



**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[^] C

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA



Indice

	Pag.
1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE	4
Presentazione della scuola	4
Profilo dell'indirizzo	5
2.STORIA DELLA CLASSE	6
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	6
Elenco candidati	7
Quadro riepilogativo classe	7
Profilo della classe	8
3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA	10
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	10
Obiettivi Formativi cognitivi presenti nel PTOF e fatti propri dal C.d.C.	11
4. RIORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA PER EMERGENZA COVID-19	12
Criteri e modalità per la valutazione nella didattica a distanza	13
I criteri generali per la valutazione	13
Elementi utili per la valutazione	13
Modalità di Verifica A Distanza	13
Indicazioni per la Valutazione	14
Valutazione degli apprendimenti	15
Valutazione dei comportamenti	16
Griglia di valutazione –"A"	17
Griglia di valutazione delle prove a distanza "B"	19
Griglia unica di valutazione unica delle prove a distanza "C"	20
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	21
Tabella A e tabella B	22

Tabella C e tabella D	23
5. CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	26
6. ATTIVITÀ E PROGETTI	36
Recupero e potenziamento	40
Cittadinanza e costituzione - UDA: Cittadini di un mondo sostenibile	41
Rubrica di autovalutazione dello studente	45
Didattica delle competenze – UDA: L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo	46
Rubrica di valutazione dello studente	51
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	52
Stage a.s. 2018-2021	54
Attività svolte	56
Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa	56
5. ESAME DI STATO	58
Elenco delle tracce di elaborato assegnate ai candidati	58
Elenco testi di italiano da sottoporre ai candidati durante il colloquio d'esame	62
Assegnazione agli studenti di Tutor di riferimento per gli elaborati d'esame	63
6. ALLEGATI	66
Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline	64
Allegato n. 2: Simulazioni Prima	79
Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C), Seconda Prova	89
Allegato n. 4: Griglia di valutazione prova orale	95
Allegato n. 5: Fascicoli riservati	-
7. CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti	96

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Presentazione istituto

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

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

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

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

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

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

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

Profilo dell'indirizzo professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione

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

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

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

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

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

L'indirizzo presenta le articolazioni:

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

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

2. STORIA DELLA CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica.

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
CASALUCI GIUSEPPE	Sala	X	X	X
DI GIULIO SERENA	Italiano			X
DI GIULIO SERENA	Storia			X
BROCCA RAFFAELE	Matematica	X	X	X
BEZZI FRANCESCA	Francese	X	X	X
GALA MONICA	Inglese		X	X
PALMA ROSARIO	Cucina			X
DELLA POTRA EUFEMIA	Scienze degli alimenti			X
PAGLIARICCI SARA	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva	X	X	X
BONGIANNI MARCO	Scienze Motorie		X	X
RUFFOLO LUIGINA	IRC	X	X	X
MARCELLETTI VITO	SOSTEGNO			X
POLITO GRAZIA	SOSTEGNO			X

Dirigente Scolastico Dott.ssa Sandra Tetti

Coordinatore di classe Prof.ssa Sara Pagliaricci

Data di approvazione

15/05/2021

Elenco dei candidati

	Cognome e nome	3° anno	4° anno	5° anno
1.		3C	4C	5C
2.		3C	4C	5C
3.		3C	4C	5C
4.		3C	4C	5C
5.		3C	4C	5C
6.		3C	4C	5C
7.		3C	4C	5C
8.		3C	4C	5C
9.		3C	4C	5C
10.		3C	4C	5C
11.		3C	4C	5C
12.		3C	4C	5C
13.		3C	4C	5C
14.		3C	4C	5C
15.		3C	4C	5C
16.		3C	4C	5C
17.		3C	4C	5C
18.		3C	4C	5C
19.		3C	4C	5C
20.		3C	4C	5C
21.		3C	4C	5C
22.		3C	4C	5C
23.		3C	4C	5C

Quadro riepilogativo della classe

Iscritti	23
Maschi	13
Femmine	10
Cert. 104/92	2
DSA	2
BES	2
Promossi senza debito	19
Promossi con debito	4
Ripetenti	0
Ritirati	0

Profilo della classe

Parametri	Descrizione
Composizione	La classe è composta da 13 ragazzi e 10 ragazze; in essa sono presenti due casi di certificazione 104/92 e 4 certificazione DSA o BES. Non ci sono state modifiche nella composizione del gruppo nel corso di quest'Anno scolastico.
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719)	<p>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 di alcuni studenti. Al contrario, per altri, la DAD e poi DDI ha contribuito al miglioramento delle performance e della gestione delle componenti emotive.</p> <p>Va sottolineata la peculiare inclusività della classe che nel triennio ha saputo sviluppare, non senza momenti di difficoltà o tensione, un atteggiamento mentale appropriato, e grazie alla vicinanza emotiva e continue risposte positive ha saputo creare un buon clima di classe che è stato determinante per la riuscita dell'allievo con disabilità e reciprocamente stimolante per studenti e docenti verso il raggiungimento di obiettivi sociali positivi e inclusivi.</p> <p>Il consiglio di classe, per gli alunni 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 la presenza degli insegnanti di sostegno e di personale esperto come previsto dall'art. 19 dell'O.M. n. 10 del 16/05/2020. Per gli alunni il Consiglio di Classe ha redatto e seguito un PEI;</p>
Situazione di partenza	<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.</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>
Livello di profitto generale	Il livello generale di profitto raggiunto dalla classe risulta essere nel complesso soddisfacente, con delle eccellenze.

Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	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, tranne per alcuni, è stata nel complesso assidua. La partecipazione ai progetti e agli eventi della scuola è stata sempre attiva e produttiva nonostante le difficoltà dovute alla pandemia.
Variazioni nel Consiglio di Classe	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. Nello specifico la classe ha visto in quest'ultimo anno un continuo avvicinarsi dei docenti delle materie d'indirizzo: CUCINA e SCIENZE degli ALIMENTI, con l'assegnazione definitiva a partire dal mese di febbraio. Questo ha comportato una temporanea demotivazione e atteggiamento critico e poco partecipativo anche verso le altre materie di studio, che si è progressivamente modificato
Altro	Da marzo 2019, periodo in cui l'attività scolastica in presenza è stata sospesa (lockdown) la didattica è proseguita attraverso la piattaforma digitale Microsoft Office_365 messa a disposizione dalla scuola in brevissimo tempo. Ciò ha permesso di poter proseguire le attività dell'as 2019-20 e riattivare una didattica efficace già a partire dal mese di settembre 2020 mettendo in atto puntualmente il piano organizzativo dettato dal MIUR e le molteplici riorganizzazioni dettate dai DPCM nel corso dell'anno scolastico, senza sostanziale alterazione del monte ore curriculare che è stato rispettato al 100%, con la sola concessione di pause addizionali per l'attività online. Durante l'anno scolastico, il colloquio con le famiglie ha visto due momenti di incontro pomeridiano e un ricevimento mattutino che si sono svolti a distanza tramite prenotazione in piattaforma office 365, oltre agli incontri, sempre a distanza, predisposti nell'ambito dell'orario antimeridiano settimanale dei diversi docenti.

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

- il RE AXIOS
- il sito www.alberghiorovelletri.edu.it
- 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 le lezioni, anche utilizzando la modalità della videoconferenza, oppure fornendo indicazioni agli studenti sul lavoro da fare.

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

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

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

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

CRITERI E MODALITÀ PER LA VALUTAZIONE NELLA DIDATTICA A DISTANZA

Premessa

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

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

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

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

- le modalità di verifica rispetto alla didattica in presenza devono essere riviste e modellate su di essa;

- qualunque modalità di verifica non in presenza, seppure inconsueta e specifica, non è impossibile da realizzare;
- vanno individuate le modalità di valutazione dei compiti di realtà e dei compiti autentici (prove esperte/UDA);
- devono essere individuate strategie, procedure e modalità per una valutazione integrata delle competenze.

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

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

I criteri generali per la valutazione saranno:

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

Elementi utili per la valutazione saranno acquisiti tramite:

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

Modalità di Verifica A Distanza

Come l'attività didattica, anche la verifica può essere di tipo sincrono e asincrono.

Possono essere effettuate (a scelta del docente e secondo le necessità della sua didattica):

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

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

b) verifiche scritte attraverso:

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

c) verifica asincrona attraverso lo svolgimento e la consegna di un prodotto scritto, che sarà poi approfondito in sincrono:

in sede di videoconferenza il docente potrà chiedere allo studente ragione di determinate affermazioni o scelte effettuate nello scritto a distanza: la formula di verifica si configurerà, quindi, come forma ibrida (scritto + orale).

Indicazioni per la Valutazione

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

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

Valutazione degli apprendimenti

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

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

Valutazione dei comportamenti

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

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

Pertanto si ritiene che sia:

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

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

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

INSUFFICIENTE (voto 5).

