.it](http://www.alberghierovelletri.gov.it)

**PROGRAMMA DI storia**  
**CLASSE 5°\_B\_\_INDIRIZZO\_ENOGASTRONOMIA\_\_DOCENTE\_**  
**Prof.SSA RAFFAELLA GAROFALO \_\_\_\_**

**ANNO SCOLASTICO 2020-2021**

IL RISORGIMENTO ITALIANO

LA II RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

IL NOVECENTO

LA CRISI DELLA CIVILTÀ MODERNA

DAL COLONIALISMO ALL'IMPERIALISMO

L'ITALIA GIOLITTIANA

LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO

LA GRANDE GUERRA (1914-1918)

GLI ANNI VENTI NEGLI STATI UNITI E LA CRISI DEL 1929

IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO

STALINISMO ,FASCISMO , NAZISMO

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

L'ITALIA NEL SECONDO DOPOGUERRA

LA GUERRA FREDDA

*La DOCENTE Prof.ssa Raffaella Garofalo*



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** (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min. RMRH06000V tel. 0696195083 - fax 0696100068 ♦ e-mail : RMRH06000V@istruzione.it

## PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOL. 2020-2021

### CLASSE 5°B

**DOCENTE:** Raffaella dell'Anno

**MATERIA:** Inglese

**INDIRIZZO:** Cucina

**CLASSE:** 5B

### CONOSCENZE

Contenuti	TEMPI (I O II QUADRIMESTRE)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Healthy eating</li><li>• Diets and Nutrients</li><li>• Food Allergies and Intolerances</li><li>• Advice on Food Allergen Labelling</li><li>• Food Allergy: Order Procedure</li><li>• Food safety and hygiene</li><li>• Food contamination</li><li>• Food safety Certification</li><li>• Food borne illnesses</li><li>• Cleaning and disinfection</li><li>• The FAO and WHO</li><li>• The HACCP</li></ul>	<b>Primo Quadrimestre</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viruses and Bacteria</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• New Trends</li> <li>• Globalisation</li> <li>• Sustainability</li> <li>• Slow Food movements</li> <li>• Km 0 Products</li> <li>• New trends and tradition in catering industry</li> <li>• Food and religion</li> </ul>	<b>Secondo Quadrimestre</b>

<b>ABILITÀ DISCIPLINARI</b>	<b>COMPETENZE</b>
Saper leggere, comprendere e descrivere la sicurezza e l'igiene nella ristorazione	Produrre testi scritti semplici, coesi e coerenti sui contenuti appresi.
Saper leggere, comprendere e descrivere la sicurezza e l'igiene nella ristorazione i rischi principali e la prevenzione della contaminazione alimentare	Esprimere opinioni personali pertinenti agli argomenti trattati o emersi dai testi affrontati.
Saper identificare e descrivere le cause e le conseguenze della contaminazione alimentare	Prepararsi per la prova INVALSI e/o al certificazione linguistica
Saper individuare i punti critici e i rischi della contaminazione	Usare le nuove tecnologie per scopi didattici
Saper leggere, comprendere e descrivere i principi del sistema HCCP e la loro applicazione.	Riassumere testi
Saper leggere comprendere e descrivere le malattie causate dal cibo , le intolleranze alimentari, le allergie	Usare il lessico specifico
Saper leggere, comprendere e descrivere le nuove tendenze in campo gastronomico	
Saper leggere, comprendere e descrivere le caratteristiche principali della globalizzazione e della sostenibilità	

Saper leggere, comprendere e descrivere il movimento Slow Food, la Food Alliance	
Saper identificare e descrivere i prodotti Slow Food, quelli a Km 0 e i prodotti tipici	
Saper leggere, comprendere e descrivere il turismo enogastronomico	

*METODOLOGIA*

- Brainstorming/Warming up
- Lezione frontale/DAD
- Lezione dialogata tramite domande guidate
- Utilizzo di materiale multimediale
- Lavori di coppia in modalità cooperativa informale
- Flipped class, cooperative learning
- Analisi testuale con domande di comprensione
- Monitoraggi
- Compiti di realtà
- Chiarimenti e approfondimenti

**STRUMENTI E SUSSIDI DIDATTICI**

- Libro di testo
- Fotocopie e materiale fornito dall'insegnante
- Power point
- Materiale autentico ( articoli, pagine web, canzoni, film ...)
- Laboratorio informatico
- Lim
- Audiovisivi

VELLETRI 5 Maggio 2021

L'insegnante  
Raffaella dell'Anno

PROGRAMMA LINGUA FRANCESE

CLASSE 5 SEZ B

A.S.2020-21

ARGOMENTI

- HACCP
- Le stockage
- L'économe – La marche en avant
- Contrôle qualitatif et quantitatif
- Analyse sensorielle
- Teso organoleptique en production
- La sécurité sur le lieu de travail
- Marketing et Marketing mix
- Actions préventives
- OGM
- BIO
- Les régimes: végétarien, végétalien, macrobiotique, religieux
- Le régime Crétois et le régime d'Okinawa
- Les recettes: Compétence: savoir présenter une recette
- Parler de son métier

