



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

***I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"***

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

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

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

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

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

**INDIRIZZO :SALA E VENDITA**



## Indice

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE .....	3
Presentazione istituto.....	3
Profilo dell’indirizzo professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione .....	4
2. STORIA DELLA CLASSE.....	5
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica.....	5
Elenco dei candidati.....	6
Quadro riepilogativo della classe .....	6
Profilo della classe .....	7
3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA.....	9
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari .....	9
Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF e fatti propri dal C.d.C. ....	9
4 OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L’EMERGENZA COVID – 19 .....	10
Valutazione degli apprendimenti .....	12
Valutazione dei comportamenti.....	13
Criteri e modalità per la valutazione nella didattica a distanza.....	14
Indicazioni per la Valutazione.....	29
Consuntivo delle attività disciplinari classe 5°e enogastronomia .....	37
Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline.....	54
4. EDUCAZIONE CIVICA CLASSI QUINTA E SALA E VENDITA .....	77
6. UNITA’ DI APPRENDIMENTO “professionalizzante” .....	84
Attività in preparazione dell'Esame di Stato .....	90
Alternanza scuola lavoro .....	94
Progetti per l’ampliamento dell’offerta formativa.....	101
7. ALLEGATI.....	102
• Allegato n. 1: Simulazioni della prima Prova .....	102
• Allegato n. 2: Griglie di valutazione [Prima Prova (Tipologie A, B, C),.....	102
• Allegato n.3: Tracce degli elaborati delle materie d’indirizzo .....	102
• Allegato n.4: Firme docenti del Consiglio di classe.....	102

## **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 .

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 patrociniate 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**

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
Tartaglione Nicolino	Religione	x	x	x
Giacchini Katuscia	Italiano		x	x
Giacchini Katuscia	Storia		x	x
Larosa Liliana	Sc. degli alimenti	X	x	x
De Gori Caterina	Matematica	X	x	x
Alterio Giuseppe	Sala e vendita		x	x
Palma Andrea Rosario	Cucina			x
Pugliese Rosaria	Diritto e tecn. amm. strutt. Ricettiva		x	x
Bezzi Francesca	Francese	X	x	x
Servetti Sara	Inglese	X		x
Bongianni Marco	Ed. fisica	x	x	x
Edoardo Baietti	Materia alternativa			x

**Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica**

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

**Coordinatore di classe: Prof. Giuseppe Alterio**

**Data di approvazione**

**14/05/2021**

**Elenco dei candidati**

	Cognome e nome	3°anno	4° anno	5° anno
1.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v.	Classe 5^AEsala e v.
2.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
3.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
4.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
5.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
6.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
7.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
8.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
9.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
10.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
11.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
12.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
13.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
14.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
15.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
16.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
17.		Classe 3^E sala e v.	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.
18.		Altro istituto	Classe 4^E sala e v	Classe 5^AEsala e v.

**Quadro riepilogativo della classe**

Iscritti	18
Maschi	9
Femmine	9
Cert. 104/92	0
DSA/BES	1DSA+2BES
Promossi senza debito	11
Promossi con debito	7
Ripetenti	/
Ritirati	/

**Profilo della classe**

<b>Parametri</b>	<b>Descrizione</b>
Composizione	<p>La classe 5 ^E sala e vendita si compone di 18 alunni, 9 maschi e 9 femmine. Tutti gli alunni provengono dalla classe 4^E dello scorso anno. Una buona parte degli studenti risiede fuori dal comune di Velletri e, pertanto, risente del pendolarismo.</p> <p>Sono stati individuati due rappresentanti degli studenti ma non ci sono stati rappresentanti dei genitori eletti. La partecipazione delle famiglie si può considerare, facendo eccezione per pochi casi in cui i genitori non sono stati facilmente reperibili, tendenzialmente accettabile.</p>
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 20 17, prot.10719)	<p>Nella classe è presente 1 alunni con DSA e 2 alunno con BES, per i quali il Consiglio di Classe ha redatto e seguito un PDP</p> <p>Alcuni dati sensibili saranno resi disponibili alla Commissione solo in formato cartaceo.</p>
Situazione di partenza	<p>Per la maggior parte dei docenti, la situazione di partenza è apparsa inadeguata e lacunosa. Gli allievi presentavano, a inizio anno, una preparazione di base generale su un livello non del tutto sufficiente, il metodo di studio complessivamente non era adeguato perché saltuario e frammentario, con poca partecipazione della classe alle attività proposte, fatta eccezione per un gruppo di alunni che si è mostrato ,sin dall'inizio, desideroso di recuperare le lacune via via accumulate nelle diverse discipline e impegnato a costruire il proprio percorso formativo.</p> <p>Per quanto concerne più propriamente l'aspetto disciplinare il Consiglio di Classe ha lamentato sin dall'inizio dell'anno scolastico un atteggiamento, a volte, poco responsabile in termini di costanza nell'impegno ed elevato numero di assenze e ritardi sia relativi all'ingresso a scuola sia nelle consegne dei compiti assegnati.</p>
Livello di profitto generale	Il profitto medio della classe può ritenersi appena sufficiente sia nell'approfondimento che nella rielaborazione personale e critica dello studio

	<p>individuale. Alcuni allievi, più costanti nello studio, hanno raggiunto una preparazione abbastanza soddisfacente</p>
<p>Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo</p>	<p>Per quanto riguarda l'andamento didattico e disciplinare, la situazione risulta piuttosto eterogenea. Una parte della classe ha mostrato interesse e partecipazione costanti al proprio processo di apprendimento, mentre la restante parte ha manifestato un impegno altalenante ed un rendimento mediocre. Il Consiglio di Classe ha lamentato più volte nel corso dell'anno un atteggiamento, da parte di alcuni alunni, poco responsabile in termini di assiduità nello studio e frequenza alle lezioni.</p> <p>Il livello generale di attenzione è stato parziale e settoriale e spesso è stato necessario stimolare gli alunni ad una partecipazione più attiva e critica.</p> <p>In sintesi, una minoranza della classe ha dimostrato volontà di apprendimento, partecipando con interesse alle varie proposte disciplinari, mentre il resto della classe evidenzia ancora numerose lacune pregresse e la mancanza di un metodo di studio autonomo ed efficace. Inoltre, nel secondo quadrimestre, è subentrata la sospensione delle attività didattiche in presenza e l'avvio della DaD che hanno interrotto in parte, e comunque modificato, quel dialogo educativo e formativo così importante proprio per gli alunni più deboli che avevano bisogno di recuperare le carenze.</p>
<p>Variazioni nel Consiglio di Classe</p>	<p>La cattedra di enogastronomia ha avuto dei cambiamenti.</p>

**3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA****Obiettivi Educativi-Interdisciplinari**

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

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

L'indirizzo "Servizi per sala e vendita 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

**Rimodulazione DDI per emergenza Covid – 19**

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

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

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

I docenti che non hanno classi in presenza potranno attuare la DAD da casa. Infatti, come indicato dalla nota USR sopra citata, “sarebbe opportuno che svolgessero la loro attività in modalità agile, dal proprio domicilio” riducendo la mobilità; ovviamente saranno disponibili anche le dotazioni informatiche della scuola. 9. I docenti di sostegno concorderanno con i genitori degli alunni diversamente abili percorsi individualizzati in presenza e a distanza. Successivamente come comunicazione n. 130 del 15 Gennaio 2021 in ottemperanza a quanto disposto ai fini dell'applicazione delle misure di salvaguardia per il contenimento dell'emergenza Sars- Covid 19, a partire dal 18 gennaio prossimo, l'orario delle lezioni sarà strutturato al 50% in presenza e al 50% in modalità a distanza. L'orario scolastico provvisorio è pubblicato sul sito e prevede ingressi scaglionati alle ore 8.00 e alle ore 10.00.

***Variatione disposizioni per la didattica generale dal 26/04/2021, in applicazione dell'art. 3 del d.l. 52 del 2021.***

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

**VISTA la nota MIUR n. 624 del 23.04.21;**

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

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

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

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

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

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

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

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

- ✓ Microsoft Teams, un hub digitale che integra le conversazioni, le app e i contenuti necessari per migliorare la collaborazione e il coinvolgimento nella didattica dell'istituto, blocco appunti per la classe e personale, test per la valutazione, spazio di condivisione e collaborazione, programmazione delle attività quotidiane in associazione al registro elettronico.
- ✓ Versioni Web di Word, PowerPoint, Excel, OneNote e Outlook
- ✓ Strumenti di comunicazione individuale e di gruppo tra i componenti della classe
- ✓ E-mail personale
- ✓ Spazio di archiviazione OneDrive personale illimitato sul cloud

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

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

### Valutazione degli apprendimenti

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).

## **Criteria e modalità per la valutazione nella didattica a distanza**

### **REGOLAMENTO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

(approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ settembre 2020)

#### **Art.1 - Premessa**

Il presente Regolamento ha lo scopo di definire le finalità e le modalità di realizzazione e di utilizzo della Didattica Digitale Integrata (di seguito DDI), metodologia da adottare in modalità complementare alla didattica in presenza, al fine di garantire il successo formativo e la continuità dell'azione educativo-didattica, attesa l'emergenza legata alla pandemia da COVID -19.

#### **Art.2 - Quadro normativo di riferimento**

Il presente regolamento è redatto tenendo conto delle norme e dei documenti di seguito elencati:

- Decreto Legge 25 marzo 2020, n.19 (art.1, c.2, lett. P)
- Nota Dipartimentale 17 marzo 2020 n.388
- Decreto legge 8 aprile 2020, n.22 convertito con modificazioni con Legge 6 giugno 2020, n.41 (art.2, c.3)
- Decreto Legge 19 maggio 2020, n.34
- Decreto Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n.39
- Linee Guida di cui all'Allegato A del Decreto Ministro dell'Istruzione recante “Adozione delle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39”, del 7 agosto 2020, n.89

#### **Art.3 - Definizioni**

Per Didattica Digitale Integrata le Linee Guida adottate con Decreto M.I. 7 agosto 2020, n.89, intendono una metodologia innovativa di insegnamento apprendimento “da adottare, nelle scuole secondarie di II grado, in modalità complementare alla didattica in presenza, nonché da parte di tutte le istituzioni scolastiche di qualsiasi grado, qualora emergessero necessità di contenimento

“UGO TOGNAZZI”

del contagio, nonché qualora si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti”.

**Art.4 - Scopo e finalità della DDI**

L'utilizzo della DDI si rende necessario per l'emergenza sanitaria in corso al fine di porre gli alunni, pur a distanza, al centro del processo di insegnamento-apprendimento per sviluppare quanto più possibile autonomia e responsabilità; consente, dunque, di dare continuità e unitarietà all'azione educativa e didattica e di non perdere il contatto “umano” con gli studenti.

La DDI è lo strumento didattico che consente di garantire il diritto all'apprendimento delle studentesse e degli studenti sia in caso di nuovo lockdown, sia in caso di quarantena, isolamento fiduciario di singoli insegnanti, studentesse e studenti, che di interi gruppi classe. La DDI è orientata anche alle studentesse e agli studenti che presentano fragilità nelle condizioni di salute, opportunamente attestate e riconosciute, consentendo a questi per primi di poter fruire della proposta didattica dal proprio domicilio, in accordo con le famiglie.

Attraverso la DDI è, dunque, possibile:

1. raggiungere gli allievi e ricostituire il gruppo classe anche in modalità virtuale;
2. diversificare l'offerta formativa con il supporto di metodi comunicativi e interattivi;
3. personalizzare il percorso formativo in relazione alle esigenze dell'allievo.
4. Rispondere alle esigenze dettate da bisogni educativi speciali (disabilità, disturbi specifici dell'apprendimento, svantaggio linguistico, etc.).

**Art.4– Caratteristiche e modalità di realizzazione della DDI**

1. Le attività didattiche da realizzare in modalità DDI devono essere organizzate in modo da garantire la continuità dell'interazione con lo studente. Sulla base dell'interazione tra insegnante e studenti, si possono individuare due tipologie di attività integrate digitali, che concorrono, in maniera sinergica, al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento e allo sviluppo delle competenze, a seconda che prevedano l'interazione in tempo reale o no tra gli insegnanti e il gruppo degli studenti: attività sincrone e attività asincrone.