1. Griglia di valutazione –“A”

Materia: _____ - Classe: _____ - A.S. 2020/2021

Studente: _____

COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti assegnati
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	
	4. Frequenza* e puntualità (*assiduità)	Frequenza e puntualità esemplari.	10	
		Frequenza assidua, quasi sempre puntuale.	9	

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

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	nella didattica a distanza)	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		
	5.Rispetto delle norme comportamentali	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		
	6.Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza	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		
	Per tutti e sei gli indicatori: 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	
				TOTALE	
TIPO DI VALUTAZIONE		VALUTAZIONE OTTENUTA			
VALUTAZIONE COMPLESSIVA IN SESSANTESIMI (MAX 60)					
VALUTAZIONE COMPLESSIVA RIPORTATA IN DECIMI (PT/60)					

2.

Griglia di valutazione delle prove a distanza "B"

Materia: _____ - Classe: _____ - A.S. 2020/2021

Studente: _____

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

Per gli alunni DSA e ALTRI BES si applicheranno gli strumenti compensativi e misure dispensative previste dai rispettivi Piani Didattici Personalizzati (PDP) e si utilizzerà la griglia di valutazione

adottata per il resto della classe (oppure le griglie di valutazione utilizzate.....) così come per gli alunni disabili per cui è stato redatto un Piano Educativo Individualizzato (PEI) in cui si stabilisce che seguono la programmazione della classe anche in riferimento agli obiettivi minimi. Per gli alunni 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
Interazione a distanza con l'alunno/con la famiglia dell'alunno					
Partecipazione alle attività proposte					
Rispetto delle consegne nei tempi concordati					
Completezza del lavoro svolto					
Il voto finale scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti ai quattro indicatori, sommando e dividendo per quattro i punteggi.				/10

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

Allegati all' O.M. 16/05/2020

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

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

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

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

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

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

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta

salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21;
l'integrazione non può essere superiore ad un punto.

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

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

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

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

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

CREDITI FORMATIVI		PUNTI
		da aggiungere alla media scolastica
1	CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE INFORMATICHE (ECDL) conseguita nell'anno scolastico in corso	0,8
2	CERTIFICAZIONI EUROPEE DI LINGUE STRANIERE (solo organismi accreditati) conseguita nell'anno scolastico in corso	0,8
3	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, di ATTIVITA' SPORTIVA a livello agonistico con società o associazioni riconosciute dal CONI a: <ul style="list-style-type: none"> • livello provinciale • a livello regionale • livello nazionale 	0,1 0,2 0,3
4	Partecipazione a PROGETTI o ATTIVITA' promossi dall'istituto: <ul style="list-style-type: none"> • per meno di 25 ore • da 25 a 50 ore • con oltre 50 ore 	0,1 0,2

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

		0,3
5	Svolgimento, nell'anno scolastico corrente di corsi DIDATTICO-CULTURALI presso agenzie di formazione /istruzione legalmente riconosciute, funzionali e coerenti con i contenuti dell'indirizzo di studio frequentato.	0,3
	Partecipazione a GARE E/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico:	
	a livello	
	• provinciale	0,1
	a livello	
6	• regionale	0,2
	a livello	
	• nazionale	0,3
	se posizionato ai primi tre posti:	+ 0,3
7	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO	0,3
	Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 3°)	
	• livello 2	0,3
8	• livello 3	0,4
	• livello 4	0,5
	Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 4°)	
	• livello 2	0,2
9	• livello 3	0,3
	• livello 4	0,4
	Alternanza Scuola Lavoro in corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 5°)	
		0,2
	• livello 2	0,3
10	• livello 3	0,4

5. CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia: ITALIANO

Insegnante: DI GIULIO SERENA

Testo adottato “ La mia letteratura” di Ronconi, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato.

Ore settimanali: 4 Ore annuali previste: 140 Ore annuali svolte: in presenza 37
 ore in DAD 35

Temi generali: Dal Positivismo a Montale

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	x	no		Prova strutturata	sì	x	no	
Esercitazione	sì		no		Relazione	sì		no	
Prova pratica	sì		no		Problema	sì		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	X	no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	X	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

Materia: **STORIA**
Insegnante: DI GIULIO SERENA

Testo adottato "Storia in movimento" di Brancati, Pagliarini.

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 70 Ore annuali svolte: in presenza: 18
 in DAD: 12

Temi generali: Dalla Belle Epoque alla Seconda Guerra Mondiale

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì		no	
Esercitazione	sì		no		Relazione	sì		no	
Prova pratica	sì		no		Problema	sì		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	X	no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	X	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

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

Materia: Enogastronomia

Insegnante: PROF. PALMA ANDREA ROSARIO

Testo adottato: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA "Autore: ALMA- Casa editrice: PLAN

Ore settimanali: 4 Ore annuali previste: ore annuali 142 svolte: 64 in presenza 49 a distanza 16

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

Materia: **Lingua Francese**

Insegnante: Prof.ssa Francesca Bezzi

Testo adottato: *Côté Cuisine Côté Salle S. Ferrari, H. Dubosc MINERVA SCUOLA*, Materiale fornito dall'insegnante e altro scaricato da Internet

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: 54 31 sincrone 23 in presenza

Temi generali: Conoscenza della cultura/civiltà francese in riferimento a ciò che riguarda la ristorazione e altri temi trasversali.

Les groupes alimentaires et les principes nutritifs, le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire, les produits Bio, les toxi-infections alimentaires, les différents types de restauration et les différents types de cuisine dans le monde, l'environnement: une urgence mondiale, le tri sélectif, A. Dumas "écrivain et... cuisinier, Le CV européen, l'Agenda 2030, le Slow Food, l'Alsace et ses produits.

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	no		Lezione interattiva	sì	X	no	
Lavori di gruppo	sì	X	no		Esercitazioni guidate	sì		no	X
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	X	no	
Prova pratica	sì		no	X	Test su Forms	sì	X	no	
Relazioni	si	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	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		no		in parte	X

Materia: **Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva**

Insegnante: SARA PAGLIARICCI

Testo adottato: "Gestire le imprese ricettive" volume 3 di S. Rascioni e F. Ferriello edizione Tramontana

Ore settimanali: 5 Ore annuali previste: 165 Ore annuali svolte: 123 di cui in presenza 52 e in DAD 71

Temi generali: La Pianificazione e la Programmazione aziendale, Il Marketing, L'analisi della redditività (BP), il Marketing strategico e Marketing operativo.

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	
Didattica a distanza: Video lezioni	si	X	no						

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì	X	no	
Esercitazione	sì	X	no		Relazione	sì		no	X
Prova pratica	sì	X	no		Problema	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		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	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

Materia: I.R.C.

Insegnante:
 RUFFOLO LUIGINA

Testo adottato: Salani Massimo, A LAUTO CONVITO, EDB

Ore settimanali: **1** Ore annuali previste: **33** Ore annuali svolte: **22**

Temi generali:

Metodologia:

Lezione frontale	sì	x	no		Lezione interattiva- video lezioni (DaD)	sì	x	no	
Lavori di gruppo	sì	x	no		Esercitazioni guidate	sì		no	x
Lavori individuali	sì	x	no		Prove strutturate	sì		no	x

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	x	no		Prova strutturata	sì		no	x
Esercitazione	sì		no	x	Relazione	sì	x	no	
Prova pratica	sì	x	no		Problema	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	x	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	x	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì	x	no		in parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	x	no		in parte	

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: 32 16 in presenza 16 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	sì	x	no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	sì	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	

Materia: Sala e Vendita

Insegnante: Giuseppe Casaluci

Testo adottato: Tecniche di Sala e Vendita (Alma)

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: 32 (al 10-05-2021)
 8 in presenza 21 sincrone 3 asincrone

Temi generali:

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 e piattaforma	sì	x	no

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

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: 99ore annuali svolte 64 38 in presenza

26 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
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	

Materia **Potenziamento di Matematica**
Insegnante Claudia De Angeli

Testo adottato:

Ore settimanali: 1 Ore annuali svolte: 7 Ore annuali in presenza: 7 Ore annuali in DaD: 0

Temi generali: Esercitazioni sullo studio di semplici funzioni algebriche razionali fratte: dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno, ricerca di eventuali asintoti. Esempi di studio di semplici funzioni irrazionali. Le derivate di funzioni polinomiali.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca		Computer		
Laboratori		Registratore		
Audiovisivi		LIM	x	

Strumenti di verifica:

Interrogazione		Prova strutturata		
Esercitazione		Relazione		
Prova pratica		Problema		

Obiettivi conseguiti:

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

4. ATTIVITÀ E PROGETTI

Recupero e potenziamento

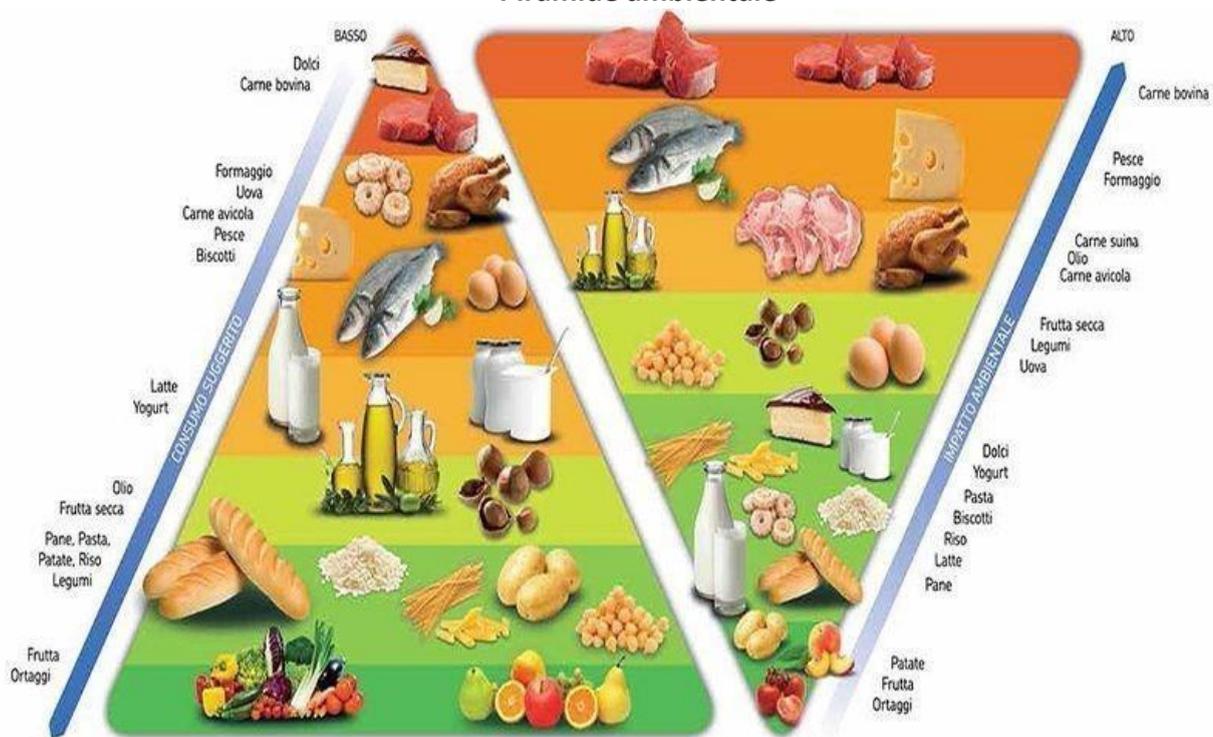
Interventi	Cur.	Extracur.	Discipline	Modalità
Interventi di recupero	x	x	Francese, matematica, economia, inglese italiano, matematica, inglese, francese, scienze degli alimenti, economia	Recupero in itinere Sportello metodologico
Interventi di approfondimento	x	x	Italiano, inglese, economia	Corso di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

PROGRAMMA DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Per l'insegnamento trasversale di Ed. Civica l'Istituto Ipsar "Ugo Tognazzi" ha stabilito in sede collegiale di svolgere tale insegnamento attraverso la realizzazione di una specifica unità di apprendimento interdisciplinare dal titolo:

CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE

**Educazione civica classi quinte
 Piramide ambientale**



Piramide alimentare

Pianificazione educazione civica classi quinte	
Denominazione	CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE
Compito-prodotto	<p>La classe realizzerà un prodotto a scelta tra: un power point, un breve spot, un racconto, un video, un'immagine fotografica, ALTRO ...</p> <p>Relazione e riflessione individuale relativa dell'attività di documentazione effettuata attraverso la lettura di testi, visione di film e la partecipazione a eventi e progetti sostenuti dalla scuola</p>
	<p>Competenze in chiave europee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza multilinguistica • Competenza matematica e competenza in scienze <ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza digitale 2. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Competenza in materia di cittadinanza 4. Competenza imprenditoriale 5. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. <p>Gli alunni al termine del corso di studi dovranno avere acquisito competenze in materia di cittadinanza cioè capacità di agire da cittadini responsabili e capaci di partecipare pienamente alla vita civica e sociale</p> <p>Finalità Favorire lo sviluppo di un'etica della responsabilità</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Promuovere la conoscenza di uno sviluppo sostenibile per maturare comportamenti coerenti con una cittadinanza attiva, planetaria, e idonei a salvaguardare l'ambiente e le sue risorse. 7. Proporre di riconoscere criticamente la diversità nelle forme in cui si manifesta come un valore e una risorsa da proteggere (biodiversità, diversità culturale...)
ABILITA'	CONOSCENZE
<ol style="list-style-type: none"> 7. Italiano e storia 8. Raccogliere, selezionare, e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca. 9. Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. 10. Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare eventuali testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali in collaborazione con altre discipline. 11. Ricostruire processi di trasformazione. 12. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale. 13. Avere consapevolezza dei propri diritti politici a livello territoriale, nazionale e internazionale 	<ol style="list-style-type: none"> 14. Italiano e storia 15. Le fasi della ricerca 16. Le tipologie di scrittura 17. I criteri per la redazione di un rapporto, di una relazione e di un elaborato multimediale interdisciplinare. 18. L'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali ed internazionali. 19. Conoscere il titolo IV della Costituzione (rapporti politici) e conoscere l'evoluzione storica del diritto di voto 20. (Visione di filmati relativi all'ambiente/disastri ambientali ad opera dell'uomo)

<p>Prima e seconda lingua Raccogliere, selezionare, sintetizzare informazioni utili per attività di ricerca Utilizzare registro comunicativo adeguato</p>	<p>Prima e seconda lingua (L'ambiente nelle carte costituzionali francese e inglese, facendo un raffronto con la costituzione italiana) LINGUA FRANCESE: Slow Food- Produits du terroir L'environnement: une urgence mondiale</p>
<p>Scienze degli alimenti Saper riconoscere i prodotti a basso impatto ambientale</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>Matematica Saper utilizzare correttamente le procedure di raccolta e elaborazione dati, calcolo anche sotto forma grafica</p>	<p>Matematica Conoscere le relazioni e funzioni: elementi di statistica descrittiva. Agenda 2030 goal 11 città e ambienti inclusivi e sostenibili</p>
<p>Diritto e tecniche amministrative Riconoscere e analizzare gli effetti delle attività turistiche sul territorio e importanza dell'economia circolare</p>	<p>Diritto e tecniche amministrative Rapporti tra turismo e ambiente naturale, l'economia sostenibile e circolare. Agenda 2030 goal 8: lavoro dignitoso e crescita economica; goal 12 consumo e produzione responsabile, 12.b impatto e sviluppo per un turismo sostenibile</p>
<p>Lab. di enogastronomia Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione</p>	<p>Lab. di enogastronomia Le disposizioni legislative in materia Agenda 2030 goal 12 consumo e produzione responsabile Prodotti a km 0; la tracciabilità. La tracciabilità</p>
<p>Lab. di sala e vendita Saper interpretare i bisogni del cliente ed individuare beni e servizi ad essi correlati</p>	<p>Lab. di sala e vendita Le disposizioni legislative in materia, Agenda 2030 goal 12, consumo e produzione responsabile Il cibo e la sostenibilità, i prodotti a Km 0</p>
<p>Scienze motorie Usare materiali ecosostenibili</p>	<p>Scienze motorie Conoscere l'origine dei materiali</p>
<p>Religione Riconoscere gli elementi di condivisione in una società equa e solidale</p>	<p>Religione Conoscere la terminologia di riferimento e gli elementi necessari per lo sviluppo di una società solidale Agenda 2030 goal 5 uguaglianza di genere</p>

Insegnante Coordinatore	PROF.SSA PAGLIARICCI SARA
Obiettivo finale del percorso	Conoscere l'aspetto legislativo legato alle tematiche dell'ambiente. Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale.