DOCUMENTS EN DAD

- Agénda 2030
- Les lois de l'environnement
- Ed Civique à l'école
- Les projets Européens
- Multiculturalité: en France et au Québec
- Convencion FARO : patrimoine culturel
- Se préparer à un entretien (Dialogue et conversation)
- Agénda 2030: le harcèlement

GRAMMAIRE

- Les verbes: théorie de la dérivation des temps
- Verbes réguliers et irréguliers
- Pronoms et adjectifs
- Les adverbes

UDA1 Citoyenneté et Constitution

UDA2 Le Maghreb et les plats typiques

Prof.ssa Antonella Malandrucchio



**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 (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min. RMRH06000V tel. 0696195083 - fax 0696100068 ♦ e-mail : RMRH06000V@istruzione.it

**PIANO DI LAVORO SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2020 2021**

**DOCENTE: PROF. RAFFAELE BROCCA**

**MATERIA : MATEMATICA**

**INDIRIZZO : ENOGASTRONOMIA E CUCINA**

**CLASSE: QUINTA SEZ. B**

**FINALITÀ EDUCATIVE DELLA DISCIPLINA**

AFFRONTARE E RISOLVERE PROBLEMI PER PROPRIO CONTO O NELL'AMBITO DI UN GRUPPO DI LAVORO; APPRONTARE LA SOLUZIONE DI SITUAZIONI E PROBLEMI RICONDUCIBILI ALL'UTILIZZO, DELLE REGOLE DI BASE DELL'ALGEBRA, DELLA GEOMETRIA ANALITICA E DELL'ANALISI MATEMATICA.

**CONOSCENZE RAGGIUNTE A FINE ANNO SCOLASTICO IN RELAZIONE AL PROFILO IN USCITA E AI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

<b>Contenuti e conoscenze</b>	<b>TEMPI (I O II QUADRIMESTRE)</b>
U. D. 1: FUNZIONI: FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE.	<b>I QUADRIMESTRE</b>
U.D. 2: LIMITI E CONTINUITA'	<b>II QUADRIMESTRE</b>
U.D. 3: DERIVATE	
U.D. 4: TEOREMI E REGOLE DI DERIVAZIONE SULLE FUNZIONI DERIVABILI	

**ABILITA' RAGGIUNTE**

**U.D. 1 \_ U.D. 2:** DETERMINARE LA FORMA ESPlicita DI UNA FUNZIONE. CALCOLARE IL DOMINIO DI UNA FUNZIONE. CALCOLARE LA POSITIVITA' E LA NEGATIVITA' DI UNA FUNZIONE. CALCOLARE GLI ASINTOTI DI UNA FUNZIONE. CALCOLARE IL LIMITE DI UNA FUNZIONE. STUDIARE LA CONTINUITA' E LA DISCONTINUITA' DI UNA FUNZIONE IN UN PUNTO.

**U. D. 3:** CALCOLARE LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE

**U. D. 4:** CALCOLARE I PUNTI DI MASSIMO E MINIMO DI UNA FUNZIONE. ESEGUIRE LO STUDIO DI UNA FUNZIONE E TRACCIARNE IL GRAFICO.

### **COMPETENZE RAGGIUNTE**

SAPER UTILIZZARE LE TECNICHE DELL'ANALISI, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA.

SAPER INDIVIDUARE STRATEGIE ADEGUATE A RISOLVERE PROBLEMI.

CONOSCERE E UTILIZZARE STRUMENTI DEL CALOLO DIFFERENZIALE NELLA DESCRIZIONE DI FENOMENI DI VARIA NATURA

SAPER LEGGERE ED INTERPRETARE TABELLE E GRAFICI

### **METODOLOGIA ADOTTATA**

NELL'AMBITO DELL'APPRENDIMENTO SI È PUNTATO AD OTTENERE I LIVELLI MINIMI DI APPRENDIMENTO IN QUASI TUTTE LE U.D. DEL PROGRAMMA DELLA CLASSE NEL RISPETTO DELLE CAPACITÀ E DEI TEMPI DI APPRENDIMENTO DELL'ALUNNO. SI È UTILIZZATA LA METODOLOGIA "PROBLEM SOLVING" IN MODO DA ABITUARE I DISCENTI AD ANALIZZARE I QUESITI, A SCHEMATIZZARE I PROCEDIMENTI RISOLUTIVI E A DARE LA RISPOSTA.

### **RECUPERO E SOSTEGNO**

LE ATTIVITÀ DI RECUPERO E/O SOSTEGNO SONO STATE SVOLTE SULLA BASE DELLE INDICAZIONI STABILITE DAL COLLEGIO DEI DOCENTI E DELLE ATTIVITÀ POSTE IN ESSERE NELL'AMBITO DELL'ISTITUTO.

### **VERIFICHE SVOLTE**

LA VALUTAZIONE DELLA PROGRESSIVA ACQUISIZIONE DI CONOSCENZE E COMPETENZE È STATA EFFETTUATA ATTRAVERSO LA CORREZIONE DEL LAVORO SVOLTO.