Sono da considerarsi attività sincrone:

- Le videolezioni in diretta, intese come sessioni di comunicazione interattiva audio-video in tempo reale, comprendenti anche la verifica orale degli apprendimenti;
- Lo svolgimento di compiti quali la realizzazione di elaborati digitali o la risposta a test più o meno strutturati con il monitoraggio in tempo reale da parte dell'insegnante, ad esempio utilizzando applicazioni quali Microsoft Word, Power Point, Apple Pages, Keynote, Kahoot, Socrative, Forms etc;

Sono da considerarsi attività asincrone le attività strutturate e documentabili, svolte con l'ausilio di strumenti digitali, quali:

- L'attività di approfondimento individuale o di gruppo con l'ausilio di materiale didattico digitale fornito o indicato dall'insegnante;
- La visione di videolezioni, documentari o altro materiale video predisposto o indicato dall'insegnante;

## "UGO TOGNAZZI"

- Esercitazioni, risoluzione di problemi, produzione di relazioni e rielaborazioni in forma scritta/multimediale o realizzazione di artefatti digitali nell'ambito di un project work.
2. Non rientra tra le attività integrate digitali asincrone la normale attività di studio autonomo dei contenuti disciplinari da parte delle studentesse e degli studenti; così come non si considera attività integrate digitali il solo postare materiali di studio o esercitazioni senza prevedere momenti di interazione con gli studenti, con spiegazioni ed eventuali successivi chiarimenti: le attività integrate digitali asincrone vanno intese come attività di insegnamento-apprendimento strutturate e documentabili che prevedono lo svolgimento autonomo da parte delle studentesse e degli studenti di compiti precisi, assegnati di volta in volta, anche su base plurisettimanale, e/o diversificati per piccoli gruppi.
  3. La proposta della DDI deve inserirsi in una cornice pedagogica e metodologica condivisa che promuova l'autonomia e il senso di responsabilità delle studentesse e degli studenti, e garantisca omogeneità all'offerta formativa dell'istituzione scolastica, nel rispetto dei traguardi di apprendimento fissati dalle Linee guida e dalle Indicazioni nazionali per i diversi percorsi di studio, e degli obiettivi specifici di apprendimento individuati nel Curricolo d'istituto.
  4. La progettazione della DDI deve tenere conto del contesto e assicurare la sostenibilità delle attività proposte, un adeguato equilibrio tra le attività integrate digitali sincrone e asincrone, nonché un generale livello di inclusività nei confronti dei bisogni educativi speciali, evitando che i contenuti e le metodologie siano la mera trasposizione online di quanto solitamente viene svolto in presenza. Il materiale didattico fornito agli studenti deve inoltre tenere conto dei diversi stili di apprendimento e degli eventuali strumenti compensativi da impiegare, come stabilito nei Piani didattici personalizzati (PDP) e nei Piani educativi individualizzati (PEI) predisposti insieme alla famiglia.
  5. I docenti per le attività di sostegno concorrono, in stretta correlazione con i colleghi, allo sviluppo delle unità di apprendimento per la classe curando l'interazione tra gli insegnanti e tutte le studentesse e gli studenti, sia in presenza che attraverso la DDI, mettendo a punto materiale individualizzato o personalizzato da far fruire alla studentessa o allo studente con disabilità in accordo con quanto stabilito nel Piano educativo individualizzato predisposto insieme alla famiglia.
  6. Verranno effettuati periodici monitoraggi al fine di poter attivare tutte le azioni necessarie volte a garantire l'utilizzo dei "device" di volta in volta necessari e l'effettiva fruizione delle attività didattiche sia in presenza che attraverso la DDI al fine di garantire il successo formativo di tutti gli studenti.
  7. L'Animatore digitale e i docenti del Team di innovazione digitale garantiscono il necessario sostegno alla DDI, progettando e realizzando
    - Attività di formazione interna e supporto rivolte al personale scolastico docente e non docente, anche attraverso la creazione e/o la condivisione di guide e tutorial in formato digitale e la definizione di procedure per la corretta conservazione e/o la condivisione di atti amministrativi e dei prodotti delle attività collegiali, dei gruppi di lavoro e della stessa attività didattica;
    - Attività di alfabetizzazione digitale rivolte alle studentesse e agli studenti dell'Istituto, anche attraverso il coinvolgimento di quelli più esperti, finalizzate all'acquisizione delle abilità di base per l'utilizzo degli strumenti digitali e, in particolare, della piattaforma in dotazione alla Scuola per le attività didattiche;
    - Attività di supporto alle famiglie, anche attraverso l'attivazione di uno "sportello digitale".

## **Art.5 – Piattaforme digitali e loro utilizzo**

### **1 Piattaforme educative**

La scuola utilizzerà la piattaforma "Microsoft Office 365" per le attività di DDI.

La piattaforma Microsoft Office 365 Teams, già in dotazione all'Istituto e utilizzata durante laDAD nel precedente Anno Scolastico, si compone di diversi strumenti, accessibili da PC o tablet o smartphone, che permettono non soltanto la creazione di videoconferenze, classi virtuali, creazione e condivisione di contenuti, messaggistica ed interazione tra docenti e studenti. La piattaforma inoltre dispone di strumenti per migliorare l'accessibilità di alunni con difficoltà ed è rispettosa dei requisiti di rispetto della Privacy definiti a livello Comunitario.

Ogni docente avrà a disposizione delle credenziali personali per accedere alla piattaforma del tipo [nome.cognome@alberghierovelletri.gov.it](mailto:nome.cognome@alberghierovelletri.gov.it). Anche gli studenti potranno ricevere proprie credenziali per accesso alla piattaforma.

## **Art. 6 – Modalità di svolgimento delle attività sincrone**

Sulla piattaforma "Microsoft Office 365" il docente potrà creare la classe virtuale utilizzando l'applicazione Microsoft Teams, e realizzare una video lezione immediatamente o pianificandola sul calendario condiviso dell'applicazione. Nella seconda ipotesi tutti gli studenti saranno avvisati della videolezione sul proprio calendario dell'applicazione.

Resta inteso, che qualora vi siano difficoltà o innovazioni tecnologiche durante l'anno saranno prese in considerazione anche ulteriori risorse tecnologiche.

All'inizio del meeting, l'insegnante avrà cura di rilevare la presenza degli alunni e le eventuali assenze.

1. Durante lo svolgimento delle videolezioni agli alunni è richiesto il rispetto delle seguenti regole:

- Accedere con puntualità, secondo quanto stabilito dall'orario settimanale delle videolezioni o dall'insegnante. Il link di accesso alle video-lezioni è strettamente riservato, pertanto è fatto divieto a ciascuno di condividerlo con soggetti esterni alla classe o all'Istituto;
- Accedere alle video-lezioni sempre con microfono disattivato. L'eventuale attivazione del microfono è richiesta dall'insegnante o consentita dall'insegnante su richiesta della studentessa o dello studente.
- In caso di ingresso in ritardo, non interrompere l'attività in corso.
- Partecipare ordinatamente alla video-lezione. Le richieste di parola sono rivolte all'insegnante sulla chat o utilizzando gli strumenti di prenotazione disponibili sulla piattaforma (alzata di mano, chat, emoticon, etc.);
- Partecipare al meeting con la videocamera attivata che inquadra l'alunno stesso in primo piano, in un ambiente adatto all'apprendimento e possibilmente privo di rumori di fondo, con un abbigliamento adeguato e provvisti del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività;

La partecipazione alla video-lezione con la videocamera disattivata è consentita solo in casi particolari e su richiesta motivata dell'alunno all'insegnante prima dell'inizio della sessione.

### **Art. 7 - Modalità di svolgimento delle attività asincrone**

1. Ferme restando le operazioni sul Registro elettronico, di cui al precedente articolo, gli insegnanti progettano e realizzano in autonomia, eventualmente coordinandosi con i colleghi del Consiglio di classe, le AID in modalità asincrona anche su base plurisettimanale.
3. Tutte le attività svolte in modalità asincrona devono essere documentabili.
4. Gli insegnanti progettano e realizzano le attività digitali asincrone in maniera integrata e sinergica rispetto alle altre modalità didattiche a distanza e in presenza sulla base degli obiettivi di apprendimento individuati nella programmazione disciplinare, ponendo particolare attenzione all'aspetto relazionale del dialogo educativo, alla sua continuità, alla condivisione degli obiettivi con le studentesse e gli studenti, alla personalizzazione dei percorsi di apprendimento e alla costruzione di significati.

### **Art.8 - Indicazioni operative per un'efficace organizzazione dell'azione didattica**

- non utilizzare file troppo pesanti per assicurarne una maggiore fruibilità e accessibilità;
- conservare e disseminare il materiale prodotto con lo scopo di creare un archivio digitale che costituisce patrimonio didattico della scuola;
- mantenere viva la comunicazione con l'intera classe e attivarsi affinché ciascun alunno sia coinvolto in percorsi significativi di apprendimento;
- accertare i progressi degli alunni nel processo insegnamento/apprendimento avvalendosi di costanti feed-back forniti dagli studenti per procedere a puntualizzazioni e revisione in funzione del miglioramento dell'apprendimento;
- porre particolare attenzione agli alunni in situazione di BES;
- organizzare il lavoro in moduli snelli, epistemologicamente fondati, privi di ridondanza e di informazioni superflue;
- evitare di caricare on line troppi materiali di studio che potrebbero disorientare lo studente, indurre demotivazione e abbandono ;
- garantire la possibilità di riascoltare le lezioni.
- Si raccomanda ai docenti di inserire in DDI materiale prodotto autonomamente e, comunque, non soggetto alle norme del copyright, ossia tutte quelle opere in cui viene espressamente indicata una riserva del diritto d'autore anche con la semplice apposizione del caratteristico simbolo ©.

### **Art. 9 - Quadri orari settimanali e organizzazione della DDI come strumento unico**

1. Nel caso sia necessario attuare l'attività didattica interamente in modalità a distanza, ad esempio in caso di nuovo lockdown o di misure di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 che interessano per intero uno o più gruppi classe, la programmazione delle attività integrate digitali in modalità sincrona assicurerà almeno n. 20 ore di attività in modalità sincrona per ogni classe e il completamento della rimanente quota oraria con attività in modalità asincrona. (Linee Guida)

4. Sarà cura dell'insegnante coordinatore di classe monitorare il carico di lavoro assegnato agli studenti tra attività sincrone/asincrone e online/offline, in particolare le possibili sovrapposizioni di verifiche o di termini di consegna di attività integrate digitali asincrone di diverse discipline.
5. Le consegne relative alle attività integrate digitali asincrone sono assegnate e i termini per le consegne sono fissati in modo da consentire agli studenti di organizzare la propria attività di studio,

"UGO TOGNAZZI"

lasciando alla scelta personale della studentessa o dello studente lo svolgimento di attività di studio autonoma anche durante il fine settimana.

### **Art. 10 – Aspetti disciplinari relativi all'utilizzo degli strumenti digitali**

1. La piattaforma Microsoft Office 365 , possiede un sistema di controllo efficace e puntuale che permette all'amministratore di sistema di verificare l'utilizzo della stessa. È possibile monitorare, in tempo reale, le sessioni di videoconferenza aperte, l'orario di inizio/termine della singola sessione, i partecipanti che hanno avuto accesso e il loro orario di ingresso e uscita. La piattaforma è quindi in grado di segnalare tutti gli eventuali abusi, occorsi prima, durante e dopo ogni sessione di lavoro.
2. Gli account personali sul Registro elettronico e sulla piattaforma Microsoft Office 365 sono degli account di lavoro o di studio, pertanto l'utilizzo delle applicazioni è consentito per le attività didattiche, per la comunicazione istituzionale della Scuola o la corretta e cordiale comunicazione personale o di gruppo tra insegnanti, studentesse e studenti, nel rispetto di ciascun membro della comunità scolastica, della sua privacy e del ruolo svolto.
3. È assolutamente vietato diffondere immagini o registrazioni relative alle persone che partecipano alle videolezioni, disturbare lo svolgimento delle stesse, utilizzare gli strumenti digitali per produrre e/o diffondere contenuti osceni o offensivi.
4. Il mancato rispetto di quanto stabilito nel presente Regolamento da parte delle studentesse e degli studenti può portare all'irrogazione di sanzioni disciplinari con conseguenze sulla valutazione intermedia e finale del comportamento come riportato anche nel Regolamento di disciplina.

### **Art.11 - Valutazione degli apprendimenti e descrizione delle competenze nella DDI<sup>1</sup>**

1. La valutazione degli apprendimenti realizzati con la DDI segue gli stessi criteri della valutazione degli apprendimenti realizzati in presenza. In particolare, sono distinte le valutazioni formative svolte dagli insegnanti in itinere, anche attraverso semplici feedback orali o scritti, le valutazioni sommative al termine di uno o più moduli didattici o unità di apprendimento, e le valutazioni intermedie e finali realizzate in sede di scrutinio.
2. L'insegnante riporta sul Registro elettronico gli esiti delle verifiche degli apprendimenti svolte nell'ambito della DDI con le stesse modalità delle verifiche svolte in presenza. Nel caso sia necessario attuare l'attività didattica interamente in modalità a distanza ( ad esempio in caso di nuovo lockdown o di misure di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 che interessano per intero uno o più gruppi classe) , nelle note che accompagnano l'esito della valutazione l'insegnante avrà cura di indicare con chiarezza i nuclei tematici oggetto di verifica, le modalità di verifica e, in caso di valutazione negativa, un giudizio sintetico con le strategie da attuare autonomamente per il recupero, garantendo così una comunicazione efficace e continua con gli studenti e le loro famiglie.
3. La valutazione è condotta utilizzando strumenti e criteri elaborati dal Collegio dei Docenti e riportati nel Piano triennale dell'offerta formativa, sulla base dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità individuate come obiettivi specifici di apprendimento, nonché dello sviluppo delle competenze personali e disciplinari, e tenendo conto delle eventuali difficoltà oggettive e personali,

e del grado di maturazione personale raggiunto. <sup>“UGO TOGNAZZI”</sup> A tal riguardo si rimanda all’Ordinanza Ministeriale n. 11 del 16 maggio 2020 concernente la valutazione finale degli alunni per l’anno scolastico 2019/2020 e al documento “Valutazione al tempo della DAD al Tognazzi” del 18 Maggio 2020.