	<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	<p>Intero anno scolastico per 33 ore totali. Ogni Cdc valuterà quante ore assegnare ad ogni singola disciplina.</p>
Docenti coinvolti nel percorso.	<p>Docente di:</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>Religione</p> <p>Enogastronomia</p> <p>Sala e vendita</p>
Strumenti e risorse	<p>✓ Libri (costituzione...)</p> <p>✓ Documenti</p> <p>✓ Web</p> <p>✓ Video</p> <p>✓ Uso di office word e excel</p>
Metodologia	<p>Privilegiare gli strumenti attivi e partecipativi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lettura guidata di un documento, articolo di giornale 2. Analisi guidata delle fonti 3. Lezione partecipata 4. Debate 5. Elaborazione di schemi e mappe 6. Problem-solving 7. Lavoro di gruppo 8. Classe capovolta
Valutazione	<p>Valutazione della sfera cognitiva: ricaduta sulle competenze disciplinari; capacità di portare a termine il compito assegnato.</p> <p>Valutazione della sfera comportamentale: metodo di studio, capacità di lavorare in gruppo, partecipazione alle attività integrative e ricadute sul comportamento.</p>

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE DELLO STUDENTE

Titolo UdA: CITTADINI DI UN MONDO SOSTENIBILE

Studente..... Classe Data

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

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

L'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA ALIMENTARE NEL MONDO**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

Utenti destinatari	Alunni classi quinte
Prerequisiti	Lecture e dibattiti sul rapporto alimentazione-salute
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre

Denominazione	L'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA ALIMENTARE NEL MONDO
Compito - prodotto	<p>a) Presentazione in PowerPoint a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingua degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare, sull'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali rivisitandole sulla base della cultura enogastronomica italiana e realizzate con prodotti certificati.</p> <p>b) Relazione individuale</p>
Competenze mirate	
<p>assi culturali: linguaggi</p>	<p>-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
cittadinanza	<p>- Imparare ad imparare</p> <p>- Progettare</p>

	- Collaborare e partecipare
Asse Professionali	<p>a) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>b) Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>c) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>

Conoscenze	Abilità
<p>Italiano- Storia Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti. Cenni di storia locale legate alle tradizioni enogastronomiche.</p>	<p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati. Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto.</p>
<p>Lessico in Lingua straniera relativo al settore turistico-alberghiero</p>	<p>Utilizzare un repertorio lessicale appropriato, saper comunicare in altra lingua comunitaria</p>
<p>Enogastronomia Tecniche di preparazione di piatti tipici inerenti la enogastronomia del luogo individuato dal CdC</p>	<p>Presentare i prodotti nel rispetto delle regole tecniche legate alla sicurezza alimentare. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio scelto dal CdC</p>
<p>Scienza degli Alimenti: Conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata Le linee guida alimentari dei vari paesi Saper leggere e interpretare le etichette nutrizionali</p>	<p>Essere in grado di interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p>
<p>Matematica: Conoscere il calcolo matematico</p>	<p>Saper utilizzare gli strumenti matematici per il calcolo dei nutrienti Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Tempi (30 h)	a) Presentazione UDA alla classe. Brainstorming con gli alunni; suddivisione del lavoro dei singoli e dei gruppi. b) Recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue c) realizzazione delle slide in lingua italiana e straniera, specificando i significati religiosi di diversi alimenti nel mondo; d) preparazione in chiave moderna di alcuni piatti della tradizione italiana, ricercando la preparazione internazionale che più si avvicina, stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso. e) Esercizi in lingua ed uso della terminologia professionale per la realizzazione del materiale informativo f) Calcolo matematici per la determinazione delle tabelle nutrizionali di vari paesi g) realizzazione della brochure
Esperienze attivate	a) Lavoro individuale e/o in gruppo. b) Esercitazioni in laboratorio. c) Presentazione orale di quanto realizzato. d) Visita in aziende del settore conservativo e) Alternanza Scuola-Lavoro in aziende del settore ristorazione/ospitalità.
Metodologia	a) Lezione frontale b) Brainstorming c) Cooperative learning d) Lezioni tecnico- pratiche e) Esercitazioni mirate interne ed esterne
Risorse umane	
Interne:	a) Docenti consiglio di classe b) Assistenti di Laboratorio
Esterne:	c) Esperti del settore
Strumenti	d) Lab. professionali e) Aula LIM f) Libri di testo g) Materiale Informativo h) Materiale Multimediale
Valutazione	i) Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare j) Valutazione collegiale con griglia di valutazione che terrà conto dell'atteggiamento e dell'impegno degli alunni.

PIANO DI LAVORO UDA UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Coordinatore dell' Uda: Eufemia Della Porta

**PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

FASI	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UDA alla classe (responsabile UdA/coordinatore di classe). Brainstorming con gli alunni; suddivisione del lavoro dei singoli e dei gruppi.	Brainstorming Lezione frontale	Motivazione della classe	1 h	
2	recupero prerequisiti	Internet Fotocopie Interviste	I principi nutritivi, gli alimenti, tabelle di composizione chimica degli alimenti	4h	Intermedia e finale
3	realizzazione delle slide in lingua italiana e straniera, specificando i significati religiosi di diversi alimenti nel mondo.	Laboratorio di Cucina Materiale audiovisivo Laboratorio multimediale Libro di testo	Realizzare di un menu con l'utilizzo dei prodotti tipici del Stato scelto	10h	Intermedia e finale
4	Elaborazione, in chiave moderna, di menù legati alla cultura e alla tradizione del Paese scelto. Stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.	Tabelle di composizione degli alimenti Riviste specializzate Materiale multimediale Libro di testo	Valutazione del menù dal punto di vista nutrizionale.	4h	Intermedia e finale
5	Esercizi in lingua ed uso della terminologia professionale per la realizzazione del materiale informativo	Aula LIM Strumenti multimediali Libro di testo	Descrizione del comportamento alimentare in funzione della cultura dello Stato scelto, in lingua straniera (inglese-francese)	4h	Intermedia e finale

6	Calcolo matematici per la determinazione delle tabelle nutrizionali	Libro di testo Materiali forniti dal docente Laboratorio informatica	Utilizzo dello strumento statistico per il rilevamento di particolari patologie alimentari Elaborazione slide	3h	Intermedia e finale
7	realizzazione della brochure.	Libro di testo Attività in laboratorio informatico	Presentazione della brochure e delle slide	4h	Intermedia e finale

8. L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.
9. Per definizione è interdisciplinare.
10. Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.
11. Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).
12. Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.
13. Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Per la valutazione delle competenze trasversali dell'intera UdA, ciascuna disciplina coinvolta potrebbe usare i seguenti strumenti:

- a) la predisposizione di un dossier
- b) il glossario
- c) la relazione personale

a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.

Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) **Il glossario** è una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano ciò che lo studente ha imparato (perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

c) La relazione personale è un testo di carattere prevalentemente tecnico (con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLO STUDENTE

ALUNNO	
CLASSE	
PERIODO	
TITOLO UDA	
REFERENTE UDA	
INDIRIZZO PROFESSIONALE	

FOCUS	LIVELLI	DESCRITTORI
PARTE GENERALE		
Comportamento organizzativo	4	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto ed uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità
	3	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto
	2	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli
	1	Non è sempre rispettoso dei tempi e delle consegne
Cooperazione e disponibilità ad assumere incarichi e portarli a termine	4	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità
	3	Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con responsabilità
	2	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi, avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo
	1	Nel gruppo coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato
Consapevolezza riflessiva e critica	4	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo critico
	3	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il processo personale svolto
	2	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato, ma non svolge un processo critico personale
	1	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo, formulando preferenze emotive (mi piace/non mi piace)
TOTALE		

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gli obiettivi principali del progetto intendono:

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

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

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

Inoltre l'istituto ha aderito al piano operativo dell'ANPAL dall'anno scolastico 2016/2017.

STAGE A.S. 2018-2021

 Nome alunno	Ore totali classe 3 a/s 2018/19	Sede dello stage classe 3	Ore totali classe 4 a/s 2019- 20	Ore totali classe 5 a/s 2020- 21	Sede dello stage o progetto a distanza per PCTO classe 5
	166 ore	Aleph Rome Hotel, Curio Collection by Hilton (Sameray Ital) Roma + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	166 ore	Il Piccolo ducato, Cisterna + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	134 ore	Bistrò 184, Albano + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	160 ore	Trattoria Prati, Lariano (RM) + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	174 ore	Hotel quirinale, Roma RM + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	166 ore	Aleph Rome Hotel, Curio Collection by Hilton (Sameray Italy) - Via di S. Basilio, 15, Roma RM + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	165 ore	Ristorante 15/18 – Velletri + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	174 ore	Bettoia, Roma + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	147 ore	Bettoia, Roma + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	167 ore	Il Fungo, Roma + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	154 ore	Il Gatto e La Volpe, Cisterna + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	146 ore	L'Arte di amare, Velletri + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)

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

	137 ore	Ristorante Pagnanelli, Castel Gandolfo + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	175 ore	Hotel Quirinale, Roma + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	114 ore	Apache Country, + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
		Stage presso i laboratori dell'Ipssar Ugo Tognazzi			Visione videoricette in L.I.S. di Chef Rubio
	128 ore	La Forbice, Velletri + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	117 ore	La Forbice, Velletri + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	126 ore	Hotel Villa Carpegna, Roma + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	146 ore	L'Arte di Amare Gli antichi sapori, Velletri + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	180 ore	Hilton, Roma + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	149 ore	Fashion District, Valmontone + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)
	170 ore	Il Margutta, Roma + Pranzo cucina Fusion	0	25	Fondazione Biocampus ITS di Latina (5 ore) Stellati per la DAD (20 ore)

Attività per PCTO con Fondazione Biocampus ITS Latina.