LE VERIFICHE SOMMATIVE SCRITTE ESEGUITE HANNO SUBITO L'EFFETTO DELLA SITUAZIONE PANDEMICA NON SEMPRE E' STATO POSSIBILE REALIZZARE IL NUMERO MINIMO DELLE PROVE SCITTE RICHIESTE IN FASE DI PROGRAMMAZIONE. LE VERIFICHE ORALI PER QUADRIMESTRE SONO STATE SEGMENTATE. LE VERIFICHE SCRITTE SONO STATE STRUTTURATE ATTRAVERSO QUESITI A SCELTA MULTIPLA O ESERCIZI DI COMPLETAMENTO O QUESITI A RISPOSTA SINGOLA E SARANNO SEMPRE CORREDATE DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON INDICATORI E PUNTEGGI.

### **VALUTAZIONE**

PER LA VALUTAZIONE FINALE SI È TENUTO CONTO ANCHE DEI SEGUENTI ELEMENTI:

- LIVELLO DI PARTENZA E PROGRESSI CONSEGUITI
- RISULTATI RAGGIUNTI IN RELAZIONE AGLI OBIETTIVI STABILITI
- PARTECIPAZIONE ALLA VITA SCOLASTICA.
- PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITA' IN DDI.

VELLETRI 15/05/2021

L'insegnante  
Prof. Raffaele Brocca

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R. A.S 2020/2021  
CLASSE 5^ SEZ B. TESTO: Stefano Rascioni- Fabio Ferriello "gestire le imprese  
ricettive" tramontana  
PROF. TIGNANELLI VINCENZO

### MOD B. IL MARKETING

#### Lezione 1. Il marketing: aspetti generali

Che cos'è il marketing?

Differenza tra marketing strategico e marketing operativo

Il marketing turistico

#### Lezione 2. Il marketing strategico

Le fasi del marketing strategico

Le fonti informative

L'analisi interna

L'analisi della concorrenza

L'analisi della domanda

La segmentazione

Il target

Il posizionamento

Gli obiettivi strategici

#### Lezione 3. Il marketing operativo

Le quattro P del marketing mix

Il prodotto, il prezzo, la comunicazione e la distribuzione

#### Lezione 4. Il web marketing

Il web marketing

Gli strumenti del web marketing

#### Lezione 5. Il marketing plan

Il marketing plan di una piccola impresa

Il marketing plan di un'impresa medio-grande

### MODULO C. PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

#### Lezione 1. La pianificazione e la programmazione

Scelta imprenditoriale strategica

I fattori dai quali dipende la strategia dell'impresa

La vision e la mission dell'impresa

Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

Il vantaggio competitivo

Le funzioni del controllo di gestione

#### Lezione 2. Il budget

Che cos'è il budget?

Il budget degli investimenti, il budget economico e il budget finanziario

Il budget di esercizio

La differenza tra bilancio d'esercizio e il budget di esercizio

Il controllo budgetario

#### Lezione 3. Il business plan



**PIANO DI LAVORO SVOLTO ANNO SCOL. 2020/21**

**V B**

DOCENTE: Eufemia Della Porta

MATERIA: Scienza dell'Alimentazione

INDIRIZZO: Ristorazione

**CLASSE: Quinta B Cucina**

**FINALITÀ EDUCATIVE DELLA DISCIPLINA**

Cogliere i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute nei luoghi di vita e di lavoro.

**COMPETENZE E ABILITÀ RAGGIUNTE A FINE ANNO SCOLASTICO IN RELAZIONE AL PROFILO IN USCITA E AI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

<b>Contenuti della materia</b>
Igiene degli alimenti
Haccp
Metodi di conservazione degli alimenti
Dietologia
Dietoterapia
Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

<b>ABILITÀ DISCIPLINARI CONSEGUITE</b>	<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>
Conoscere le tecniche di conservazione	Saper applicare le diverse tecniche di conservazione
Conoscere le più importanti cause di contaminazione alimentare ed il sistema HACCP	Saper applicare tutte le norme igieniche ed il sistema HACCP
Indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata	Saper elaborare una dieta equilibrata

Conoscere le tipologie di diete più comuni	Sapere le regole alimentari da seguire nelle malattie dette da civilizzazione
Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia	
Conoscere le diverse diete delle grandi religioni	Saper stilare menù di religioni diverse

LIVELLO DI CONOSCENZE E COMPETENZE DI BASE PER LA CLASSE DI RIFERIMENTO  
(obiettivi minimi)

Conoscere le principali cause di contaminazione alimentare.

Conoscere le linee guida per una sana e corretta alimentazione.

Conoscere le più comuni patologie legate ad uno stile di vita scorretto.

Conoscere le diverse culture alimentari.

**METODOLOGIA**

Lezione interattiva con l'ausilio di sussidi didattici (libri, riviste specializzate, materiale liberamente fornito dall'insegnante), lavori individuali e di gruppo, teams.

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURI/INTERDISCIPLINARI**

Nel corso del secondo quadrimestre sono state svolte le attività relative all'UDA "L'alimentazione e la cultura enogastronomica nel mondo", che vedrà coinvolte alcune discipline, tra cui scienza e cultura alimentare UDA "Cittadinanza e Costituzione".

**VERIFICHE**

Sono state effettuate verifiche scritte (test strutturati, relazioni e temi) e verifiche orali.

**VALUTAZIONE**

La valutazione è stata effettuata utilizzando la griglia di valutazione approvata nella riunione per materia e inserita nel verbale redatto.