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

1“La normativa vigente attribuisce la funzione docimologica ai docenti, con riferimento ai criteri approvati dal Collegio dei

## **Art. 12 – Supporto alle famiglie prive di strumenti digitali**

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

---

(Nota 1 pag 6) docenti e inseriti nel Piano Triennale dell’Offerta formativa. Anche con riferimento alle attività in DDI, la valutazione deve essere costante, garantire trasparenza e tempestività e, ancor più laddove dovesse venir meno la possibilità del confronto in presenza, la necessità di assicurare feedback continui sulla base dei quali regolare il processo di insegnamento/apprendimento. La garanzia di questi principi cardine consentirà di rimodulare l’attività didattica in funzione del successo formativo di ciascuno studente, avendo cura di prendere ad oggetto della valutazione non solo il singolo prodotto, quanto l'intero processo. La valutazione formativa tiene conto della qualità dei processi attivati, della disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo, dell’autonomia, della responsabilità personale e sociale e del processo di autovalutazione. In tal modo, la valutazione della dimensione oggettiva delle evidenze empiriche osservabili è integrata, anche attraverso l’uso di opportune rubriche e diari di bordo, da quella più propriamente formativa in grado di restituire una valutazione complessiva dello studente che apprende” (dalle Linee Guida).

### **Art. 13 - Percorsi di apprendimento in caso di isolamento o condizioni di fragilità**

1. Nel caso in cui le misure di prevenzione e di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 e della malattia COVID-19, indicate dal Dipartimento di prevenzione territoriale, prevedano l'allontanamento dalle lezioni in presenza di una o più classi, dal giorno successivo prenderanno il via, con apposita determina del Dirigente scolastico, per le classi individuate e per tutta la durata degli effetti del provvedimento, le attività didattiche a distanza in modalità sincrona e asincrona sulla base di un orario settimanale appositamente predisposto.
2. Nel caso in cui le misure di prevenzione e di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 e della malattia COVID-19 riguardino singole studentesse, singoli studenti o piccoli gruppi, con apposita determina del Dirigente scolastico, con il coinvolgimento del Consiglio di classe nonché di altri insegnanti sulla base delle disponibilità nell'organico dell'autonomia, sono attivati dei percorsi didattici personalizzati o per piccoli gruppi a distanza, in modalità sincrona e/o asincrona e nel rispetto degli obiettivi di apprendimento stabiliti nel Curricolo d'Istituto, al fine di garantire il diritto all'apprendimento dei soggetti interessati.
3. Al fine di garantire il diritto all'apprendimento delle studentesse e degli studenti considerati in condizioni di fragilità nei confronti del SARS-CoV-2, ovvero esposti a un rischio potenzialmente maggiore nei confronti dell'infezione da COVID-19, con apposita determina del Dirigente scolastico, con il coinvolgimento del Consiglio di classe nonché di altri insegnanti sulla base delle disponibilità nell'organico dell'autonomia, sono attivati dei percorsi didattici personalizzati o per piccoli gruppi a distanza, in modalità sincrona e/o asincrona e nel rispetto degli obiettivi di apprendimento stabiliti nel Curricolo d'Istituto.
4. Nel caso in cui, all'interno di una o più classi il numero di studentesse e studenti interessati dalle misure di prevenzione e contenimento fosse tale da non poter garantire il servizio per motivi organizzativi e/o per mancanza di risorse, con apposita determina del Dirigente scolastico le attività didattiche si svolgono a distanza per tutte le studentesse e gli studenti delle classi interessate.

### **Art. 14 - Attività di insegnamento in caso di quarantena, isolamento domiciliare o fragilità**

1. I docenti sottoposti a misure di quarantena o isolamento domiciliare che non si trovano in stato di malattia certificata dal Medico di Medicina Generale o dai medici del Sistema Sanitario Nazionale garantiscono la prestazione lavorativa attivando per le classi a cui sono assegnati le attività didattiche a distanza in modalità sincrona e asincrona, sulla base di un calendario settimanale appositamente predisposto.
2. In merito alla possibilità per il personale docente in condizione di fragilità, individuato e sottoposto a sorveglianza sanitaria eccezionale a cura del Medico competente, di garantire la prestazione lavorativa, anche a distanza, si seguiranno le indicazioni in ordine alle misure da adottare fornite dal Ministero dell'Istruzione in collaborazione con il Ministero della Salute, il Ministero del Lavoro e il Ministero per la Pubblica amministrazione, con il coinvolgimento delle organizzazioni sindacali.

## **Art.15 – Responsabilità**

1. La scuola:
  - Fermo restando l'uso obbligatorio del registro elettronico, ha individuato Microsoft Office 365 quale piattaforma didattica, tra quelle proposte dal MI.

## "UGO TOGNAZZI"

Si attiva per fornire a tutte le alunne e gli alunni, anche quelli con Bisogni Educativi Speciali, materiale adatto alle proprie possibilità, facendo attenzione a non indicare nomi, cognomi o tutto ciò che violi la Privacy.

- Prevede attività formali di informazione e condivisione della proposta progettuale della didattica digitale integrata.
- Organizza incontri a distanza con coordinatori di classe o singoli docenti, per fornire indicazioni sull'andamento scolastico dello studente su richiesta di appuntamento dei genitori.
- Sconsiglia l'utilizzo dell'applicazione "Whatsapp" limitandone lo stesso ai casi di reale necessità e quando le comunicazioni non possano essere inviate in nessun altro modo.
- Monitora periodicamente l'utilizzo e l'accesso agli strumenti indicati, da parte di alunni e/o genitori, e/o docenti, attivandosi per risolvere eventuali difficoltà e criticità.
- Assicura tutte le attività di comunicazione, informazione e relazione con la famiglia previste all'interno del Contratto collettivo nazionale di Lavoro vigente e dalle norme sulla valutazione, attraverso le apposite funzionalità del Registro elettronico Axios.
- Predispone il Piano della formazione dei docenti e del personale anche in relazione alle priorità della DDI così come previste dalle "Linee Guida per la didattica digitale integrata".

## 2. I Docenti:

- Pongono attenzione agli aspetti psicologici con costanti e personali azioni di accompagnamento e vicinanza agli studenti.
- Si accertano periodicamente che tutti gli alunni e le alunne abbiano la possibilità di restituire i compiti assegnati nelle modalità richieste, proponendo alternative nel caso non fosse loro possibile.
- Qualora riscontrino discontinuità nella partecipazione da parte di alunni alle attività in DDI, provvederanno a contattarli personalmente, evitando richiami in chat pubbliche, per accertarsi delle reali possibilità e degli strumenti che hanno a disposizione e segnaleranno alla scuola le eventuali difficoltà, per consentire la valutazione di possibili soluzioni.
- Non divideranno, in alcun modo, dati sensibili delle alunne e degli alunni, immagini, video o audio degli stessi, in mancanza del consenso scritto da parte delle famiglie.
- Non pubblicheranno le video-lezioni realizzate al di fuori dell'ambiente interno all'istituzione scolastica.
- Solleciteranno l'apprendimento, proponendo i contenuti, offrendo una spiegazione di ciò che si sta per proporre rispondendo ai quesiti degli allievi, supervisionando il loro lavoro, verificheranno il processo di apprendimento in corso.
- Valuteranno l'acquisizione degli apprendimenti.
- Porranno attenzione al contenimento delle ore di esposizione allo schermo e al bilanciamento delle proposte didattiche.
- Si atterranno a quanto previsto nel Patto di Corresponsabilità per l'a.s.2020/21.

In particolare, i coordinatori di classe garantiranno l'interfaccia con l'ufficio di presidenza; periodicamente forniranno i dati relativi alla partecipazione, alle attività svolte con la classe, agli esiti delle verifiche effettuate, agli eventuali contatti con le famiglie nei casi di non adeguata partecipazione degli studenti.

Rimane inteso che ciascun docente del consiglio di classe avrà cura di fornire i dati al coordinatore. I dati serviranno anche per i monitoraggi del Ministero e per una successiva valutazione

## 3. Le Famiglie:

“UGO TOGNAZZI”

- Hanno il dovere di supportare la scuola nella DDI e garantire la regolarità della partecipazione dei propri figli come se si trattasse di ordinaria frequenza scolastica.
- Sono responsabili delle attività che si effettuano tramite l'account personale e si impegnano ad adoperarsi per salvaguardare la riservatezza delle proprie credenziali di accesso e a segnalarne l'eventuale smarrimento.
- Al termine delle attività didattiche, e nel caso in cui lo stesso dispositivo digitale sia usato da più persone, garantiranno che l'alunno esca dall'account istituzionale (logout) onde evitare che per errore egli stesso, o altri componenti della famiglia, possano accedere ad altri social, forum o piattaforme con l'account dell'istituto.
- Prenderanno visione dell'Informativa alle famiglie sul trattamento dei dati ai sensi del Regolamento UE 279/2016 .
- Segneranno eventuali episodi inadeguati o scorretti, di cui vengano direttamente o indirettamente a conoscenza, relativi all'uso degli strumenti attivati per la didattica a distanza.
- Si atterranno a quanto previsto nel Patto di Corresponsabilità.

4. Gli Alunni:

- Hanno il dovere di seguire le indicazioni dettate regolarmente dai docenti al fine di non interrompere il processo formativo avviato.
- Si impegnano a partecipare in maniera seria e responsabile alle attività di DDI.
- Si impegnano a inviare, nelle modalità indicate dai docenti, i compiti e le attività assegnate, comunicando tempestivamente eventuali difficoltà, per consentire ai docenti di individuare soluzioni alternative.
- Partecipano alle video-lezioni in diretta, assumendo comportamenti adeguati e rispettosi di tutti.
- Sono responsabili delle attività che si effettuano tramite l'account personale e si impegnano ad adoperarsi per salvaguardare la riservatezza delle proprie credenziali di accesso e a segnalarne l'eventuale smarrimento.
- Al termine delle attività didattiche, e nel caso in cui lo stesso dispositivo digitale sia usato da più persone, dovrà uscire dall'account istituzionale (logout) onde evitare che per errore egli stesso, o altri componenti della famiglia, possano accedere ad altri social, forum o piattaforme con l'account dell'istituto. In caso di momentaneo allontanamento dalla postazione, effettuare il logout dalle piattaforme e spegnere la postazione di lavoro e/o utilizzare alti strumenti tecnici (screen saver con password) per impedire la visualizzazione di documenti con dati personali salvati sul dispositivo.
- Non registreranno e non condivideranno, per alcun motivo, le video lezioni in diretta.
- Assumeranno, all'interno delle chat, un comportamento corretto e rispettoso di tutti.
- Contatteranno prontamente i docenti per segnalare difficoltà tecniche e/o didattiche per consentire alla Scuola di intervenire per risolverle.
- Segneranno eventuali episodi inadeguati o scorretti, di cui vengano direttamente o indirettamente a conoscenza, relativi all'uso degli strumenti attivati per la didattica a distanza.
- Si atterranno a quanto previsto dallo Statuto delle studentesse e degli studenti e nel Patto di Corresponsabilità.

“UGO TOGNAZZI”

- Durante le video-lezioni indosseranno un abbigliamento consono all’attività didattica, dando ad esse la stessa valenza delle lezioni in presenza, cercando di posizionarsi in un ambiente il più possibile “neutro” (evitando di riprendere es. foto, poster, altri componenti del nucleo familiare, specie se minori, ecc.).

### **Art.16 - Divieti**

1. La piattaforma Microsoft Office 365 è stata attivata per uso esclusivamente educativo-didattico: per questo motivo, è vietato utilizzare l’account della scuola per attività o scopi di tipo privato che non hanno a che fare con la scuola stessa.
2. Per operare all’interno della piattaforma Microsoft Office 365 (visionare gli inviti alle lezioni, interagire con la piattaforma ecc.) si deve essere in possesso e conseguentemente accedere con l’account istituzionale.
3. È fatto assoluto divieto di divulgare i link alle lezioni ad utenti terzi esterni alla scuola, se non previa autorizzazione dell’organizzatore del meeting.
4. È assolutamente vietato diffondere foto o stralci delle video-lezioni - È vietata, pertanto, la pubblicazione su altri siti o canali Social anche dell’Istituto non dedicati alla formazione a distanza con gestione degli accessi e suddivisione delle risorse per classi.
5. È severamente vietato offendere qualsiasi partecipante durante le video-lezioni: tutte le regole di correttezza e rispetto dell’altro valgono nella modalità online come nella modalità in presenza.
6. È severamente vietato violare la privacy degli utenti o inviare materiale non didattico. Se si aggiunge materiale, assicurarsi di non eliminare altri elaborati prodotti dagli utenti. Non diffondere eventuali informazioni riservate di cui si viene a conoscenza, relative ad altri utenti; non pubblicare contenuti protetti dalla tutela del diritto d'autore e materiali non attinenti alle attività didattiche.
7. Non è consentito invitare utenti non presenti nella organizzazione istituzionale (che non abbiano l’account istituzionale).
8. I menzionati comportamenti sono non solo vietati ma anche perseguibili giuridicamente, in quanto contrari alla normativa civile e penale vigente, pertanto, ove si riscontrassero o venissero segnalate anomalie e/o comportamenti illeciti si prenderanno provvedimenti disciplinari nei confronti dei responsabili, e se necessario, si adirà per vie legali per concorso o favoreggiamento nei seguenti reati perseguibili per legge:
  - Violazione della privacy
  - Interruzione di pubblico servizio
  - Furto di identità
  - Accesso abusivo ai sistemi informatici.