L'iniziativa è consistita di interventi di esperti esterni su tematiche proposte dalla stessa fondazione inerenti i settori di Enogastronomia, sala e vendita, accoglienza. Sono stati effettuati tre incontri da due ore con esperti e due ore di orientamento in uscita. Il percorso formativo si è sviluppato intorno al tema centrale della tecnologia nei laboratori gastronomici con approfondimenti specifici per ogni incontro, in particolare: 1. Il forno; 2. L'abbattitore; 3. La conservazione sottovuoto.

Attività per PCTO Stellati per la DAD

Il modulo corsuale si è tenuto attraverso un ciclo di 10 videolezioni online con chef di rinomata fama nazionale, seguito da un'attività di autoformazione e test di valutazione ed autovalutazione.

ATTIVITA' SVOLTE

OGGETTO	LUOGO	TITOLO	PERIODO
Visita aziendale	Roma	Latte Sano	2019
Progetto giornale scolastico	Office 365 - teams	Macroonde	a.s. 2019-2020 e 2020/2021
Uscita didattica	Studi televisivi Fabrizio Frizzi, Roma	Prova del cuoco – partecipazione coem pubblico al programma televisivo	24 gennaio 2020
Incontro con l'autore	Office 365 - teams	<i>Daniele Mencarelli</i> Tutto chiede salvezza	18 dicembre 2020
Incontro con l'autore	Office 365 - teams	<i>Erri De Luca</i>	27 gennaio 2021
Incontro con l'autrice	Office 365 - teams	<i>Simonetta Agnello Hornby</i> <i>Da Londra</i>	8 marzo 2021
Incontro con l'autrice	Office 365 - teams	<i>Dacia Maraini</i> – La scuola ci salverà	30 aprile 2021
Progetto biblioteca - in occasione della beatificazione del giudice Rosario Livatino.	Biblioteca Rosario Livatino (in sede)	visione del documentario di Rai Storia " <i>Il ragazzo con la toga. Storia di Rosario Livatino</i> "	10-15 maggio 2021

Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa

Progetto	Luogo	Titolo	Periodo
Incontro in diretta per la rubrica "L'esperto risponde..."	Office 365 - teams	Birra Losa	4 maggio 2020
Incontro in diretta per la rubrica "L'esperto risponde..."	Office 365 - teams	Birra East Side	5 maggio 2020
Incontro in diretta per la rubrica	Office 365 - teams	Francesco Carminati per Ciak Sabaudia	6 maggio 2020

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

“L’esperto risponde...”			
Incontro in diretta per la rubrica “L’esperto risponde...”	Office 365 - teams	Chef Everaldo Maresca per Fondazione Italiana Cuochi	7 maggio 2020
Incontro in diretta per la rubrica “L’esperto risponde...”	Office 365 - teams	Presidente AMIRA	8 maggio 2020
Incontro in diretta per la rubrica “L’esperto risponde...”	Office 365 - teams	Lorenzo Leonetti	11 maggio 2020
Incontro in diretta per la rubrica “L’esperto risponde...”	Office 365 - teams	Fabio Toso	11 maggio 2020
Incontro in diretta per la rubrica “L’esperto risponde...”	Office 365 - teams	Gianni Armiento	14 maggio 2020
Incontro in diretta per la rubrica “L’esperto risponde...”	Office 365 - teams	Chef Fabrizio Cofani	15 maggio 2020
Incontro in diretta per la rubrica “L’esperto risponde...”	Office 365 - teams	Chef Fabio Campoli	22 maggio 2020
Corsi Professionalizzanti	Laboratori scolastici pomeridiani – in sede	“Dalla torrefazione all’estrazione del caffè”	4/5/11/12 marzo 2021
Corsi Professionalizzanti	Laboratori scolastici pomeridiani – in sede	“Arte bianca e pizzeria”	3/4/5/6 maggio 2021
Corsi Professionalizzanti	Laboratori scolastici pomeridiani – in sede	“Sezionatura e affumicatura delle carni”	10/11/17/18 maggio 2021

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

Corsi Professionalizzanti	Laboratori scolastici pomeridiani – in sede	"Pasticceria salata finger food; pasticceria negativa; pasticceria vegana"	13/14/19/20/21/26/27/28 maggio 2021
------------------------------	---	--	--

5. ESAMI DI STATO

ATTRIBUZIONE ELABORATO A CIASCUN STUDENTE

N.	ARGOMENTO	TRACCIA	ENOGASTRONOMIA	ALIMENTAZIONE
1	PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei prodotti tipici. Nello specifico parli dei prodotti tipici regionali, degli utilizzi in cucina e delle possibili contaminazioni che si possono verificare nella preparazione di alcuni piatti.	LA CARNE: IL QUINTO QUARTO	CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE
2	CUCINA ITALIANA	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della cucina italiana. Nello specifico parli dei piatti della tradizione culinaria italiana, delle modalità di preparazione e delle allergie e intolleranze che sviluppano alcuni individui in seguito al consumo di determinati alimenti.	I FORMAGGI E LA POLENTA CONCIA	ALLERGIE E INTOLLERANZE
3	I PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli dei prodotti tipici del Cilento, delle modalità di preparazione e della storia della dieta mediterranea.	PRODOTTI TIPICI DEL CILENTO	ANCIENNESSE E STORIA DELLA DIETA MEDITERRANEA
4	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.	CRUDO SAN DANIELE: CICLO E CARATTERISTICHE	METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
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 della dieta mediterranea.	LA STORIA DELLA PIZZA	DIETA MEDITERRANEA
6	I PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli della storia di alcuni prodotti tipici, delle caratteristiche e del valore nutrizionale e calorico di alcuni prodotti.	IL CIOCCOLATO: STORIA E CARATTERISTICHE	VALORE NUTRIZIONALE E CALORICO DEGLI ALIMENTI

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

7	I PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli dei prodotti tipici regionali, delle loro caratteristiche e dei benefici che hanno sulla salute facendo riferimento anche all’apporto calorico e nutrizionale.	POMODORINI DEL PIENNOLO: CARATTERISTICHE E UTILIZZI IN CUCINA	VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI E PROPRIETA’ BENEFICHE
8	PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei prodotti tipici. Nello specifico parli dei prodotti tipici regionali, degli utilizzi in cucina e del valore nutrizionale e calorico di questi prodotti	IL PECORINO ROMANO: CARATTERISTICHE E UTILIZZI IN CUCINA	BIOENERGETICA E VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI
9	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, e delle preparazioni . Inoltre, il candidato parli delle cattive abitudini alimentari e delle ripercussioni che hanno sulla salute, facendo riferimento alle più gravi patologie legate all’alimentazione	LA PERSONALIZZAZIONE DELL’EVENTO	PATOLOGIE LEGATE ALL’ALIMENTAZIONE: OBESITA’
10	PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei prodotti tipici, delle modalità di preparazione e dell’importanza della dieta mediterranea	PARMIGGIANO REGGIANO: CARATTERISTICHE E UTILIZZI IN CUCINA	DIETA MEDITERRANEA
11	CUCINA ITALIANA	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della cucina italiana. Nello specifico parli dei piatti della tradizione culinaria italiana, delle modalità di preparazione e delle allergie e intolleranze che manifestano alcuni individui in seguito al consumo di determinati alimenti.	I LEGUMI: UTILIZZI IN CUCINA	IL FAVISMO
12	ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE. Nello specifico parli dei regimi dietetici di altri	CUCINA INTERNAZIONALE	DIETE IN ALTRE RELIGIONI

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

		Paesi, delle consuetudini alimentari nelle grandi religioni, anche in riferimento all'attività UDA svolta.		
13	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.	WEDDING PLANNER E IL BANQUETING	SPRECO ALIMENTARE
14	CUCINA ITALIANA	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della CUCINA ITALIANA. Nello specifico parli delle cucine tipiche regionali, dei prodotti tipici e dell'importanza della dieta mediterranea	CUCINA ROMANA: LA CARBONARA	DIETA MEDITERRANEA
15	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 della dieta mediterranea	IL PECORINO ROMANO: CARATTERISTICHE E UTILIZZI IN CUCINA	DIETA MEDITERRANEA
16	ACCERTAMENTO CONOSCENZE E COMPETENZE	Il Candidato presenterà un elaborato multimediale relativo al suo percorso di crescita personale e professionale con particolare riferimento alle materie di indirizzo.	LABORATORIO DIDATTICO	METODOLOGIA, E L.I.S.
17	CUCINA ITALIANA	Il Candidato proponga un elaborato sul tema della CUCINA ITALIANA. Nello specifico parli delle cucine tipiche regionali, delle possibili contaminazioni biologiche che si potrebbero verificare nella preparazione di alcuni piatti e delle misure preventive da mettere in atto per evitare pericoli biologici di contaminazione	CUCINA ROMANA: LA CARBONARA	CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE
18	PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli delle certificazioni di qualità, dei	MOZZARELLA DI BUFALA: CARATTERISTICHE E	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