Nella programmazione e nella valutazione dei risultati degli studenti diversamente abili fa testo la normativa di riferimento: 1) programmazione riconducibile agli obiettivi minimi: art. 15 comma 3 dell'O.M. n° 90 del 21/05/2001; 2) programma equipollente: art. 318 del D.L.vo 297/1994; 3) programmazione differenziata: art. 15, comma 5, O.M. n° 90 del 21/05/01.

Nell'attribuzione dei voti è stata utilizzata la scala docimologica secondo i criteri concordati in seno al Collegio dei Docenti e riportati nella Griglia di Misurazione adottata dall'Istituto.

Per la correzione e la valutazione delle simulazioni delle prove d'Esame nelle classi V sono state utilizzate le griglie messe a punto dai Dipartimenti, approvate dal Collegio docenti e inserite nel P.O.T.F. d'Istituto.

L'insegnante

Eufemia Della Porta

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE ALBERGHIERO**  
**Ugo Tognazzi Velletri(Roma)**  
Programma

Materia : Laboratorio di gestione e organizzazione dei servizi ristorativi (enogastronomia)

Docente: Chiappini Daniele

Classe V B Cucina

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

- Il mondo della ristorazione moderna
- Tecnico dei servizi ristorativi
- Le tendenze della cucina al giorno d'oggi
- La figura professionale moderna dell'enogastronomo
- La cucina creativa ( con metodologia mystery box)
- Le tecnologie in cucina (per mezzo di strumenti tecnologici)
- Le attrezzature di cucina moderne rispetto al passato
- I metodi di cottura moderni CBT (cottura a bassa temperatura)
- L'impiattamento
- Le basi di pasticceria e le sue evoluzioni
- Le cucine Europee
- Le cucine internazionali (UDA)
- La realizzazione del Tajine marocchino
- Il cous cous nell'area Maghreb
- La sezionatura del pollo ed i suoi tagli con i rispettivi utilizzi
- I salumi
- Produzione e caratteristiche dei salumi
- I formaggi
- Produzione e caratteristiche dei formaggi
- Il catering
- Il banqueting
- Il banqueting manager
- La wedding Planner
- Le isole ristorative all'interno di un banqueting (free flow)
- I prodotti a marchio
- Le singole cucine europee (occidentali, centrali, est Europa)
- I marchi di qualità

Il docente

Daniele Chiappini



**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 (Roma) - Cod. Min. RMRH06000V  
tel. 0696195083 - fax 0696100068 - [www.alberghierovelletri.edu.it](http://www.alberghierovelletri.edu.it)

**PROGRAMMA DI SALA-BAR E VENDITA**

**CLASSE 5^B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE Prof. FRANCESCO GALATI**

**ANNO SCOLASTICO 2020-2021**

- *I superalcolici*
  - *La produzione dei distillati*
  - *La classificazione dei distillati*
  - *La produzione dei liquori*
  - *La classificazione dei liquori*
  - *Le creme*
- *L'enologia*
  - *La viticoltura*
  - *La produzione del vino*
  - *La fermentazione*
  - *La cantina*
- *Vini speciali*
  - *La produzione dei vini liquorosi*
  - *La produzione dello Champagne*
  - *Metodo Champenoise e Charmat*
  - *Vini aromatizzati*

*Il docente: Francesco Galati*

I.P.S.S.A.R. "UGO TOGNAZZI" – VELLETRI (RM)

## PROGRAMMA FINALE DI SCIENZE MOTORIE

A.S. 2020 / 2021

**Prof. Marco Bongianni**

**Classe 5B**

L'anno scolastico 2020- 2021 è stato caratterizzato dall'emergenza sanitaria relativa alla pandemia del "Covid-19". Le scuole sono state impegnate ad alternare le lezioni in periodi di didattica in presenza e a distanza, usando la piattaforma Office 365, garantendo agli studenti la prosecuzione delle lezioni attraverso l'utilizzo di risorse digitali. Considerando la particolarità della materia " Scienze Motorie ", i vari divieti imposti dai vari DPCM hanno fatto sì che lo svolgimento del programma si sia basato più sulla parte teorica che pratica.

### Programma svolto:

Dall'inizio dell'anno scolastico fino alla fine di ottobre, attività motoria con:

#### *OBIETTIVI*

##### *FORMATIVI :*

- Potenziamento fisiologico
- Sviluppo della socialità e del senso civico
- Conoscenza e pratica dell'attività sportiva
- Socializzazione
- Conoscenza sport di squadra

##### *COGNITIVI :*

- Tollerare un lavoro sub-massimale per un tempo prolungato
- Compiere azioni semplici nel minor tempo possibile
- Avere un controllo segmentario del proprio corpo
- Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità.
- Cenni di alimentazione
- Doping
- Traumatologia e primo soccorso
- Storia delle olimpiadi e paralimpiadi
- Ecosostenibilità , sport in ambiente naturale

#### *CONTENUTI :*

Nel primo periodo, sono state presentate le conoscenze base del proprio corpo e la sua funzionale capacità attraverso la corsa di resistenza ed di velocità.

Sia con la Didattica a Distanza che con quella in presenza, causa restrizioni che limitavano la possibilità di svolgere attività pratiche , si sono approfonditi degli argomenti teorici .