A tal proposito si ricorda che tutte le videolezioni realizzate con “Microsoft Teams” sono monitorate da consolle di amministrazione e tutti i movimenti in entrata e in uscita, nonché le chat dei partecipanti alle riunioni, sono registrate e tracciate.

### **Art. 17 – Aspetti riguardanti la privacy**

1. Gli insegnanti dell’Istituto sono nominati dal Dirigente scolastico quali incaricati del trattamento dei dati personali delle studentesse, degli studenti e delle loro famiglie ai fini dello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali e nel rispetto della normativa vigente.
2. Le studentesse, gli studenti e chi ne esercita la responsabilità genitoriale

- a) Prendono visione dell’Informativa sulla privacy dell’Istituto per le studentesse, gli studenti e le loro famiglie ai sensi dell’art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR);
- b) Sottoscrivono la dichiarazione liberatoria sull’utilizzo della Microsoft Office 365 for Education, comprendente anche l’accettazione della Netiquette ovvero dell’insieme di regole che disciplinano il comportamento degli in rapporto all’utilizzo degli strumenti digitali;
- c) Sottoscrivono il Patto educativo di corresponsabilità che comprende impegni specifici per prevenire e contrastare eventuali fenomeni di bullismo e cyber bullismo, e impegni riguardanti la DDI.

### **Art.18 – Norme di rinvio**

Per quanto non esplicitamente previsto dal presente Piano, si fa espresso rinvio al Decreto n.89 del 07/08/2020, recante “Adozione delle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, di cui al Decreto del Ministro dell’Istruzione 26 giugno 2020, n. 39” ed alla normativa vigente, al Regolamento d’Istituto, al Regolamento di disciplina e al Patto di corresponsabilità.

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.

## **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.



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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

### **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 perla 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)

## 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

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

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

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

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

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

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

## 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	10	

		i contenuti acquisiti	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze Personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5
<b>P u n t e g g i o  t o t a l e  d e l l a  p r o v a</b>			

CREDITI FORMATIVI		PUNTI da aggiungere alla media scolastica
1	CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE INFORMATICHE (ECDL) conseguita nell'anno scolastico in corso	0,8
2	CERTIFICAZIONI EUROPEE DI LINGUE STRANIERE (solo organismi accreditati) conseguita nell'anno scolastico in corso	0,8
3	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, di ATTIVITA' SPORTIVA a livello agonistico con società o associazioni riconosciute dal CONI a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• livello provinciale</li> <li>• a livello regionale</li> <li>• livello nazionale</li> </ul>	0,1 0,2 0,3
4	Partecipazione a PROGETTI o ATTIVITA' promossi dall'istituto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• per meno di 25 ore</li> <li>• da 25 a 50 ore</li> <li>• con oltre 50 ore</li> </ul>	0,1 0,2 0,3
5	Svolgimento, nell'anno scolastico corrente di corsi DIDATTICO-CULTURALI presso agenzie di formazione /istruzione legalmente riconosciute, funzionali e coerenti con i contenuti dell'indirizzo di studio frequentato.	0,3

	Partecipazione a GARE E/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico:		
6	• a livello provinciale		0,1
	• a livello regionale		0,2
	• a livello nazionale		0,3
	se posizionato ai primi tre posti:		+ 0,3
	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO		
7			0,3

## Consuntivo delle attività disciplinari classe 5°e enogastronomia

Materia: Matematica

Insegnante: De Gori Maria Caterina

Testo adottato: Funzioni- Limiti – Derivate Bergamini, Barozzi, Trifone, Ed. Zanichelli

Ore settimanali: 3                      Ore annuali previste: 99                      Ore annuali svolte: presenza  
a distanza

Temi generali: Studio di funzioni razionali e irrazionali per punti: classificazione, dominio, intersezione con gli assi, simmetrie, positività, asintoti. Limiti di forme indeterminate: zero su zero, infinito su infinito. Funzioni continue e funzioni discontinue.

Derivate: definizione , significato geometrico e prime regole di derivazione. Massimi e minimi.

Metodologia:

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

Obiettivi conseguiti:

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

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5<sup>E</sup> ENOGASTRONOMIA

Materia: Alimentazione

Insegnante: Prof.ssa Liliana Larosa

Testo adottato: Conoscere gli alimenti Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di Enogastronomia di sala e vendita di Silvana Rodato casa editrice: Clitt

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: 75

presenza a distanza

Temi generali: Filiera produttiva e sicurezza alimentare ; Nuovi prodotti alimentari ; Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche ;HACCP e qualità alimentare ; Bioenergetica ;Alimentazione nelle diverse fasce di età';Tipologie Dietetiche ;Diete in particolari condizioni Patologiche ;Alimentazione e Cancro ; Disturbi del comportamento alimentare ; allergie e intolleranze ; Malnutrizione ;

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì	X	no	
Esercitazione	sì	X	no		Elaborati su Attività	sì	X	no	
Prova pratica	sì		no		Test su Forms	sì		no	
Relazioni	si		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		no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	X
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5E sala e vendita

Materia: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

Insegnante: prof. Giuseppe Alterio

---

Testo adottato: tecniche di sala bar e vendita -C - RISORSE  
DIGITALI DA EDIZIONI PLAN; INTEGRAZIONE CON DISPENSE,  
MAPPE CONCETTUALI E SCHEMI

Ore settimanali: 4      Ore annuali previste: 132      Ore annuali svolte: 90      presenza 56  
a distanza 34

al 01/05/21

---

Temi generali: Le basi della sala (brigate e servizio); Sicurezza e salubrità ; Enologia; Il menù; La cucina regionale ; I vini speciali; la qualità e tipicità;      Unità didattica apprendimento “la cucina nel Mondo,” – la sostenibilità con vini bio.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	X	no		in parte	
--------------------------	----	---	----	--	----------	--

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

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

Materia: Scienze Motorie

Insegnante: Marco Bongianni

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: 57 presenza 15

a distanza 32

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì		no	
Esercitazione	sì		no		Elaborati su Attività	sì		no	
Prova pratica	sì		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		no	X	in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	X
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°E ENOGASTRONOMIA

Materia: Lingua Francese

Insegnante: Prof.ssa Francesca Bezzi

Testo adottato: Insegnante: BEZZI FRANCESCA

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: 56  
29 sincrone 27 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 toxico-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



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

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°E

Materia: ITALIANO

Insegnante: GIACCHINI KATIUSCIA

Testo adottato: Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato, *La mia letteratura*, vol 3 Signorelli Scuola  
 Ore settimanali: 4 Ore annuali previste: 132 Ore annuali svolte: 77 presenza 36  
 a distanza 41

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	X	no		Prove strutturate	sì		no	
Videolezioni	si	X	no		Materiale didattico in	si	X	no	

					formato elettronico attraverso RE e piattaforma				
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°E

Materia: Storia

Insegnante: Giacchini Katuscia

Testo adottato: Brancati, Pagliarani , *Storia in movimento* vol 3, La Nuova Italia

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: 30 presenza 15  
a distanza: 15

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	X	no		Prove strutturate	sì		no	
Videolezioni	si	X	no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	si	X	no	

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°E SERVIZI DI SALE E VENDITA

Materia: Potenziamento

Insegnante: Galli Emanuele

Testo adottato: Dispense personali

Ore settimanali: 1 Ore annuali previste:                      Ore annuali svolte: 10

Temi generali: Ripasso Studio di funzioni razionali e irrazionali. Video lezioni Stellati in DAD

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X
--------------------------------------	----	--	----	--	----------	---

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°E ENOGASTRONOMIA

Materia: ENOGASTRONOMIA

Insegnante: PALMA ANDREA ROSARIO

Testo adottato: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA ', casa editrice: ALMA Le

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: 29  
presenza 15 a distanza 14

Temi generali:

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	X	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	X	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì		no		in parte	x
Compiere operazioni di sintesi	sì	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	

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

Materia: RELIGIONE CATTOLICA

Insegnante: PROF. NICOLINO TARTAGLIONE

---

Testo adottato: "A LAUTO CONVITO " SALANI EDB

Ore settimanali: 1

Ore annuali previste: 33

Ore annuali svolte: 10 presenza

6 a distanza

---

Temi generali:

Il fenomeno religioso in Italia nel 1900

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

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°E ENOGASTRONOMIA

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Insegnante:  
Rosaria Pugliese

Testo adottato:  
Gestire le imprese ricettive up- Volume 3- classe V- Autori Stefano Rascioni-Fabio Ferriello  
Casa Editrice Tramontana

Ore settimanali: 5 Ore annuali previste: 165 Ore annuali svolte: 106

presenza 32  
a distanza 71  
asincrone 3

Temi generali: Il marketing, la pianificazione e la programmazione, la normativa nel settore turistico-ristorativo, le abitudini alimentari e l'economia del territorio

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	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	sì	x	no						

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	x
--------------------------	----	--	----	--	----------	---

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

## 1. ALLEGATI

- Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline

## **Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline**

# **IPSSAR TOGNAZZI**

## **PROGRAMMA RELIGIONE CATTOLICA**

**ANNO SCOLASTICO 2020-2021**

**CLASSE 5 sez. E**

### **SOCIOLOGIA DELLA RELIGIONE**

Il fenomeno religioso nelle modifiche della società dal dopoguerra ad oggi. I

rapporti tra stato e chiesa: concordato, costituzione, concilio vaticano II La

libertà religiosa nella Costituzione e nel Concilio Vaticano II

**Prof. Nicolino  
Tartaglione**

Programma di Laboratorio  
Enogastronomia Sala e Vendita  
a.s. 2020/21

**Classe V Sez. A**

Libro di testo: "TECNICHE DI SALA –BAR E VENDITA" C

Editrice ALMA –  
edizione PLAN

**Docente:** Prof. Giuseppe Alterio

**RIPASSO DELLE BASI DELLA SALA.** Cenni

**Gli stili di servizio**

- La composizione gastronomica

**MENU' E LE CARTE**

-Cos'è

-Le tipologie di menù

-L'aspetto organizzativo e gastronomico del menù

-I criteri che influenzano la redazione di un menù (territorio, clientela, tipologia di azienda)

-La carta dei vini (struttura e composizione)

**L'ENOLOGIA ESTERA**

**LA CUCINA REGIONALE E INTERNAZIONALE**

**I VINI SPECIALI**

**ENOLOGIA.**

-Le basi dell'enologia (origine della vite, composizione della pianta e caratteristiche).

-Il ciclo biologico della vite

-La vendemmia

-La vinificazione ed

**La qualità e tutela della tipicità**

**UNITÀ DIDATTICA DI APPRENDIMENTO "LA CUCINA NEL MONDO"**

**UNITÀ DIDATTICA DI APPRENDIMENTO " LA SOSTENIBILITA" IL VINO BIOLOGICO**

Velletri 01/05/21

FIRMA  
Giuseppe Alterio

Esercitazioni svolte nell'a.s. 2020/2021  
Classe 5 E Sala.

<b>Argomento</b>	<b>Data</b>
Caffetteria: espresso; cappuccino; latte art	Novembre
Cocktail: <i>San Francisco e fantasy.</i>	Novembre
Cocktail: <i>Alexander, Stinger, Horse's Neck.</i>	Dicembre
Filettatura della frutta. Composta di frutta. Macedonia di frutta.	Dicembre
Cocktail: <i>Vodka MARTINI; Martini#2.</i>	Gennaio
Cocktail: <i>Caipirinha alla fragola analcolica; Aperol Soda Mix.</i>	Gennaio
Cocktail: <i>Silver fizz; Gin fizz; Ramon Fizz.</i>	Febbraio
Cocktail <i>Batida rosa; Caipirinha; Afterglow.</i>	Febbraio
Cocktail <i>Batida rosa; Caipirinha; Caipiroska; Afterglow.</i>	Marzo
Cocktail: <i>Espresso Martini; Caffè shakerato; Black Russian; White Russian:</i>	Marzo
Filettatura della frutta. Composta di frutta. Succhi e frutta. Frullato con o senza latte.	Aprile
Cocktail: <i>Espresso Martini; Caffè shakerato; Black Russian; White Russian. Espresso, cappuccini e latte art di Ripasso.</i>	Aprile
<i>Farfalle alla vodka flambè; petto di pollo flambè; arance flambè.</i>	Maggio
<i>Pennette panna, vitello, zucchine e zafferano flambé; banana flambè.</i>	Maggio

**IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI**

**Materia: Scienza degli alimenti**

**Anno Scolastico 2020/2021**

**Classe V<sup>^</sup> E SALA**

**Prof.ssa Liliana Larosa**

Sicurezza alimentare e filiera produttiva . I nuovi prodotti alimentari :alimenti light ,fortificati ,arricchiti e supplementari;alimenti funzionali ,innovativi,di gamma ,integrali,biologici,,alimenti destinati ad un ,alimentazione particolare ,integratori alimentari ,nutrigenomica e nutraceutica; le nanotecnologie . Contaminazioni biologiche fisiche ,chimiche . Prioni e malattie prioniche ; Virus. Batteri: classificazione, riproduzione , spore batteriche, crescita batterica,tossine batteriche. Infezioni e tossinfezioni . Principali malattie batteriche di origine alimentare: salmonella, colera,tifo e paratifo, clostridium botulinum, .staphilococcus aureus, listeriosi, dissenteria bacillare . Lieviti e muffe. tossinfezioni da muffe e micotossine. Parassitosi da protozoi :amebiase e giardiasse ;parassitosi da metazoi: platelminti e nematodi (teniasi ). Igiene degli ambienti di lavoro. Sanificazione: detergenza, disinfezione, disinfestazione. Igiene del personale. Il Sistema HACCP. Analisi dei CCP. Qualità degli alimenti. Qualità totale. Controllo di qualità. Certificazione. Direttive e norme ,frodi alimentari ,.etichettatura. Additivi alimentari. Classificazione degli additivi: coloranti, aromatizzanti.