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

		prodotti tipici regionali e delle modalità di preparazione.	MODALITA' DI PREPARAZIONE	
19	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 e delle preparazioni	LE ISOLE RISTORATIVE	L'HACCP
20	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 INTERNAZIONALE	DIETA IN ALTRE RELIGIONI
21	PRODOTTI TIPICI	Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli dei prodotti tipici regionali, dell'utilizzo in cucina e dell'importanza di alcuni prodotti nella dieta per la prevenzione e la cura di alcune malattie.	OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA: CARATTERISTICHE E UTILIZZI IN CUCINA	DIABETE GESTAZIONALE
22	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.	CUCINA ROMANA: L'AMATRICIANA	DIETA MEDITERRANEA
23	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 ORIENTALE	DIETE IN ALTRE RELIGIONI

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

	TESTO	OPERA	AUTORE
1.	Rosso Malpelo	Vita dei Campi	G. Verga
2.	L'addio di N'Toni	I Malavoglia	G. Verga
3.	La pioggia nel pineto	Alcyone	G. D' Annunzio
4.	Lavandare	Myricae	G. Pascoli
5.	L'Assiuolo	Myricae	G. Pascoli
6.	Temporale	Myricae	G. Pascoli
7.	Il tuono	Myricae	G. Pascoli
8.	Il Lampo	Myricae	G. Pascoli
9.	E lasciatemi divertire	L'Incendiario	A. Palazzeschi
10.	La nascita di Adriano Meis	Il fu Mattia Pascal	L. Pirandello
11.	L'ultima sigaretta	La coscienza di Zeno	I. Svevo
12.	Il porto sepolto	L' Allegria	G. Ungaretti
13.	I fiumi	L'Allegria	G. Ungaretti
14.	Meriggiare pallido e assorto	Ossi di seppia	E. Montale
15.	Amore	Fiore	Lalla Romano

Assegnazione agli studenti di Tutor di riferimento per gli elaborati d'esame

	NOME	COGNOME	TUTOR
1			DI GIULIO
2			DI GIULIO
3			DI GIULIO
4			GALA
5			GALA
6			GALA
7			BROCCA
8			BROCCA
9			BROCCA
10			BONGIANNI
11			BONGIANNI
12			BONGIANNI
13			DELLA PORTA
14			DELLA PORTA
15			MARCELLETTI
16			POLITO
17			DELLA PORTA
18			DELLA PORTA
19			PALMA
20			PALMA
21			PALMA
22			PALMA
23			GALA

6. ALLEGATI

Allegato 1: programmi delle singole discipline

MATERIA: ITALIANO

Prof.ssa DI GIULIO SERENA

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Il contesto storico

L'Età del Positivismo

I movimenti letterari e le poetiche

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: poetiche e contenuti

Il Simbolismo europeo: la poetica di Rimbaud, Verlaine, Mallarmé

Il Decadentismo europeo come fenomeno culturale e artistico

GIOVANNI VERGA

La vita e il pensiero

L'adesione al Verismo e il ciclo dei "Vinti"

Rosso Malpelo

La lupa

I MALAVOGLIA : la struttura e la vicenda

Lettura, analisi e commento: la famiglia Malavoglia

Lettura, analisi e commento: L'addio di 'Ntoni

LA POESIA

La nascita della poesia moderna in Europa.

Baudelaire e la nascita della poesia moderna

Il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud, Mallarmé

La scapigliatura

GIOVANNI PASCOLI

La vita tra il "nido" e la poesia.

La poetica del 'fanciullino'

Da Myrica:

Lettura, analisi e commento: Il gelsomino notturno

Lettura, analisi e commento: X Agosto

Lettura, analisi e commento: Lavandare

Lettura, analisi e commento: L'assiuolo

Lettura, analisi e commento: Il lampo

Lettura, analisi e commento: Tuono

Lettura, analisi e commento: Novembre

Lettura, analisi e commento: Temporale

GABRIELE d'ANNUNZIO

La vita e le opere

D'Annunzio, personaggio dal "vivere inimitabile"

Il panismo

Il testo manifesto

La concezione del superomismo

Lettura, analisi e commento: "La pioggia nel pineto"

L'ETA' DELL'IMPERIALISMO: LE AVANGUARDIE (1903-1925)

La seconda rivoluzione industriale, la Grande guerra e il dopoguerra: società, cultura, immaginario

Il Romanzo della crisi

Le nuove scienze (la fisica, la psicoanalisi) e le nuove tendenze filosofiche

La teoria psicoanalitica di Freud

L'avanguardia futurista

FILIPPO TOMMASO MARINETTI

La vita e il pensiero

Il Manifesto futurista

Lettura, analisi e commento: Il bombardamento di Adrianopoli

Aldo Palazzeschi

Lettura, analisi e commento: E lasciatemi divertire

LUIGI PIRANDELLO

La vita e il pensiero

Testo d'ingresso: un piccolo difetto

La poetica dell'umorismo: i "personaggi" e le "maschere nude", la "forma" e la "vita"

L'arte umoristica di Pirandello

"Il fu Mattia Pascal" : trama

Lettura, analisi e commento: La nascita di Adriano Meis

ITALO SVEVO

La vita il pensiero

Il rapporto tra Svevo e la psicoanalisi

La coscienza di Zeno: "L'ultima sigaretta",

IL FASCISMO E LA GUERRA

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita e il pensiero

Lettura, analisi e commento: Il porto sepolto

Lettura, analisi e commento: I fiumi

Lettura, analisi e commento: Soldati

Lettura, analisi e commento: Mattina

Lettura, analisi e commento: San Martino del Carso

SALVATORE QUASIMODO

Lettura, analisi e commento: Uomo del mio tempo

EUGENIO MONTALE

La vita e il pensiero

Lettura, analisi e commento: Merigiare pallido e assorto

Lettura, analisi e commento: Spesso il male di vivere ho incontrato

Lettura, analisi e commento: Ho sceso dandoti il braccio

Una poetessa: Lalla Romano

Lettura, analisi e commento: " Amore" ; " L'Abraccio"

Libro di testo in adozione: " La mia letteratura" di Ronconi, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato.

MATERIA: STORIA

Prof.ssa DI GIULIO SERENA

L'Europa dalla grande depressione (1876) alla Grande guerra (1914)

Le risposte alla crisi: dal colonialismo all'imperialismo
La belle époque
La società di massa
Catene di montaggio e produzione in serie

L'età giolittiana (1901-1914)

Le riforme sociali e lo sviluppo economico
Protezionismo e statalizzazione tra scioperi e riforme
Ripresa del colonialismo: la guerra di Libia (1912)

La Prima guerra mondiale

Casus belli, questioni di fondo e alleanze (la Triplice Alleanza e la Triplice Intesa)
Interventisti e neutralisti: l'Italia in guerra (24 maggio 1915)
Una guerra di posizione e logoramento
Il disastro di Caporetto

La rivoluzione d'ottobre

Le rivoluzioni del 1917
La guerra civile
La nascita dell'URSS

Il mondo dopo la guerra

La Società delle Nazioni e i trattati di pace
La vittoria dell'Intesa: Wilson e l'autodeterminazione dei popoli
Il trattato di Versailles (1919)
Nuova mappa dell'Europa

Gli Stati Uniti e la crisi del 1929

Il dopoguerra negli USA
La Grande Crisi
Il New Deal di Roosevelt

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del Fascismo

La vittoria mutilata e il biennio rosso
La crisi dei socialisti e la nascita del Partito Popolare Italiano (1919) e del Partito Comunista (1921)
Dai fasci di combattimento al Partito Nazionale Fascista
Dalla marcia su Roma al delitto Matteotti
Le Leggi fascistissime: lo stato liberale diventa totalitario
La politica estera: conquista dell'Etiopia (1935), Asse Roma-Berlino (1936) e Patto d'acciaio (1939)

Il Nazismo

La Repubblica di Weimar
Il Piano Dawes e la crisi del '29
Il Partito Nazionalsocialista, la crisi economica e il malcontento tedesco
1933: Hitler cancelliere e presidente
L'antisemitismo: dalle Leggi di Norimberga (1935) alla Soluzione finale
Lo spazio vitale: riarmo della Germania e espansionismo

L'Urss di Stalin

L'ascesa di Stalin e l'industrializzazione dell' Urss
Il terrore staliniano e i Gulag
Il consolidamento dello Stato totalitario

La Seconda Guerra Mondiale

La guerra-lampo
La svolta del 1941: il conflitto diventa mondiale
Il nuovo ordine nazista e la Shoah
IL crollo del Fascismo e la Resistenza in Italia
La vittoria degli Alleati

Il mondo nel Bipolarismo

La guerra fredda
Il sistema bipolare
Usa e Urss: dalla nuova guerra fredda alla distensione

Libro di testo in adozione: " Storia in movimento" di Brancati , Pagliarini.

PROGRAMMA DI INGLESE
DOCENTE Prof.ssa MONICA GALA

Libro di testo: Piera Angela Caruso e Adriana Piccigallo, **Daily Specials, English for Chefs, Waiters and Bartenders**, Le Monnier.

SUSTAINABILITY AND GLOBALIZATION

The three pillars: economic, social and environmental.