#### *METODI :*

Le lezioni , ad inizio dell'anno scolastico, sono state prevalentemente frontali.

Per la maggior parte dell'anno scolastico, si sono svolte video lezioni e visioni di film relativi a diversi sport.

#### *MEZZI E STRUMENTI :*

- Test per le capacità motorie
- Mobilità articolare: tecniche di allungamento globale e segmentario
- Velocità e destrezza
- Videolezioni.

#### *VERIFICHE :*

Nel breve periodo di lezioni pratiche , non è stato possibile effettuare verifiche ,causa la poca conoscenza degli alunni da parte dell'insegnante.

Per ciò che concerne la Didattica a Distanza sono state effettuate interrogazioni di verifica in videoconferenza a classe intera e a piccoli gruppi.

La valutazione si è basata, oltre che per le conoscenze acquisite, anche sulla frequenza e partecipazione alle attività svolte.

**L'Insegnante**

**PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA**

**ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

**Classe 5 sez. B**

**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 n. 2: Simulazioni Prima prova e relative griglie utilizzate per le valutazioni;

**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 seguite 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 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 tossicolosi, 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 bastone anche quando non lo hanno, stolidi affermazione 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 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, 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 dà e dà, 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 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 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 controluce 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-perché-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 presa 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

15 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

20 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,

25 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

30 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

---

1 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, mercé 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.

**Griglia di valutazione simulazione Prima Prova - Tipologia A**

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio massimo attribuito</b>	<b>Punteggio</b>
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 accettabile 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/o lessico accettabile 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 sommersi 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.	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).	a) Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna b) Nel complesso rispetta i vincoli della consegna c) Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario d) Non si attiene alle richieste della consegna	5 4 3 1-2	/5
8.	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	a) Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici b) Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici c) Comprensione complessiva accettabile d) Non ha compreso il senso complessivo del testo	13-15 11-12 10 1-9	/15
9.	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	a) Analisi puntuale e approfondita b) Analisi puntuale e accurata c) Analisi sufficientemente puntuale d) Analisi carente	9-10 7-8 6 1-5	/10
10.	Interpretazione corretta e articolata del testo.	a) Interpretazione corretta e articolata con motivazioni appropriate b) Interpretazione parzialmente corretta, tuttavia articolata e a tratti motivata con ragioni valide c) Interpretazione abbozzata, corretta ma non approfondita d) Interpretazione insufficiente	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100

**Griglia di valutazione simulazione Prima Prova - Tipologia B**

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio massimo attribuito</b>	<b>Punteggio</b>
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 simulazione Prima Prova - 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) 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) 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 n. 3: Griglia di valutazione del colloquio;

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 curricolo, 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	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	

personali				
<b>Punteggio totale della prova</b>				

- Allegato n. 4: tracce elaborati materie di indirizzo (art. 18 dell'O.M. 53/2021)

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE**  
**"UGO TOGNAZZI"**  
**RMRH06000V – DISTRETTO 39**

N.	STUDENTE	ARGOMENTO	<b>ATTRIBUZIONE ELABORATO A CIASCUN STUDENTE TRACCIA</b>	ENOGASTRONOMA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
1		BANQUETING E CATERING	Il Candidato proponga un elaborato sul tema del BANQUETING e CATERING come moderne ed attuali forme ristorative. Nello specifico parli dell'organizzazione del lavoro, dell'igiene dell'attività, delle preparazioni e delle scelte imprenditoriali anche in un'ottica di sostenibilità ambientale.	LA PERSONALIZZAZIONE DELL'EVENTO	L'HACCP
2		I PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei prodotti tipici. Nello specifico parli dei prodotti tipici regionali, degli utilizzi in cucina e dei valori nutrizionali e calorici di questi prodotti.	PARMIGIANO REGGIANO: CICLO E UTILIZZI IN CUCINA	VALORE NUTRIZIONALE E CALORICO DEI FORMAGGI
3		I PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli delle certificazioni di qualità, dei prodotti tipici regionali, delle modalità di preparazione e delle allergie e intolleranze che sviluppano alcuni individui in seguito al consumo di determinati alimenti.	FORMAGGI ERBORINATI	ALLERGIE E INTOLLERANZE
4		ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE. Nello specifico parli dei regimi dietetici di altri Paesi, delle consuetudini alimentari nelle grandi religioni, anche in riferimento all'attività UDA svolta.	CUCINA MESSICANA: LA PRODUZIONE DELLE TORTILLAS	DIETE IN ALTRE RELIGIONI
5		I PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli dei prodotti tipici regionali, delle modalità di preparazione e dei metodi di conservazione.	I SALUMI: CULATELLO DI ZIBELLO	METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
6		I PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli delle certificazioni di qualità, dei prodotti tipici regionali e delle modalità di preparazione.	Crudo San Daniele: ciclo e caratteristiche	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ
7		I PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli dei prodotti tipici regionali e delle modalità di preparazione e dell'utilizzo di alcuni prodotti nell'alimentazione degli sportivi.	SALUMI: BRESAOLA	ALIMENTAZIONE NEGLI SPORTIVI
8		BANQUETING E CATERING	Il Candidato proponga un elaborato sul tema del BANQUETING e CATERING come moderne ed attuali forme ristorative. Nello specifico parli dell'organizzazione del lavoro, dell'igiene dell'attività, delle preparazioni e delle scelte imprenditoriali anche in un'ottica di sostenibilità ambientale	LA FIGURA DELLA WEDDING PLANNER	HACCP
9		ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE. Nello specifico parli della cucina USA E dell'obesità patologia molto diffusa in America.	LA CUCINA DEGLI STATI UNITI D'AMERICA ED IN PARTICOLARE IL METODO BBQ	PATOLOGIE LEGATE ALLA ALIMENTAZIONE: OBESITÀ
10		BANQUETING E CATERING	Il Candidato proponga un elaborato sul tema del BANQUETING e CATERING come moderne ed attuali forme ristorative. Nello specifico parli dell'organizzazione del lavoro, dell'igiene dell'attività, delle preparazioni e delle scelte	LE ISOLE RISTORATIVE NEGLI EVENTI BANQUETING	L'HACCP