Alimentazione equilibrata e LARN. Bioenergetica e peso teorico.Metabolismo basale. Fabbisogno energetico totale giornaliero ed attività fisica . Peso teorico .Tipo morfologico .Indice di massa corporea. Massa grassa e massa magra. Peso teorico durante l'accrescimento. Linee guida per una sana alimentazione . Valutazione del fabbisogno di energia , fabbisogno di nutrienti. Linee guida per una sana alimentazione. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche : in gravidanza, in allattamento, nella prima infanzia,nell'età scolare,nell'adolescenza, nell'età adulta,nella terza età,nello sport. Dieta mediterranea. Dieta vegetariana. dieta eubiotica. Dieta macrobiotica. Dieta a zona. Cronodieta, , limiti delle diete dimagranti . Dieta in particolari condizioni fisiologiche : malattie e indicazioni dietetiche nell"obesita" nell"aterosclerosi , nell'ipertensione, nel diabete, nella gotta .Cancro e alimentazione : fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni . Disturbi del comportamento alimentare:anoressia ,bulimia .Malnutrizione da carenza di nutrienti . Allergie ed intolleranze alimentari

***Prof.ssa Liliana Larosa***



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

**I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"**

**Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione**  
Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 **VELLETRI** (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min.  
RMRH06000V

tel. 0696195083 - fax 0696100068 ♦ e-mail : RMRH06000V@istruzione.it

---

**CLASSE 5°E Enogastronomia**

**PROGRAMMA DI MATEMATICA A.S. 2020/2021**

**Prof.ssa Maria Caterina De Gori**

**Richiami**

- Equazioni lineari in un'incognita, equazioni di II grado incomplete e complete

**DISEQUAZIONI LINEARI**

- Disequazioni algebriche grafico ed intervalli
- Principio di equivalenza
- Metodo di risoluzione di una disequazione di primo grado

**DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO**

- Metodo di risoluzione di una disequazione di secondo grado
- La discussione del segno di un trinomio di secondo grado

**INSIEME R**

- Insiemi di numeri reali: intervalli limitati ed illimitati
- Intorno completo di un punto
- Intorno di  $\pm\infty$

**FUNZIONE REALE DI UNA VARIABILE REALE**

- Definizione di funzione
- Semplici esempi di funzioni
- Esempi di grafici di funzioni lineari e quadratiche

- Funzione iniettiva , suriettiva, biettiva
- Funzione composta e inversa
- Funzione pari e dispari
- Classificazione di una funzione
- Funzione elementare: le funzioni razionali, irrazionali, intere , fratte.
- Dominio di una funzione
- Segno di una funzione
- Intersezioni con gli assi cartesiani

### **LIMITI E CONTINUITA'**

- Definizione generale di limite
- Funzione continua in un punto e in un intervallo
- Limite finito per x che tende ad un valore finito
- Limite infinito per x che tende ad un valore finito
- Limite finito per x che tende all'infinito
- Limite infinito per x che tende all'infinito
- Forme indeterminate
- Discontinuità di una funzione
- Classificazione delle discontinuità 1°- 2° -3° specie

### **ASINTOTI**

- Asintoti verticali
- Asintoti orizzontali
- Asintoti obliqui

### **DERIVATA**

- Definizione di derivata
- Calcolo della derivata di un polinomio, di un prodotto e di un quoziente
- Crescenza e decrescenza di una funzione
- Massimi e minimi di una funzione
- Rappresentazione grafica di una funzione

## **PROGRAMMA SVOLTO 2020-2021**

**DISCIPLINA:** DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

**CLASSE:** V -SEZ E- INDIRIZZO “SERVIZI DI SALA E VENDITA”

**INSEGNANTE:** PUGLIESE ROSARIA

**ANNO SCOLASTICO:** 2020-21

**TESTO ADOTTATO:** *GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE VOLUME 3-* DI STEFANO RASCIONI E FABIO FERRIELLO, TRAMONTANA

### **RIPASSO ARGOMENTI ANNO PRECEDENTE:**

Il bilancio d’esercizio

Il diagramma di redditività

- <https://www.raiplay.it/video/2020/05/Antonio-Palleschi-Break-even-analysis-8ab90568-cec6-4f51-b17e-7bae8f917d6b>
- Il punto di equilibrio pdf “Tramontana”

### **MODULO B IL MARKETING**

**Lezione 1** Il marketing aspetti generali

**Lezione 2** Il marketing strategico

**Lezione 3** Il marketing operativo

**Lezione 4** Il web marketing

**Lezione 5** Il marketing plan

### **APPROFONDIMENTI**

La campagna pubblicitaria pdf “Tramontana”

- <https://www.insidemarketing.it/ordinate-da-mcdonalds-invito-burger-king/>
- <https://www.insidemarketing.it/glossario/definizione/millennials/>
- [CUBOM - BOMPANI](#)
- <https://www.insidemarketing.it/change-black-friday-2020-campagna-unieuro/>
- <https://www.ilsole24ore.com/art/antitrust-multa-10-milioni-ad-apple-pubblicita-ingannevole-iphone-ADU2XQ5>

### **MODULO C PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO**

**Lezione 1** La pianificazione e la programmazione

**Lezione 2** Il budget

**Lezione 3** Il business plan

APPROFONDIMENTI:

Ambiente e azienda pdf “Tramontana”

Esempi di mission e vision da rivista “inside marketing”

## **MODULO D LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO**

**Lezione 1** Le norme sulla costituzione dell’impresa

**Lezione 2** Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

**Lezione 3** Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

APPROFONDIMENTI:

[Lavanderie in sicurezza: rischio chimico e rischio macchina... \(puntosicuro.it\)](#)

[Incendio della fabbrica Triangle - Wikipedia](#)

<https://ilfattoalimentare.it/etichette-a-semaforo-europa-italia.html>

## **MODULO E LE ABITUDINI ALIMENTARI E L’ECONOMIA DEL TERRITORIO**

**Lezione 1** Le abitudini alimentari

**Lezione 2** I marchi di qualità alimentare

APPROFONDIMENTI:

[https://www.clal.it/upload/DOP\\_IGP\\_e\\_STG\\_Registrati\\_aggiornato\\_al\\_27\\_luglio\\_2020.pdf](https://www.clal.it/upload/DOP_IGP_e_STG_Registrati_aggiornato_al_27_luglio_2020.pdf)

MATERIALI PER UDA “La cultura alimentare nel mondo”  
in riferimento al modulo B- E

- [Le nuove regole del marketing per vendere vino in America \(exportusa.us\)](#)
- [:: Welcome to Dalle Foreste Messicane Blog ::](#)
- [Report WholeFoods 2020 sulle abitudini alimentari in USA \(exportusa.us\)](#)
- [In Messico c'è un problema con le bibite - Il Post](#)
- [Il problema dell'alimentazione durante la Prima guerra mondiale - Novecento.org](#)

## **UDA EDUCAZIONE CIVICA**

## **“CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE” PRODOTTO FINALE: “GIORNALISTI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE”**

### **Materiali di studio**

Monografia “non sprechiamo” fonte piattaforma Educazione digitale nell’ambito del progetto “Noi, il cibo il nostro pianeta”

- <https://www.istat.it/it/benessere-e-sostenibilit%C3%A0>
- <https://www.raiplay.it/video/2020/06/Last-Minute-Market---Ogni-cosa-e-illuminata-18062020-891eb3af-f89c-4f90-bde1-8fcbbc39515a.html>
- <https://www.raicultura.it/speciali/obiettivosprecozero/>
- <http://www.lecarline.com/vino-biologico-capiamo-insieme-cosa-significa-e-le-importanti-novita-che-lo-riguardano/>
- <https://www.insidemarketing.it/polpette-ikea-sulla-app-too-good-to-go/>
- [Spreco alimentare: la Francia vara leggi per supermercati e ristoranti \(ilfattoalimentare.it\)](https://www.ilmattino.it/ambiente/spreco-alimentare-la-francia-vara-leggi-per-supermercati-e-ristoranti-ilfattoalimentare.it)
- <http://www.georgofili.info/contenuti/risultato/2916>
- [Le patologie del benessere - Rai Cultura](https://www.raicultura.it/le-patologie-del-benessere)

### **APPROFONDIMENTI VARI DI ECONOMIA**

- <https://www.bing.com/videos/search?q=!%27economia+spiegata+dal+nano&&view=detail&mid=F416D332485CBA311C78F416D332485CBA311C78&&FORM=VRD GAR&ru=%2Fvideos%2Fsearch%3Fq%3DI%2527economia%2Bspiegata%2Bdal%2Bnano%26%26FORM%3DVDV VXX>
- <https://museimpresa.com/associati/spazio-strega/>

### **GUIDA ESAMI DI STATO**

- [Percorsi di Maturità - Percorsi - Rai Scuola](https://www.raiscuola.it/percorsi-di-maturita)
- [Prova di maturità - RaiPlay](https://www.raiplay.it/prova-di-maturita)

Velletri, 03/05/2021



Rosaria Pugliese

**PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE**  
**CLASSE: V° E - ANNO SCOLASTICO: 2020-2021**  
**INSEGNANTE: SARA SERVETTI**  
**LIBRO DI TESTO: *DAILY SPECIALS-ENGLISH FOR CHEFS, WAITERS AND BARTENDERS***  
**A.A.: P.A CARUSO – A. PICCIGALLO, ed. Le Monnier**

**Unit 15: Hot Points in Cooking**

Globalization	
Positive and negative aspects	materiale fornito dall'insegnante
Global Environmental change	
Connections with the catering industry	
Global Food System vs Sustainable Food System	
Glocalization	
Food and Religion	pg 257 + materiale fornito dall'insegnante
Sustainability	materiale fornito dall'insegnante
What it is and why is not only a choice	
Sustainability in society, economy, environment	
Main features of Sustainable agriculture,	
Connections with the catering industry	
Slow Food movement	pg 254
Origin and 3 basic ideas	
Actions, and aims	
Madre Terra, Chef Alliance , The Ark of Taste and Presidia	
Analysis of a Slow Food Wine	

**Safety and Hygiene in the catering Industry**

**Unit 14: Safety in the Catering Industry pg 235**

Safety regulations	
Main risks and prevention	
HACCP: definition and aims	
Stages of the HACCP	
Application of HACCP	
Origin of HACCP	materiale fornito dall'insegnante
HACCP IN United Kingdom	
Main actors: government and restaurant staff	
Safety and Hygiene for the serving staff	
HACCP and the Pandemic	
Food Contamination: kinds of contaminations and contaminants	
Main reasons: environmental, pathogenic and chemical contamination	
International organization: FAO and WHO	

**Unit 3: Healthy Eating pg 167**

Food Borne Illnesses causes and consequences	
Food poisoning , infections and intoxications	materiale fornito
dall'insegnante	

Food Allergies and Intolerances pg 172  
Reasons they are growing  
Gluten Intolerance  
New EU Law on Food Information to Consumers  
Guideline to deal with an allergic customer  
Ordering Procedure  
Advice on Food Allergen Labelling pg 128  
Ordering Procedures

**Unit 11: Sommeliers and Bartenders pg 181**

Bartending Techniques: muddling and stirring pg 193  
Bartending tools  
Cocktail: what is 3 basic elements  
Muddled Cocktails: Mojito, Caipirinha , Strawberry Capiroska  
Stirred Cocktail: Martini and Vodka Martini

**The Marketing Mix**

Product (key points, brand, intellectual property) materiale fornito dall'insegnante  
Place (key points)  
Price (key points, different strategies)  
Promotion (key points)  
Services  
Marketing mix example: Iphone6  
Ads strategies and Misleading Ads  
Analysis of a product according to the marketing mix

**Consumerism:**

A definition materiale fornito dall'insegnante  
Impact on economy, society, environment  
Positive and Negative aspects  
Black Friday  
Agenda 2030

**Restaurant**

**and Delivery:** materiale fornito dall'insegnante  
Traditional means of promotion  
Digital means of promotions  
Online delivery services  
Effect of the Pandemic on the delivery service  
Just Eat Survey: "La mappa del cibo a domicilio in Italia" ( trends, previsions, users)

**Promotion**

Analysis of 2 graphs “Estimated Growth of Food Delivery”; “Percentage Delivery Customer according to the age”

### **Project work:**

Analysis of a product according to the 4PS

Creation of an ad

Analysis of a Slow Food Product: a wine

### **TASTE FROM THE WORLD**

#### **Group work:**

1. **Asia:** short introduction to the country and description and matching of a beverage
2. **Australia:** short introduction to the country and description and matching of a beverage
3. **Europe:** short introduction to the country and description and matching of a beverage
4. **North America:** short introduction to the country and description and matching of a beverage
5. **Russia:** short introduction to the country and description and matching of a beverage
6. **South America:** short introduction to the country and description and matching of a beverage

### **GRAMMAR REVISION**

Present Simple

Present Continuous

Past Simple

Past Continuous

Present Perfect simple and continuous

Past Perfect

Future: Present Simple, Present Continuous, To Be Going To, Will

Comparatives and Superlatives

Conditionals: zero, first, second, third

Modals: can, could, may, might, should, must (present and past)

#### **Listening and reading**

Activity in according to the preparation of the INVALSI TEST

#### **Writing and speaking**

the structure of a paragraph and of a short composition

A Report

A Summary

A Short argumentative essay

Dealing with a guest: welcoming, taking orders etc.