Food Waste and World Hunger

WHO emerging scenarios: food borne diseases and zoonotic contamination

Global environmental change

Slow Food and the defense of biodiversity.

The Slow Food Manifesto

Slow Food Presidia from Lazio

HEALTHY EATING

The mediterranean Diet.

Other food pyramids.

Diets and nutrients.

Healthy Cooking, the effects of cooking on nutrition

The importance of Food labelling and respecting a correct order procedure

Food Allergies and Intolerances.

Fast, Junk and Street Food

SAFETY IN THE CATERING INDUSTRY

The main risks connected to the HoReCa sector and measures to prevent them

HACCP System

Hot work environment

Bacteria, Viruses and Food Poisoning

Food contamination: the invisible challenge (physical, chemical, microbial)

BANQUETING AND CATERING

Event organisation and management

What is a banquet and the banquet manager's job

UDA: Cittadini di un mondo sostenibile.

La costituzione e l'ecologia.

La costituzione italiana, la comunità Europea e le Nazioni Unite

L'agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals – SDGs

UDA: INTERNATIONAL DISHES.

How the potato changed the world

The American revolution: Foods from the New world

What is Food Fusion. Mixing Culinary Styles & Mash-Ups On The Menu

La Docente

Monica Gala

PROGRAMMA FRANCESE

DOCENTE: FRANCESCA BEZZI

Unité 12
Ripasso e consolidamento del programma dell'anno precedente, con particolare riferimento alle competenze grammaticali, al ripasso dei verbi all' imperfetto, al futuro, al condizionale, al passé composé, ai gallicismi. DOSSIER: SCIENCES DE L'ALIMENTATION. Les groupes alimentaires et les principes nutritifs
Unité 14 - MYRIADES DE RESTOS <ul style="list-style-type: none">✓ COMMUNICATION Promouvoir un restaurant sur un site web✓ LEXIQUE Le restaurant✓ GRAMMAIRE:<ul style="list-style-type: none">✓ la forme passive,✓ les pronoms relatifs simples,✓ les pronoms possessifs.✓ Se préparer pour un entretien✓ <u>CIVILISATION Les différents types de restauration</u>✓ LE SLOWFOOD
Unité 15 -DES CUISINES VARIÉES <ul style="list-style-type: none">✓ COMMUNICATION Parler des différentes formes de cuisine✓ LEXIQUE Les mots pour parler des autres cuisines✓ GRAMMAIRE:<ul style="list-style-type: none">✓ Le gérondif, la conséquence✓ <u>CIVILISATION D'une cuisine à l'autre (fusion, végétarienne, moléculaire. La nouvelle cuisine)</u>
Unité 16-CUISINE ET SANTÉ <ul style="list-style-type: none">✓ COMMUNICATION Parler du régime méditerranéen et de la pyramide alimentaire(révision)✓ LEXIQUE Les mots pour parler de la cuisine et de la santé✓ Décrypter une étiquette✓ GRAMMAIRE: les pronoms y et en✓ <u>CIVILISATION (la pyramide alimentaire)</u>
Unité 18-MON JOB DANS UN RESTO <ul style="list-style-type: none">✓ COMMUNICATION Se présenter, répondre au téléphone, s'accorder pour un entretien. Le CV européen✓ LEXIQUE La demande de travail, d'autres professions cuisine ou salle✓ GRAMMAIRE: les pronoms indéfinis CIVILISATION <u>Le Grand-Est: L'Alsace(les produits du terroir et ses spécialités)</u> <u>Le toxi-infections alimentaires pag 87-89</u> <u>Le tri sélectif</u> <u>Les produits Bio</u> <u>(Pages littéraires) A. Dumas "écrivain et....cuisinier"</u>

Testo in adozione «Côté salle et Côté cuisine: S. Ferrari.H. Dubosc, Minerva scuola.

Si precisa inoltre la partecipazione all' Uda di Educazione civica, «Cittadini in un mondo sostenibile» svolta in due differenti momenti, in entrambi i quadrimestri.

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA CLASSE: V C- ANNO SCOLASTICO 2020/2021

PROFESSORE:ANDREA ROSARIO PALMA

- ✓ I TIPI DI RISTORAZIONE
- ✓ I COSTI DI PRODUZIONE
- ✓ LA CLASSIFICAZIONE DELLE CARNI
- ✓ LE CARNI
- ✓ I FONDI
- ✓ I SISTEMI DI COTTURA
- ✓ HACCP
- ✓ LA SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO
- ✓ LA CLASSIFICAZIONE A PREZZO FISSO E CONCORDATO
- ✓ ASPETTO GASTRONOMICO
- ✓ GLI SPAZI IN CUCINA
- ✓ IL CENTRO PRODUZIONE PASTI
- ✓ LA PRESENTAZIONE DELLE VIVANDE
- ✓ LA CUCINA INNOVATIVA E SALUTARE
- ✓ BANQUETING E I SERVIZI ESTERNI
- ✓ I MACCHINARI DELL' AREA DI PRODUZIONE
- ✓ LA DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI
- ✓ LEGAME DEL FREDDO

PROGRAMMA FINALE DI SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: Marco Bongiani

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.

OBIETTIVI FORMATIVI :

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

OBIETTIVI 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.

Velletri, 15 maggio 2021

L'Insegnante: Marco Bongianni

PROGRAMMA di DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE della STRUTTURA RICETTIVA

Prof.ssa PAGLIARICCI SARA

IL MARKETING

- Definizione di marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Marketing turistico

IL MARKETING STRATEGICO

- Le fasi del marketing strategico
- Analisi interna
- Analisi della concorrenza
- Analisi della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

IL MARKETING OPERATIVO

- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

IL WEB MARKETING

IL MARKETING PLAN

- Definizione di marketing plan
- Composizione del marketing plan
- Il marketing plan di un'impresa medio/grande

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- La scelta imprenditoriale strategica
- I fattori dai quali dipende la strategia dell'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra programmazione e pianificazione
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

IL BUDGET

- Definizione di budget
- Differenza tra budget e bilancio d'esercizio

IL BUSINESS PLAN

- Il contenuto del business plan

Programma di Religione Cattolica anno scolastico 2020-2021

Prof.ssa Luigina Ruffolo

- I nuovi interrogativi dell'uomo, con particolare riferimento al rapporto io-altro da me (questione ambientale, sviluppo/progresso, il dialogo e il dialogo interreligioso)
- L' "altro da me" come valore. I concetti di uguaglianza, diversità, dignità anche in relazione al Magistero della Chiesa
- art 3 costituzione 18/11/2020 io-altro. Rispetto come capacità di sguardo creativo. La sospensione del giudizio
- Origine e cause del fenomeno migratorio
- La questione ecologica. L'ambiente come "altro da me". I principali cambiamenti del '900
- la Chiesa tra le due guerre mondiali . La Chiesa nella seconda guerra mondiale; la chiesa fra le due guerre; la Chiesa e la questione sociale.
- Il Concilio Vaticano II
- UDA Educazione Civica
- I temi della solidarietà, del razzismo e il significato di accoglienza.
- Elementi di antropologia alimentare (dal significato terminologico ai concetti). La relazione cibo/identità

Temi trattati durante la DAD:

- la scuola digitale, limite o risorsa ?
- Il potere della parola in rete e nella realtà
- UDA ed Civica: alcuni termini di riferimento dei contenuti essenziali per lo sviluppo di una società solidale (responsabilità, condivisione, solidarietà)
- riflessioni sul 25 novembre
- visione documentario sulla shoah (RAI cultura)
- visione documentario Pandemic;
- Il Concilio Vaticano
- sviluppo sostenibile: Laudato si' (nm1 e nm 205)
- Lettura e commento di brani sulla Pasqua di Erri De Luca e madre Teresa di Calcutta (ricerche sugli autori)
- Produzione di power point sugli argomenti trattati
- la Chiesa tra le due guerre mondiali. La Chiesa nella seconda guerra mondiale

MATERIA: Scienze degli Alimenti
Prof.ssa Della Porta Eufemia

Malattie trasmesse con gli alimenti

Contaminazioni fisiche
Contaminazioni chimiche
Contaminazioni biologiche
Microrganismi e tipi di contaminazioni
Virus
Batteri
Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche
Muffe

Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Igiene degli ambienti di lavoro
Igiene dei locali
Igiene del personale
Sistema HACCP
Punti fondamentali del sistema HACCP
Qualità alimentare e qualità totale

Alimentazione equilibrata e LARN

Bioenergetica
Calorimetria diretta e indiretta
Fabbisogno energetico
Metabolismo basale
Fabbisogno energetico totale giornaliero
LARN e dieta equilibrata
Linee guida per una sana alimentazione

Diete in particolari condizioni patologiche

Obesità
Aterosclerosi
Ipertensione
Diabete
Alimentazione e cancro
Disturbi del comportamento alimentare
Malnutrizione da carenza di nutrienti
Allergie ed intolleranze alimentari

DIETE IN ALTRE RELIGIONI

Culture alimentari e religione

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Induismo e buddhismo

Ebraismo

Islamismo

Cristianesimo

Tabù alimentari nel mondo

PROGRAMMA DI: SALA E VENDITA

DOCENTE: GIUSEPPE CASALUCI

LIBRO DI TESTO: TECNICHE DI SALA E VENDITA (ALMA)

Dalla vite al vino

Come è strutturato il grappolo
Le fasi della produzione del vino
La fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica
La vinificazione in rosso, in bianco e rosato.
La macerazione carbonica.
La maturazione e l'affinamento.
Imbottigliamento e tappatura.