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE**  
**“UGO TOGNAZZI”**  
**RMRH06000V – DISTRETTO 39**

			imprenditoriali anche in un’ottica di sostenibilità ambientale		
11		PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei prodotti tipici, delle modalità di preparazione e dello spreco alimentare.	LA CARNE: IL QUINTO QUARTO	SPRECO ALIMENTARE
12		PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli dei prodotti tipici regionali, delle modalità di preparazione e della dieta mediterranea.	IL PECORINO ROMANO: CICLO ED UTILIZZI IN CUCINA	DIETA MEDITERRANEA
13		PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli delle certificazioni di qualità, dei prodotti tipici regionali e delle modalità di preparazione.	LA MOZZARELLA DI BUFALA	CERTIFICAZIONI DI QUALITA’
14		I PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei prodotti tipici, delle modalità di preparazione e della dieta mediterranea.	LA PIZZA: DIFFERENZA TRA PIZZA ROMANA E NAPOLETANA (METODI E TECNICHE)	DIETA MEDITERRANEA
15		PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli dei prodotti tipici regionali, delle modalità di preparazione e dei disturbi alimentari.	LO ZAMPONE	DISTURBI ALIMENTARI
16		PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli, dei prodotti tipici regionali e delle modalità di preparazione e le patologie legate all’alimentazione	IL PANE DI LARIANO	OBESITA’
17		CUCINA ITALIANA	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della CUCINA ITALIANA. Nello specifico parli delle cucine tipiche regionali, dei prodotti tipici e di alcuni disturbi legati all’alimentazione	CUCINA ROMANA: LA CARBONARA	DISTURBI ALIMENTARI
18		CUCINA ITALIANA	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della CUCINA ITALIANA. Nello specifico parli delle cucine tipiche regionali, dei prodotti tipici e delle contaminazioni che si possono verificare nella preparazione di questi piatti.	CARPACCI E LE TARTARE	CONTAMINAZIONI CHIMICHE FISICHE E BIOLOGICHE
19		ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE. Nello specifico parli della cucina Francese e della dieta Dukan.	LA CUCINA FRANCESE DELLA REGIONE DELLO CHAMPAGNE	DIETA DUKAN
20		ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE. Nello specifico parli della cucina Giapponese e della dieta di Okinawa	LA CUCINA GIAPPONESE: SUSHI	DIETA OKINAWA
21		CUCINA ITALIANA	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della CUCINA ITALIANA. Nello specifico parli delle cucine tipiche regionali, dei prodotti tipici e della Dieta Mediterranea.	LA CUCINA ROMANA: L’AMATRICIANA	DIETA MEDITERRANEA



- **Allegato n.5: Elenco testi di Italiano da sottoporre ai candidati**

**ELENCO TESTI DI ITALIANO DA SOTTOPORRE AI CANDIDATI DURANTE IL COLLOQUIO**  
di cui alla lettera b del comma 1 dell'art. 9 dell'O.M. 10/2020