Dealing with a complain

IPSSAR U.TOGNAZZI VELLETRI

Programma di letteratura italiana

Classe 5E

A.a. 2020/2021

Docente: Giacchini Katiuscia

- Naturalismo e Verismo: panorama generale. Il Realismo europeo. Il Verismo in Italia.
- Giovanni Verga: Vita e pensiero; analisi delle opere: novelle Rosso Malpelo, La lupa, La roba. Da I Malavoglia lettura del brano Il naufragio della Provvidenza.
- Il Decadentismo: panorama generale; Estetismo; Simbolismo; Panismo; riferimenti alla genesi filosofica del movimento decadente: Freud, Bergson, Nietzsche, Einstein.
- La poesia francese del secondo Ottocento quadro generale, Il simbolismo, Baudelaire, I fiori del male, analisi dell'opera L'albatro.
- Il romanzo decadente, Oscar Wilde, analisi del romanzo Il ritratto di Dorian Gray, lettura del brano La bellezza come unico valore.
- Gabriele D'Annunzio: Vita e pensiero; analisi delle opere: "La pioggia nel pineto", "La sera fiesolana"; Il Piacere, impianto dell'opera, l'Estetismo dannunziano, lettura del brano L'attesa dell'amante.
- Giovanni Pascoli: Vita e pensiero. "La poetica del Fanciullino"; analisi delle opere: "Il X Agosto", "L'assiuolo", "Il gelsomino notturno", "Il lampo", "Il tuono".
- Futurismo, quadro generale, Marinetti e Il Manifesto teorico del futurismo, lettura del brano "Il bombardamento di Adrianopoli" da Zang Tumb Tumb.
- Palazzeschi, E lasciatemi divertire ! parafrasi e commento.
- Crepuscolarismo, quadro generale, autori e temi. Corazzini, Desolazione del povero poeta sentimentale, parafrasi e commento. Govoni, Piccole cose, parafrasi e commento.

- Luigi Pirandello: Vita ed opere. Il pensiero: contrasto Vita- Forma; l'umorismo; il relativismo psicologico. Lettura passi scelti tratti da: "Il fu Mattia Pascal"; "Uno, nessuno, centomila"; "Così è se vi pare"; "L'Uomo dal fiore in bocca"; lettura delle novelle scelte: "Ciaula scopre la luna"; "Il treno ha fischiato"; "La patente"; "La carriola".

- Italo Svevo: Vita, opere e pensiero. Riferimenti alla letteratura europea: Joyce. La psicanalisi di Freud e le applicazioni sveviane in campo letterario. La rivoluzione copernicana del romanzo. Trama di "Una vita" e "Senilità". Analisi impianto e temi de "La coscienza di Zeno": analisi e commento dei brani "L'ultima sigaretta" e "Un'esplosione enorme".

- L'ermetismo: quadro generale del movimento. I contenuti e le forme della poesia ermetica. Incontro con gli autori:

- Ungaretti, vita ed opere; parafrasi e commento di Mattina, Veglia, Soldati, Fratelli, San Martino del Carso, Natale, Non gridate più, La madre.

- Montale, vita ed opere; parafrasi e commento di Meriggiare, Spesso il male di vivere, Non recidere forbice, Ho sceso dandoti il braccio.

- Quasimodo, vita ed opere; parafrasi e commento di Ed è subito sera, Uomo del mio tempo.

Argomenti programmati dopo il 15 Maggio.

- Saba, vita ed opere, parafrasi e commento di La capra.

TESTO utilizzato: Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato, La mia letteratura, Signorelli Scuola

L'insegnante

.....

Gli alunni (una rappresentanza)

.....

IPSSAR TOGNAZZI VELLETRI

Programma di storia

a.s. 2020/2021

Classe 5<sup>°</sup>E

Docente : Giacchini Katuscia

- Le trasformazioni sociali e culturali all'inizio del nuovo secolo; la Belle Epoque; le novità scientifiche , tecnologiche e culturali; le "suffragette"; progresso economico e associazioni sindacali; il Taylorismo; associazioni cattoliche e movimenti nazionalisti; il socialismo di Sorel.
- L'età giolittiana: politica economica; il Patto Gentiloni; il fenomeno migratorio;"la questione meridionale"; la politica estera; la spedizione in Libia.
- La genesi del conflitto mondiale: crisi degli equilibri politici europei; la situazione prebellica; l'attentato di Sarajevo.
- La Grande Guerra: 1914 il primo anno di guerra; l'Italia dalla neutralità all'entrata in guerra: polemica tra interventisti e pacifisti; 1915-16 la guerra di logoramento; la svolta del 1917; la fine del conflitto 1918; i trattati di pace; i quattordici punti di Wilson; la delusione dell'Italia; il bilancio della guerra.
- La Russia dal governo provvisorio dei soviet alla rivoluzione sovietica.
- Il mondo dopo la Guerra. Gli Stati Uniti e la crisi del 1929
- I totalitarismi: caratteri ed aspetti; definizione di "totalitarismo"
- L'affermazione del fascismo in Italia; dalla crisi dello stato liberale alla marcia su Roma; la costruzione del regime. La politica sociale, economica, estera e le leggi razziali.

- Dalla repubblica di Weimar al Terzo Reich: ascesa ed affermazione del nazismo in Germania; il Mein Kampf, le teorie dello “spazio vitale” e della “superiorità della razza ariana”. La costruzione dello Stato nazista.
- Lo stalinismo in Unione Sovietica: Stalin al potere i piani quinquennali; il nuovo assetto istituzionale dell’ Urss
- La guerra tra repubblicani e fascisti in Spagna e la politica dei fronti popolari in Francia; il diffondersi del fascismo in Europa
- La Seconda guerra mondiale: le cause; lo scoppio e le prime operazioni 1939-40; attacco all’Urss ed intervento americano: 1942-43 “il Nuovo Ordine” nazista in Europa; i campi di concentramento; la crisi delle forze del patto tripartito; il crollo del regime fascista; la RSI; la Resistenza in Europa; offensiva alleata in Italia; 1944-45 la conclusione del conflitto; le conferenze di pace; la nascita dell’Onu; confronto tra le due guerre mondiali.
- L’Italia dalla caduta del fascismo alla Liberazione: Togliatti e “la svolta di Salerno”; la spaccatura dell’Italia; il CLN e il CLNAI; dalla Liberazione al governo Parri
- Il mondo bipolare; la guerra fredda; l’Unione Sovietica e la svolta di Kruscev; gli Stati Uniti tra la fine della guerra e gli anni Cinquanta; la guerra di Corea; la corsa allo spazio.

Argomenti programmati dopo il 15 maggio 2021:

- Il mondo bipolare; la guerra fredda; l’Unione Sovietica e la svolta di Kruscev; gli Stati Uniti tra la fine della guerra e gli anni Cinquanta; la guerra di Corea; la corsa allo spazio.
- L’Italia dal primo governo De Gasperi alla Costituente (1945-46); le elezioni politiche del 1948; l’Italia del centrismo; il boom economico.

Testo utilizzato: Brancati, Pagliarani, Storia in movimento, vol 3 L’età contemporanea, La Nuova Italia

L’insegnante Gli alunni (una rappresentanz

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

PROGRAMMA FINALE DI SCIENZE MOTORIE

A.S. 2020 / 2021

Prof. Marco Bongianni

Classe 5E

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

Programma svolto:

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

OBIETTIVI

FORMATIVI :

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

## COGNITIVI :

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

## CONTENUTI :

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

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

## METODI :

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

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

## MEZZI E STRUMENTI :

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

· Videolezioni.

#### VERIFICHE :

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

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

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

L'Insegnante

Velletri, 15 maggio 2021 Marco Bongianni

# PROGRAMMA FRANCESE classe 5E 2020-21

## 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

- COMMUNICATION Promouvoir un restaurant sur un site web
- LEXIQUE Le restaurant
- GRAMMAIRE:
- la forme passive,
- les pronoms relatifs simples,
- les pronoms possessifs.
- Se préparer pour un entretien
- **CIVILISATION Les différents types de restauration**

### LE SLOWFOOD

## Unité 15 -DES CUISINES VARIÉES

- COMMUNICATION Parler des différentes formes de cuisine
- LEXIQUE Les mots pour parler des autres cuisines
- GRAMMAIRE:
- Le gérondif, la conséquence
- **CIVILISATION D'une cuisine à l'autre (fusion, végétarienne, moléculaire. La nouvelle cuisine)**

## Unité 16-CUISINE ET SANTÉ

- 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
- **CIVILISATION (la pyramide alimentaire)**

## **Unité 18-MON JOB DANS UN RESTO**

- 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***

#### **Le Grand-Est: L'Alsace( les produits du terroir et ses spécialités)**

#### **Le toxi-infections alimentaires pag 87-89**

#### **Le tri sélectif**

#### **Les produits Bio**

#### **(Pages littéraires) A. Dumas "écrivain et.....cuisinier"**

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.

Velletri 15 maggio 2021

*Francesca Bezzi*

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA ANNO SCOLASTICO 2020/21  
PROFESSORE: PALMA ANDREA ROSARIO

HACCP

I sistemi di cottura

La classificazione dei vini in cucina

I fondi

Le carni

Il food cost

L'economato è l'acquisto dei generi alimentari

I metodi di conservazione

I tipi di ristorazione

La sicurezza dei luoghi di lavoro

Gli spazi in cucina

Banqueting e i servizi esterni

La presentazione delle vivande

# IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI

## 4. EDUCAZIONE CIVICA CLASSI QUINTA E SALA E VENDITA

### Piramide ambientale

### Piramide alimentare

<b>Pianificazione educazione civica classi quinte</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE</b>
<b>Compito-prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ogni classe</b> realizzerà un prodotto a scelta tra: un breve spot, un racconto, un video, un'immagine fotografica, ALTRO ...</li> <li>• Relazione e riflessione <b>individuale</b> relativa dell'attività di documentazione effettuata attraverso la lettura di testi, visione di film e la partecipazione a eventi e progetti sostenuti dalla scuola</li> </ul>
	<p><b>Competenze in chiave europee:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza alfabetica funzionale</li> <li>2. Competenza multilinguistica</li> <li>3. Competenza matematica e competenza in scienze</li> <li>4. Competenza digitale</li> <li>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>6. Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>7. Competenza imprenditoriale</li> <li>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> </ol> <p>Gli alunni al termine del corso di studi dovranno avere acquisito competenze in materia di cittadinanza cioè capacità di agire da cittadini</p>

	<p>responsabili e capaci di partecipare pienamente alla vita civica e sociale</p> <p><b>Finalità</b></p> <p>1. Favorire lo sviluppo di un'etica della responsabilità</p> <p>1. 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</p> <p>2. Proporre di riconoscere criticamente la diversità nelle forme in cui si manifesta come un valore e una risorsa da proteggere (biodiversità, diversità culturale...)</p>
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p><b>Italiano e storia</b></p> <p>Raccogliere, selezionare, e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca</p> <p>Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici</p> <p>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</p> <p>Ricostruire processi di trasformazione</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Avere consapevolezza dei propri diritti politici a livello territoriale, nazionale e internazionale</p>	<p><b>Italiano e storia (4+2h)</b></p> <p><b>ITALIANO:</b></p> <p>Le fasi della ricerca</p> <p>Le tipologie di scrittura</p> <p>I criteri per la redazione di un rapporto, di una relazione e di un elaborato multimediale interdisciplinare</p> <p><b>STORIA:</b></p> <p><b>AGENDA 2030, GOAL N'10 =RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE</b></p> <p>Conoscere il titolo IV della Costituzione (rapporti politici) e conoscere l'evoluzione storica del diritto di voto</p>
<p><b>Inglese</b></p> <p>Raccogliere, selezionare, e utilizzare informazioni.</p> <p>Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.</p> <p>Produrre testi di diversa tipologia e complessità.</p> <p>Ideare e realizzare eventuali testi multimediali su</p>	<p><b>Inglese (h8)</b></p> <p>Consumerism, its negative effects.</p> <p>Agenda 2030. GOAL N.12</p> <p>Responsible consumption and production.</p> <p>Sustainable development; ethical shopping, fair trade, Slow food etc)</p>

tematiche culturali, di studio e professionali in collaborazione con altre discipline. Analizzare e descrivere fenomeni della società contemporanea.	
<b>Francese</b>	<b>Francese (h 6)</b> Slow food. Produits du terroir à km 0 L'environnement : une urgence mondiale
<b>Scienze degli alimenti</b> Saper riconoscere i prodotti a basso impatto ambientale	<b>Scienze degli alimenti</b> Impatto ambientale delle produzioni agroalimentari (Piramide ambientale, Km 0, produzione biologica)
<b>Matematica</b> Saper utilizzare correttamente le procedure di raccolta e elaborazione dati, calcolo anche sotto forma grafica	<b>Matematica</b> Conoscere le relazioni e funzioni: elementi di statistica descrittiva
<b>Diritto e tecniche amministrative</b> Conoscere il fenomeno dello spreco alimentare tipologie, cause e conseguenze a livello sociale-economico e ambientale Saper quali sono i vari modi possibili per combatterlo, attraverso comportamenti responsabili e consapevoli Economia circolare e varie iniziative contro lo spreco in Italia e in altri paesi europei e del mondo	<b>Diritto e tecniche amministrative ore 8</b> Concetto di sostenibilità sociale, ambientale, economica. Art 2-9-32 Costituzione Agenda 2030 obiettivo 12 Consumo e produzione responsabili e obiettivi correlati
<b>Lab. di enogastronomia</b> Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione	<b>Lab. di enogastronomia</b> Le disposizioni legislative in materia La tracciabilità
<b>Lab.di sala e vendita</b> Saper interpretare i bisogni del cliente ed individuare beni e servizi ad essi correlati	<b>Lab.di sala e vendita</b> Cibo e sostenibilità, prodotti a Km 0
<b>Tecniche della Comunicazione</b> Gestire l'interazione comunicativa nei vari contesti	<b>Tecniche della Comunicazione</b> .....
<b>Scienze motorie</b> Usare materiali ecosostenibili	<b>Scienze motorie</b> Conoscere l'origine dei materiali
<b>Religione</b> Riconoscere gli elementi di condivisione in una	<b>Religione</b> Conoscere la terminologia di riferimento e gli

società equa e solidale	elementi necessari per lo sviluppo di una società solidale
-------------------------	--