I vini spumanti

Il metodo classico o champenoise
Il metodo charmat o Martinotti

L'analisi organolettica di un vino

Analisi visiva, olfattiva e gusto-olfattiva
Le attrezzature e le condizioni ideali necessarie per una corretta analisi sensoriale.

I criteri generali di abbinamento cibo/vino

Abbinamento per concordanza, contrapposizione e per tradizione.

La normativa nel settore vinicolo

I riconoscimenti di qualità europei IGP e DOP
I riconoscimenti di qualità nazionali IGT, DOC e DOCG
I riconoscimenti di qualità locali STG e AS
Il disciplinare di produzione
L'etichetta
Le certificazioni UNI EN ISO nella ristorazione

I liquori

Gli ingredienti di un liquore
Le diverse metodologie utilizzate per aromatizzare un liquore
La classificazione dei liquori

La distillazione e i distillati

Il processo di distillazione
Che cos'è l'alambicco
Classificazione dei distillati
Il rum
Il cognac
La vodka
La grappa
Il gin
La tequila

Le bevande miscelate: I cocktail

Gli ingredienti che compongono una bevanda miscelata
Le diverse tecniche utilizzate per il conteggio degli ingredienti

Classificazione della bevanda miscelata
Le attrezzature utilizzate per la miscelazione

Il menù

Le funzioni del menù
Il menù alla carta e alla gran carta
Il menù a prezzo fisso
Il menù a prezzo variabile

Il catering e il banqueting

Le aziende di catering
Il contratto di catering
Le aziende di banqueting
Il contratto di banqueting

I fattori che condizionano la scelta alimentari

I fattori legati alla cultura di origine
I fattori legati alla salute e ai diversi stili di vita
I fattori legati alla religione

UDA

L'alimentazione e la cultura enogastronomica nel mondo

In fede
Giuseppe Casaluci

PROGRAMMA DI: MATEMATICA

DOCENTE: RAFFAELE BROCCA

U.D.1: FUNZIONI: FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE.

U.D.2: LIMITI E CONTINUITA'

U.D 3: DERIVATE

U.D.4: TEOREMI E REGOLE DI DERIVAZIONE SULLE FUNZIONI DERIVABILI

Simulazione prima prova

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

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO
PROPOSTA A1

Umberto Saba

Donna

Quand'eri giovinetta pungevi

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

Eri difficile a prendere.

Ancora giovane, ancora sei bella. I segni

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino¹ rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge² 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 intere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava

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

Comprensione e analisi

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

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

1 di colore scuro

2 narici

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Valentino Bompiani, I vecchi invisibili

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

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

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

Poeti, scrittori e filosofi che hanno parlato della aborrita vecchiaia, i più non l'hanno mai raggiunta; parlavano dunque della vecchiaia altrui, che è tutt'altra cosa. Niente offende più dei coetanei 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

10 bastone anche quando non lo hanno, stolido 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

15 giovani possono dominarle, ma credono di poterlo fare.

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

20 accanto al letto. Quando il medico amico batte sulla spalla brontolando: "Dai ogni tanto un'occhiata all'anagrafe", gli rispondo che no, a invecchiare si invecchia e 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

25 giro con gli occhi e quando arriva a te, ti salta come un paracarro. La vecchiaia comincia allora. Si entra, già da allora, in quella azienda a orario continuato, qual è il

calendario; il risveglio al mattino diventa uno scarto metafisico; il movimento nella strada si aggiunge come l'avvertimento che per gli altri il tempo è scandito dagli orari.

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

30 disponibile qualche casella del cervello. È faticoso perché i punti di realtà si vanno rarefacendo e le opinioni rappresentano l'ultima parvenza della verità. Come a guardare 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 sconcolato, ma di conforto: la memoria, estrema

35 forma di sopravvivenza.»

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

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

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

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c'è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la
10 pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire "una pausa di riflessione" di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

Non sentiamo il bisogno di "deserti tascabili", cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi
15 lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana al di là della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

Non c'è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall'ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo
20 terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell'illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi. Un circolo vizioso.

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

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

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

30 [...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che

35 invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

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

40 non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

«Se qualcuno chiedeva ad Adriano Olivetti¹ 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 esseredentro 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 Talmud²: 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, mercè l'iniziativa strettamente personale del re, acquistò un territorio di 900 mila miglia quadrate con una popolazione di 8 milioni e mezzo. Eppure, in uno sprazzo di saggezza, Rhodes riconobbe l'intrinseca follia del principio e il suo contrasto con la condizione umana. Naturalmente, né l'intuizione né la tristezza ne modificarono la politica. Egli non sapeva cosa farsene dei lampi di saggezza che lo portavano così oltre le normali capacità di un affarista ambizioso con una marcata tendenza alla megalomania.

Comprensione e analisi

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

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul periodo compreso tra il 1870 e il 1914 in cui nasce e si sviluppa un mercato mondiale. Tale fenomeno accelera le spinte imperialistiche presenti nella politica economica ed estera degli Stati europei. Analizza le cause principali che hanno caratterizzato questa politica di "spartizione del mondo" e in che modo i suoi effetti hanno preparato la crisi del primo Novecento e lo scoppio della Grande Guerra.

Griglia di valutazione - Tipologia A

	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 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 sommari 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	9-10 7-8 6	/10

		d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	1-5	
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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI”

RMRH06000V – DISTRETTO 39

			Totale	/100
--	--	--	--------	------

Griglia di valutazione - Tipologia B

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabili d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	c) Testo rigorosamente coerente e coeso d) Testo coerente e coeso e) Testo nel complesso coerente f) 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.	d) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata e) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata f) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura g) Testo a tratti scorretto h) 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.	h) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali i) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali j) Conoscenze e riferimenti accettabili k) Conoscenze lacunose, riferimenti approssimativi e confusi	9-10 7-8 6 1-5	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	f) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili g) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale h) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale i) 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.	f) Individua con acume le tesi e le argomentazioni g) Individua correttamente le tesi e le argomentazioni h) Individua in parte le tesi e le argomentazioni i) 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.	k) Argomentazione rigorosa e uso appropriato dei connettivi l) Argomentazione razionale anche mediante connettivi m) Sostiene il discorso con una complessiva coerenza n) Argomentazione a tratti incoerente, uso dei connettivi inappropriato	17-20 13-16 12 1-11	/20
9.	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a) I riferimenti denotano una completa preparazione culturale b) Riferimenti culturali corretti e congruenti c) Argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100

Griglia di valutazione - Tipologia C

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione sufficienti d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	a) Testo rigorosamente coerente e coeso b) Testo coerente e coeso c) 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>9-10</p> <p>7-8</p> <p>6</p> <p>1-5</p>	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>9-10</p> <p>7-8</p> <p>6</p> <p>1-5</p>	/10
7.	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	<ul style="list-style-type: none"> a) Testo pertinente, titolo efficace, paragrafazione funzionale b) Testo pertinente, titolo ed eventuale paragrafazione adeguati c) Testo accettabile per titolo ed eventuale paragrafazione d) Testo fuori tema 	<p>9-10</p> <p>7-8</p> <p>6</p> <p>1-5</p>	/10
8.	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	<ul style="list-style-type: none"> a) Esposizione progressiva, ordinata, coerente e coesa b) Esposizione ordinata e lineare c) Esposizione nel complesso ordinata d) Esposizione disordinata e a tratti incoerente 	<p>17-20</p> <p>13-16</p> <p>12</p> <p>1-11</p>	/20
9.	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>9-10</p> <p>7-8</p> <p>6</p> <p>1-5</p>	/10
			Totale	/100

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

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

7. FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
CASALUCI GIUSEPPE	Sala	
DI GIULIO SERENA	Italiano	
DI GIULIO SERENA	Storia	
BROCCA RAFFAELE	Matematica	
BEZZI FRANCESCA	Francese	
GALA MONICA	Inglese	
PALMA ROSARIO	Cucina	
DELLA POTRA EUFEMIA	Scienze degli alimenti	
PAGLIARICCI SARA	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva	
BONGIANNI MARCO	Scienze Motorie	
RUFFOLO LUIGINA	IRC	
MARCELLETTI VITO	SOSTEGNO	
POLITO GRAZIA	SOSTEGNO	

VELLETRI, 15/05/2021