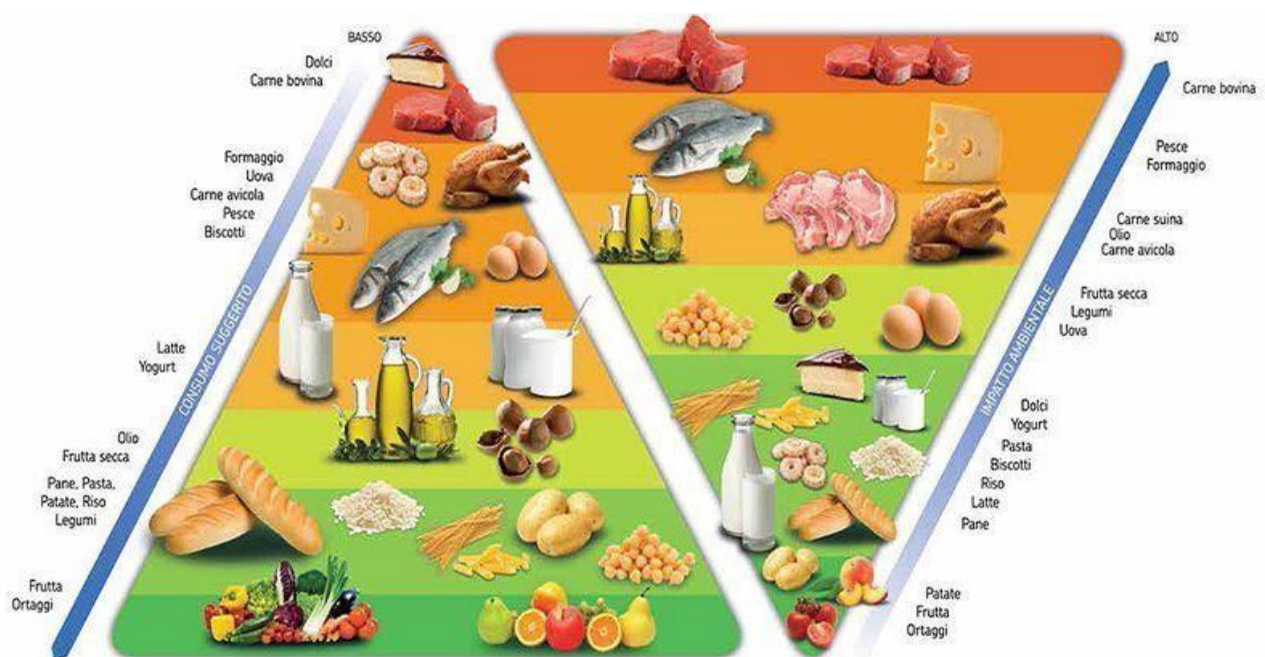
	<b>TESTO</b>	<b>OPERA</b>	<b>AUTORE</b>
1.	<b>La famiglia Malavoglia</b>	<b>I Malavoglia</b>	Giovanni Verga
2.	<b>Il treno ha fischiato</b>	<b>Novelle per un anno</b>	Luigi Pirandello
3.	<b><i>Ciaula scopre la luna</i></b>	<b>Novelle per un anno</b>	Luigi Pirandello
4.	<b>Un'esplosione enorme</b>	<b>La coscienza di Zeno</b>	Italo Svevo
5.	<b>Veglia</b>	<b>Allegria</b>	Giuseppe Ungaretti
6.	<b>Soldati</b>	<b>Allegria</b>	Giuseppe Ungaretti
7.	<b>San Martino del Carso</b>	<b>Allegria</b>	Giuseppe Ungaretti
8.	<b>Mattina</b>	<b>Allegria</b>	Giuseppe Ungaretti
9.	<b>Non chiederci la parola</b>	<b>Ossi di seppia</b>	Eugenio Montale
10.	<b>Spesso il male di vivere</b>	<b>Ossi di seppia</b>	Eugenio Montale
11.	<b>Amai</b>	<b>Canzoniere</b>	Umberto Saba
12.	<b>Goal</b>	<b>Canzoniere</b>	Umberto saba
13.	<b>Alle fronde dei salici</b>	<b>Giorno dopo giorno</b>	Salvatore Quasimodo
14.	<b>Uomo del mio tempo</b>	<b>Giorno dopo giorno</b>	Salvatore Quasimodo
15.	<b>Schemà</b>	<b>Se questo è uomo</b>	Primo Levi

- Allegato n.6: UDA di educazione civica

## IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI

### EDUCAZIONE CIVICA

#### Classe 5 B 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^ 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.

## PERCORSO INTERDISCIPLINARE: COSTITUZIONE E AMBIENTE ... SOSTENIBILITA'

### Classe V B Enogastronomia

Insegnante Coordinatore	Prof. Tignanelli Vincenzo
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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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	<p><b>Valutazione della sfera cognitiva:</b> ricaduta sulle competenze disciplinari; capacità di portare a termine il compito assegnato.</p> <p><b>Valutazione della sfera comportamentale:</b> metodo di studio, capacità di lavorare in gruppo, partecipazione alle attività integrative e ricadute sul comportamento.</p>

ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>Italiano e storia</b>  <i>Raccogliere, selezionare, sintetizzare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca.</i>  <i>Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.</i>  <i>Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità.</i>  <i>Ideare e realizzare eventuali testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali in collaborazione con altre discipline.</i>  <i>Ricostruire processi di trasformazione.</i>  <i>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale.</i>  <i>Avere consapevolezza dei propri diritti a livello territoriale, nazionale e internazionale.</i></p>	<p>Italiano e storia                      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>Inglese</b>  <i>Raccogliere, selezionare, e utilizzare informazioni.</i>  <i>Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.</i>  <i>Produrre testi di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare eventuali testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali in collaborazione con altre discipline.</i>  <i>Analizzare e descrivere fenomeni della società contemporanea.</i></p>	<p>Agenda 2030. GOAL N.12 Responsible consumption and production.                      Consumerism, its negative effects on the planet                      Sustainable development: ethical shopping, fair trade, etc</p>
<p><b>seconda lingua: Francese</b>  <i>Raccogliere, selezionare, sintetizzare informazioni utili per attività di ricerca</i>  <i>Utilizzare registro comunicativo adeguato</i></p>	<p>seconda lingua: Francese                      L'ambiente nelle carte costituzionali francese e inglese, facendo un raffronto con la costituzione italiana.</p>
<p><b>Scienze degli alimenti</b>  <i>Saper riconoscere i prodotti a basso impatto ambientale</i></p>	<p>Scienze degli alimenti                      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>  <i>Saper utilizzare correttamente le procedure di raccolta e elaborazione dati, calcolo anche sotto forma grafica</i></p>	<p>Matematica                  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>  <i>Riconoscere e analizzare gli effetti delle attività turistiche sul territorio e importanza dell'economia circolare</i></p>	<p>D Diritto e tecniche amministrative                  P Rapporti tra turismo e ambiente naturale, l'economia sostenibile e circolare. Art 2, 9, 32 costituzione                  Oi Agenda 2030 goal 12 consumo e produzione responsabile 12.b impatto sviluppo per turismo sostenibile.</p>
<p><b>Religione</b>  <i>Riconoscere gli elementi di condivisione in una società equa e solidale.                  Riconoscere gli elementi di uno sviluppo sostenibile per il rispetto della nostra "casa comune".                  Saper analizzare e ricercare gli elementi caratteristici del turismo religioso come forma di turismo ecosostenibile.</i></p>	<p>Conoscere contenuti e terminologie di riferimento per la costruzione di una società equa e sostenibile anche alla luce delle indicazioni del Magistero della Chiesa.                  Agenda 2030</p>
<p><b>Scienze motorie</b>  <i>Allenarsi all'aria aperta                  Saper rispettare l'ambiente praticando sport all'aria aperta.</i></p>	<p>Conoscere i diversi tipi di sport che si praticano in ambiente naturale e gli aspetti negativi correlati all'impatto ambientale che questi potrebbero comportare</p>
<p><b>Tempi</b></p>	<p>Intero anno scolastico</p>
<p><b>Metodologia</b></p>	<p>Brain storming                  Problem solving                  Lezioni frontali dialogate                  Lezioni laboratoriali                  Lavoro di gruppo</p>
<p><b>Risorse umane interne esterne</b></p>	<p>I docenti del Cdc</p>
<p><b>Strumenti</b></p>	<p>Libri ti testo                  Fotocopie                  Siti internet                  Laboratorio</p>
<p><b>Valutazione</b></p>	<p>Schede di valutazione</p>

### RELAZIONE INDIVIDUALE

**Descrivi in sintesi l'attività**  
**Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**  
**Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte**  
**Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**  
**Cosa devi ancora imparare**  
**Come valuti il lavoro da te svolto**

## Rubrica per la valutazione delle Unità di Apprendimento e la Griglia per la valutazione delle Unità Didattiche del nuovo Insegnamento dell'Educazione Civica:

### RUBRICA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 "UGO TOGNAZZI"  
 RMRH06000V – DISTRETTO 39

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DIDATTICHE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGI
CONSAPEVOLEZZA RIFLESSIVA E CRITICA RISPETTO ALLE PROBLEMATICHE DI EDUCAZIONE CIVICA	Riflette su ciò che ha imparato sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto che affronta in modo particolarmente critico	10 - 9
	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	8 - 7
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	6
	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace virgola non mi piace)	5
AUTOVALUTAZIONE DEL PROPRIO METODO DI LAVORO NELL'APPROCCIO DELLA DISCIPLINA DI EDUCAZIONE CIVICA	L' allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo.	10 - 9
	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	8 - 7
	L' allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	6
	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunosa	5
CAPACITÀ DI COGLIERE LE PROBLEMATICHE AFFERENTI ALL' EDUCAZIONE CIVICA	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	10 - 9
	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali scientifici e tecnologici e sottostanno al lavoro svolto	8 - 7
	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	6
	Individua in modo lacunoso i processi sottostante il lavoro svolto	5
CREATIVITÀ NELL'INDIVIDUAZIONE DI SOLUZIONI E STRATEGIE AFFERENTI ALL' AMBITO DISCIPLINARE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	Elabora nuove connessioni tra pensieri oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	10 - 9
	Trova qualche nuova connessione tra pensieri oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali al processo di lavoro e nel prodotto.	8 - 7
	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e problematiche disciplinare, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro nel prodotto	6
	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	5
AUTONOMIA NEI METODO DI LAVORO RELATIVO ALLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	10 - 9
	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	8 - 7
	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e abbisogna spesso di spiegazioni integrative di guida	6
	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e procede con fatica solo se supportato	5

**FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ESAME DI STATO A.S.**  
**2020/2021 CLASSE 5<sup>B</sup>**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA**

**I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
GAROFALO RAFFAELLA	LETTERATURA ITALIANA E STORIA	
DELL'ANNO RAFFAELLA	LINGUA STRANIERA INGLESE	
MALANDRUCCO ANTONELLA	LINGUA STRANIERA FRANCESE	
BROCCA RAFFAELE	MATEMATICA E INFORMATICA	
DELLA PORTA EUFEMIA	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	
TIGNANELLI VINCENZO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
CHIAPPINI DANIELE	ENOGASTRONOMIA E LAB. CUCINA	
GALATI FRANCESCO	LAB. TCN PR. SALA BAR	
TARTAGLIONE NICOLINO	RELIGIONE	
BONGIANNI MARCO	EDUCAZIONE FISICA	
ASPRI FABRIZIO	DOCENTE DI SOSTEGNO	

**VELLETRI 15/05/2021**