<b>Tempi</b>	Intero anno scolastico
<b>Metodologia</b>	Brain storming Problem solving Lezioni frontali dialogate Lezioni laboratoriali Lavoro di gruppo Altro .....
<b>Risorse umane interne esterne</b>	I docenti del Cdc .....
<b>Strumenti</b>	Libri di testo Fotocopie Siti internet Laboratorio
<b>Valutazione</b>	Schede di valutazione

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

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

VOTAZIONE	5	6	7 – 8	9 - 10
LIVELLO	PARZIALE	SUFFICIENTE	BUONO	ECCELLENTE
DESCRIZIONE COMPORAMENTI OSSERVATI	Con sollecitazioni dietro precise istruzioni e supervisione, svolge i compiti affidati. Con il controllo del docente, rispetta i tempi del lavoro. Sollecitato, porta il proprio contributo.	Con istruzioni e supervisione del docente, svolge compiti affidati. Con il supporto dei compagni, rispetta i tempi del lavoro; rispetta le regole del gruppo. Partecipa alla discussione portando alcuni	Svolge in autonomia i compiti affidati, con cura e precisione. Rispetta le regole, i tempi del lavoro ed è in grado di controllarli. Partecipa attivamente alle discussioni,	Svolge in autonomia i compiti affidati, con cura e precisione, dando, all' occorrenza, anche istruzioni ad altri. Rispetta le regole, i tempi del lavoro e sa controllarli. Avvia e partecipa alle

	Dispone del materiale e lo mette a disposizione del gruppo.	contributi. Chiede aiuto se è in difficoltà. Mette a disposizione del gruppo materiali.	portando contributi personali. Chiede aiuto se ha bisogno e aiuta i compagni. Mette a disposizione del gruppo i materiali e informazioni. Sa realizzare semplici pianificazioni procedure.	discussioni, portando contributi originali e individuando soluzioni nuove. Aiuta i compagni, offre suggerimenti, spiega. Mette a punto compiti, semplici progetti, pianificazioni e procedure.
--	---	---	--	--

### **GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DIDATTICHE**

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTEGGI
CONSAPEVOLEZZA RIFLESSIVA E CRITICA RISPETTO ALLE PROBLEMATICHE DI EDUCAZIONE CIVICA	Riflette su ciò che ha imparato sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto che affronta in modo particolarmente critico	10 - 9
	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	8 - 7
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	6
	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace virgola non mi piace)	5
AUTOVALUTAZIONE DEL PROPRIO METODO DI LAVORO NELL'APPROCCIO	L' allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo.	10 - 9

DELLA DISCIPLINA DI EDUCAZIONE CIVICA	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	8 - 7
	L' allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	6
	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunosa	5
CAPACITÀ DI COGLIERE LE PROBLEMATICHE AFFERENTI ALL' EDUCAZIONE CIVICA	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	10 - 9
	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali scientifici e tecnologici e sottostanno al lavoro svolto	8 - 7
	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	6
	Individua in modo lacunoso i processi sottostante il lavoro svolto	5
CREATIVITÀ NELL'INDIVIDUAZIONE DI SOLUZIONI E STRATEGIE AFFERENTI ALL' AMBITO DISCIPLINARE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	Elabora nuove connessioni tra pensieri oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	10 - 9
	Trova qualche nuova connessione tra pensieri oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali al processo di lavoro e nel prodotto.	8 - 7
	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e problematiche disciplinare, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro nel prodotto	6
	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	5
AUTONOMIA NEI METODO DI LAVORO RELATIVO ALLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	10 - 9

	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	8 - 7
	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e abbisogna spesso di spiegazioni integrative di guida	6
	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e procede con fatica solo se supportato	5

## 6. UNITA' DI APPRENDIMENTO "professionalizzante"

<b>Utenti destinatari</b>	Alunni classi quinte
<b>Prerequisiti</b>	Lecture e dibattiti sul rapporto alimentazione-salute
<b>Fase di applicazione</b>	Da concordare in sede di Consiglio di Classe

<b>Denominazione</b>	<b>L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo</b>
<b>Compito - prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 eno-gastronomica italiana e realizzate con prodotti certificati.</li> <li>• Relazione individuale</li> </ul>
<b>Competenze mirate</b>	
Assi culturali: linguaggi	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. - 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>
cittadinanza	- Imparare ad imparare - Progettare - Collaborare e partecipare
Asse Professionali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> </ul>

Conoscenze	Abilità
Italiano- Storia Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti. Cenni di storia locale legate alle tradizioni enogastronomiche.	Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati. Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto.
Lessico in Lingua straniera relativo al settore turistico-alberghiero	Utilizzare un repertorio lessicale appropriato, saper comunicare in altra lingua comunitaria
Enogastronomia Tecniche di preparazione di piatti tipici inerenti alla enogastronomia del luogo individuato dal CdC	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
Scienza degli Alimenti:	

<p>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>Economia:          Conoscere le abitudini alimentari del territorio</p>	<p>Individuare le abitudini alimentari dei paesi europei ed extra-europei scelti per le altre discipline.          Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari.          Saper interpretare grafici e tabelle          Saper confrontare le abitudini dei vari paesi europei e del mondo</p>

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Tempi (30 h)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione UDA alla classe. Brainstorming con gli alunni; suddivisione del lavoro dei singoli e dei gruppi.</li> <li>• Recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue)</li> <li>• realizzazione delle slide in lingua italiana e straniera, specificando i significati religiosi di diversi alimenti nel mondo;</li> <li>• 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.</li> <li>• Esercizi in lingua ed uso della terminologia professionale per la realizzazione del materiale informativo</li> <li>• Calcolo matematici per la determinazione delle tabelle nutrizionali di vari paesi</li> <li>• realizzazione della brochure</li> </ul>
<b>Esperienze attivate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavoro individuale e/o in gruppo.</li> <li>• Esercitazioni in laboratorio.</li> <li>• Presentazione orale di quanto realizzato.</li> <li>• Visita in aziende del settore conservativo</li> <li>• Alternanza Scuola-Lavoro in aziende del settore ristorazione/ospitalità.</li> </ul>
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Brainstorming</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Lezioni tecnico- pratiche</li> <li>• Esercitazioni mirate interne ed esterne</li> </ul>
<b>Risorse umane</b>	
<b>Interne:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti consiglio di classe</li> <li>• Assistenti di Laboratorio</li> </ul>
<b>Esterne:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esperti del settore</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lab. professionali</li> <li>• Aula LIM</li> <li>• Libri di testo</li> <li>• Materiale Informativo</li> <li>• Materiale Multimediale</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare</li> <li>• Valutazione collegiale con griglia di valutazione che terrà conto dell'atteggiamento e dell'impegno degli alunni.</li> </ul>

<b>PIANO DI LAVORO UDA UNITÀ DI APPRENDIMENTO:</b>
Coordinatore dell'UdA: prof. Giuseppe Alterio

Collaboratori :

**PIANO DI LAVORO UDA  
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

<b>FASI</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi</b>	<b>Valutazione</b>
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 dello 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	Studio delle abitudini alimentari del territorio I fattori che influiscono sui consumi e sulle abitudini alimentari Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia	Libro di testo Materiali forniti dal docente	Analizzare le abitudini alimentari dei paesi del	3h	Intermedia e finale

	Attuali tendenze in campo alimentare	Laboratorio informatica	mondo e le loro caratteristiche e le attuali tendenze alimentari. Elaborazione slide anche con grafici e tabelle per illustrare i dati		
7	realizzazione della brochure.	Libro di testo Attività in laboratorio informatico	Presentazione della brochure e delle slide	4h	Intermedia e finale

- L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.
- Per definizione è interdisciplinare.
- Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.
- Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).
- 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.
- 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.

Attività per svolgere l'Uda

**Titolo:** L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo

**Modalità di lavoro:** la classe è stata suddivisa in 6 gruppi da tre persone. Ciascun gruppo dovrà produrre una serie di slide per ogni disciplina coinvolta. Il numero delle slide dipenderà dal tipo di contenuto che può comprendere immagini e grafici per una trattazione più eloquente e allo stesso tempo sintetica e immediata. La presentazione dovrà essere gradevole e fornire informazioni comprensibili.

**Materie coinvolte:** Alimentazione, Sala Bar, Italiano/storia, Inglese, Cucina, Economia.

**Date di consegna:** è fortemente raccomandato consegnare il lavoro finale entro il 30 aprile

Discipline	Alimenti	Sala bar	Italiano/storia	Inglese	Cucina	Economia
Argomenti	Pietanze e ricette tipiche dei paesi scelti e caratteristiche nutrizionali	bevande e Del paese scelto	L'alimentazione nelle guerre del '900: diverse abitudini alimentari dei Paesi belligeranti	Introduzione del paese, descrizione di una bevanda abbinata ad un piatto	Prodotti tipici e piatti tradizionali del paese scelto	Abitudini alimentari, consumi, caratteristiche e attuali tendenze alimentari del paese scelto

Gruppi					
		IL RANCIO DEI SOLDATI NELLA PRIMA GUERRA MONDIALE	L'Europa La birra		I CONSUMI DESTINATI ALL'ACQUISTO DI ALIMENTI NEL PAESE SCELTO E FATTORI CHE LI INFLUENZANO
		LA CARESTIA DEL BENGALA 43-44	L'Asia Il tè		COMPOSIZIONE DEL PANIERE ALIMENTARE NEL PAESE SCELTO
		SECONDA GUERRA MONDIALE E ALIMENTAZIONE DEI SOLDATI USA: LA RAZIONE K	America del nord Il vino californiano		GLOBALIZZAZIONE E ABITUDINI ALIMENTARI
		LA RIVOLUZIONE MESSICANA, ZAPATISMO E L'INVENZIONE DEL BURRITO.	America del sud Margarita (probabilmente)		NUOVE TENDENZE ALIMENTARI
		ANZAC: AUSTRALIAN AND NEW ZEALAND CORP S, ANZAC BISCUITS	Australia Vino californiano		EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI NEL TEMPO
		URSS: LA CUCINA DA CAMPO DELL'ARMATA ROSSA	Russia Vodka (probabilmente)		EVENTI DEMOGRAFICI E ABITUDINI ALIMENTARI

PER QUANTO RIGUARDA **ECONOMIA AZIENDALE** I GRUPPI SUDETTI DOVRANNO REALIZZARE UNA O DUE SLIDE IN CUI ILLUSTRERANNO IN MODO SINTETICO I FENOMENI ASSEGNATI ANCHE CON UN GRAFICO E RELATIVO COMMENTO.

SI CONSIGLIA DI PRENDERE SPUNTO DAL CAPITOLO DEL LIBRO "LE ABITUDINI ALIMENTARI" E DI INTEGRARE LE INFORMAZIONI CON RICERCA DEL MATERIALE SU INTERNET.

**STORIA (ITALIANO):** I GRUPPI DOVRANNO REALIZZARE UNA PRESENTAZIONE PPT/PREZI/PADLET DI NON PIU' DI 3 SLIDES CORREDATA SOPRATTUTTO DI IMMAGINI EFFICACI SULL'ARGOMENTO STORICO ASSEGNATO.

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

- Simulazioni I (21/01/2021) della Prima Prova

I.P.S.S.A.R. "U. TOGNAZZI"  Velletri (Roma)		<b>SCHEDA DEL PROGETTO:</b>  <b>POTENZIAMENTO LINGUISTICO</b>  <b>INGLESE</b>  <b>5E-SALA</b>	
			ANNO SCOLASTICO
			2020-2021
			<b>Descrizione del progetto</b>  <b>Modalità Operative</b>  <b>Argomenti Trattati</b>

**DOCENTI COINVOLTI: Prof. Alterio Giuseppe- Tec. Serv. Eserc. Pratica Sala Bar  
Prof.ssa Servetti Sara- Lingua Inglese**

**Descrizione del Progetto:**

Potenziamento della Lingua inglese. Base del progetto è la collaborazione tra il docente di cattedra del laboratorio pratico di sala e la docente di potenziamento di lingua inglese. Il fine è usare la microlingua in modo operativo e fattivo. Attraverso un approccio situazionale e comunicativo, si vuole stimolare i discenti attraverso modalità attive di apprendimento che facciano emergere le funzioni linguistiche e comunicative e l'uso della lingua quali: role-play, piccole drammatizzazioni, compiti di realtà, video- ricette ecc., usando la lingua come strumento per veicolare altre informazioni quali una ricetta, la descrizione di un cocktail, di un piatto, la gestione di un dialogo con il cliente, l'identificazione degli strumenti e delle azioni dello staff di sala, la descrizione della mise en place ecc.

**Modalità operative:**

**1) Didattica in presenza:**

**A) Una parte della classe scende in laboratorio e una parte rimane in aula con rotazione settimanale.**

Durante l'ora si introduce o si sviluppa in L2 quanto è stato fatto in laboratorio. Di solito la lezione è stata così strutturata: introduzione /ripasso del lessico specifico (utensili, ingredienti, verbi ecc) e/o di funzioni linguistiche (accogliere il cliente, gestire una lamentela, descrivere una ricetta o un metodo o una procedura, ecc) attraverso power point e/ o video; attività di consolidamento spesso attraverso materiale autentico in modalità più ludica e interattiva (cruciverba, anagrammi, mettere in ordine una procedura o una ricetta). Segue l'uso del linguaggio specifico o di funzioni specifiche: la descrizione orale e/ o scritta di quanto è stato fatto in laboratorio (ad esempio dire gli ingredienti di un cocktail, spiegare che tipo di cocktail è, descrivere la procedura..., rispondere a domande sulla procedura (ad esempio cosa bisogna

evitare e perché; perché viene usata una procedura o un ingrediente ecc...)

### **B) Tutta la classe scende in laboratorio:**

**Si è verificato quando la classe era o divisa in due gruppi (uno in presenza e uno a distanza) o quando, per le assenze il numero degli studenti permetteva di andare tutti in laboratorio.**

Si lavora in collaborazione completa con il docente della materia pratica. Di solito si procede con la seguente modalità: il docente di laboratorio descrive cosa andranno a fare, illustra gli ingredienti e spiega la procedura. In modalità simile al brainstorming, non strutturata rigidamente, si chiede il lessico settoriale agli studenti in L2. Finita questa prima fase, gli studenti iniziano ad esercitarsi con il cocktail e mentre lo fanno praticamente gli viene chiesto di spiegare in lingua straniera cosa stanno facendo. Si è anche chiesto agli studenti di simulare l'esame di maturità, di presentarsi alla commissione e descrivere e spiegare cosa stanno facendo.

### **2) Didattica a distanza:**

La classe è stata impegnata nel progetto per il PCTO "Stellati per la DAD": video di dirette Facebook di famosi chef stellati italiani che mostrano e spiegano dei loro piatti rispondendo a domande e interventi durante la diretta Facebook. A questi video sono seguiti dei questionari.

### **ARGOMENTI TRATTATI:**

Cos'è un cocktail

Differenti tipologie di cocktail: pre- dinner; after-dinner

I principali strumenti del bartending

Le principali azioni del bartending

Diverse tecniche: muddling, stirring, straining ecc

Alcuni cocktail: il Mojito, la Capiroska, la Capirina, il Martini, lo Spritz, i Cocktail fizz (silver fizz ecc)

Descrivere un procedimento e presentare un cocktail

Ordinare un cocktail

Gestire un cliente: principali funzioni linguistiche

Video per il progetto PCTO "Stellati per la DAD"

Il taglio della frutta

Marino, 22 Aprile 2021

Prof.ssa Sara Servetti



## Alternanza scuola lavoro

<b>RELAZIONE FINALE TUTOR P.C.T.O</b>	<b>IST. PROF. SERV. ALBERG. RIST. "UGO TOGNAZZI"</b> Via S. D'Acquisto, 61 - Velletri	<b>ANNO SCOLASTICO 2020/21</b>
<b>CLASSE V SEZIONE E</b>	<b>PROF. Giuseppe Alterio</b>	
<b>RELAZIONE FINALE TUTOR P.C.T.O</b>	<b>IST. PROF. SERV. ALBERG. RIST. "UGO TOGNAZZI"</b> Via S. D'Acquisto, 61 - Velletri	<b>ANNO SCOLASTICO 2020/21</b>
<b>CLASSE V SEZIONE E</b>	<b>PROF. Giuseppe Alterio</b>	

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

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

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

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

Una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;

Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;

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

Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società; Correlare

l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. **OBIETTIVI:**

La classe V sezione E ha realizzato un percorso di alternanza scuola lavoro articolazione sala e vendita .

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

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

Lo stage consente la conoscenza diretta, concreta e reale delle caratteristiche del settore produttivo con riferimento al mercato e alla legislazione, dei modelli di organizzazione del lavoro con riferimento alle strutture organizzative, ai processi lavorativi, ai sistemi di controllo, ed infine delle tecnologie di produzione e gestionali.

Lo "stage" permette l'inserimento nel flusso operativo con affiancamento da parte di un lavoratore esperto o meglio di un **TUTOR AZIENDALE** e sarà finalizzato al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

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

- acquisizione di esperienza diretta di situazioni reali in ambiente di lavoro.

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

Il sottoscritto , in qualità di tutor scolastico ha elaborato , insieme al **C.d.C**, il progetto iniziale, ha assistito e guidato gli studenti nei percorsi di alternanza che in questo anno si sono svolto in modalità d'aula con diversi progetti attivati dalla scuola causa( COVID 19).

- PROGETTO: Latina biocampus
- PROGETTO: Stellati per la DAD
- Crowdfunding
- Latte art
- V.a casal del giglio
- V.a cuba caffè

## SINTESI DELLE ATTIVITÀ SVOLTE

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

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

 Nome alunno	Ore totali classe 3	Sede dello stage classe 3	Ore totali classe 4	Sede dello stage classe 4	Ore totali class e 5	Sede dello stage 5	Totale ore eventi,vis ite aziendali ecc	Totale ore 3-4-5
	136	HOTEL BETTOJA	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		185
	127	ALEPH HOTEL	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		176
	132	BEVENDO ENOTECA	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	40	20 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		186
	132	R. LA PERGOLA	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		181
	127	HOTEL BETTOJA	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		176
	114	R. GLORIETTA	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		163
	138	HILTON ITALIANA	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		187
	151	HOTEL IL QUIRINALE	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		200
	138	HOTEL BETTOJA	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	40	20 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		192
	149	ALEPH HOTEL	14	10 crowdfoun	35	15 Latina Biocampus		198

				ding 4 casale del giglio		20 stellati per la DAD		
	68	R. PAGNANELLI	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		117
	154	Ristorante 15/18 Velletri	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	40	20 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		208
	132	R PERPETUAL	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		181
	138	OSTERIA DA GIOVANNI	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		187
	119	PASTICCERIA LE PLME	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		168
	159	NH ITALIA	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		208
	141	R.ANTICHI APORI	14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		190
			14	10 crowdfoun ding 4 casale del giglio	35	15 Latina Biocampus 20 stellati per la DAD		49

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

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

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

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

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

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

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

## CONCLUSIONI

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

Gli studenti hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie.

L'Alternanza Scuola-Lavoro nella modalità di "Stage" ha risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico. Il livello di preparazione dei nostri ragazzi è stato apprezzato dagli tutor aziendali e dalle strutture, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni spesso anche superiore alle loro preparazione oppure in pochi casi non conformi alla loro qualifica.

Per tutta la durata dello stage, hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità; in alcuni casi, il rapporto di collaborazione è continuo durante il fine settimana, con proposte di lavoro stagionale oppure continuativo.

Velletri 06/05/21

Docente

*Giuseppe Alterio*

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

Conferenze previste per le classi quinte	Formazione e orientamento in uscita	Incontro informativo per conoscere le opportunità lavorative post-diploma con la Fondazione Bio Campus di Latina, il giorno 06/05/21

## **7. ALLEGATI**

- Allegato n. 1: Simulazioni della prima Prova
- Allegato n. 2: Griglie di valutazione [Prima Prova (Tipologie A, B, C),
- Allegato n.3: Tracce degli elaborati delle materie d'indirizzo
- Allegato n.4: Firme docenti del Consiglio di classe



**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


**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**
**PROPOSTA A2**

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

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

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino<sup>1</sup> rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge<sup>2</sup> al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi

5 i fianchi colla coda. - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio. Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi.

Poi, dopo che il puledro ricominciò a fiutare il trifoglio, e a darvi qualche boccata di malavoglia - Vedi! a poco a poco comincia a dimenticarsene.

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

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

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

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

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

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

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

**Comprensione e analisi**

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

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

<sup>1</sup> di colore scuro

<sup>2</sup> narici



## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**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 dài e dài, 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 sconsolato, ma di conforto: la memoria, estrema

35 forma di sopravvivenza.»



## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

### Comprensione e analisi

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

### Produzione

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

### PROPOSTA B2

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

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: "Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti". Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella 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 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 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 25 Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna presa sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche. \*...+ Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, "solo" e "pensoso". Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio,



ogni stampella riparatrice? \*...+ Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.  
30 \*...+ Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta



## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

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 Lupò**, *Rivincita dei libri sul terreno perso e sul tempo* - La giornata mondiale – Il Sole 24 ore, mercoledì 24 aprile 2019.

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

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

10 Gli ultimi dati del mercato dicono che in Italia il digitale non ha superato la soglia del 10% e che il tanto temuto attacco all'editoria tradizionale non solo non è avvenuto, ma il cartaceo sta recuperando quel poco terreno perduto. \*...+ il settore degli audiolibri è in espansione \*...+ si tratta comunque di una fruizione che va ad aggiungersi (non a sostituirsi) alle altre. Le metamorfosi tuttavia non modificano nella sostanza il motivo per il quale scriviamo o leggiamo, che è soprattutto uno: immagazzinare emozioni, ricordi, immagini, conservarli in un luogo sicuro, sia

15 esso la carta o gli elaboratori elettronici, salvarli, come indica il tasto-funzione del linguaggio informatico. Scrivere è un'operazione che salva, cioè memorizza. Leggere è come rinnovare il memoriale di un'esperienza che ha i contorni di un atto religioso, una sua sacralità. Diamo per scontato infatti l'idea che ogni uomo non



appartenga a niente se non al tempo in cui gli è dato vivere, cioè ai decenni in cui consuma la sua individualità e il suo essere

---

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



## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

dentro una determinata epoca. Diamo anche per scontato che la vita di ogni uomo sia un rapportarsi con il periodo 20 che il destino gli ha assegnato o un combattere contro di esso: l'*historia* si può veramente definire una guerra illustra contro il Tempo...

\*...+ la vita di ognuno di noi è un romanzo di cui non conosciamo la fine, eppure si attiene ad una trama ordita nel momento in cui qualcuno ci ha immaginati, ci ha desiderati, dunque ha anticipato la nostra presenza nel mondo. Un po' come ragionava Olivetti quando chiedeva ai libri come sarebbe stato il futuro che egli, da imprenditore, 25 aveva necessità di conoscere in anteprima. Da qualche parte c'è già questo futuro, in qualcuno dei volumi che magari non sono stati ancora scritti ma forse stanno per essere progettati, esiste già il mondo come sarà domani. Bisogna solo avere la pazienza di aspettare e cercare dentro la sterminata produzione editoriale, mettersi sulle tracce con pazienza, sicuri che questo mondo prossimo a manifestarsi nelle librerie avrà i caratteri di una tradizione e di una invenzione, cioè sarà l'alfa e l'omega del tempo che non si potrà certo nullificare, che noi stessi non 30 sconfiggeremo, ma a cui opporremo il bisogno di *historiae* come viatico del nostro illuderci circa l'eternità in nome di quella regola che ripetiamo inconsapevolmente quando ci rivolgiamo a Dio, il più grande raccoglitore di storie secondo il Talmud<sup>2</sup>: scrivi i nostri nomi nel libro della vita.»

### Comprensione e analisi

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

### Produzione

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

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

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALI



### **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.

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ****PROPOSTA C1****L'italiano ha fatto l'Italia.**

“Cosa c'è di più lampante di una lingua che dura da otto secoli (pur cambiando e modernizzandosi) per dimostrare il senso profondo dell'unità di un popolo che ha solo tardato a farsi unità di Stato?”

“A proposito di musicalità \*...+ devo raccontare un aneddoto: quando ero a Lipsia e insegnavo l'italiano ai tedeschi dei corsi serali, quindi a persone di varia estrazione, ventenni o sessantenni appassionati della nostra amata lingua, cominciavo sempre dalle poesie più orecchiabili, più immediate, come può essere la *Pioggia nel pineto* di D'annunzio. Ebbene, io leggevo quei testi e loro, ammaliati, mi pregavano di non interrompermi pur non capendo all'inizio quasi nulla di ciò che andavo leggendo. Erano talmente presi dalla musicalità che l'interruzione sembrava loro un delitto. Mi è tornato spesso in mente ciò che Primo Levi racconta in *Se questo è un uomo*. È un esempio commovente della potenza, tragicamente consolatrice, della “*Commedia* di Dante, vero padre dell'italiano, l'opera in cui dopo secoli i dialetti dispersi riconobbero l'unità della lingua, essa stessa profondamente consolatrice”. Nel campo di sterminio di Auschwitz, ci racconta appunto Levi, un giovane alsaziano, che conosceva bene il francese e il tedesco, voleva imparare l'italiano. Levi gli recitò parte del canto di Ulisse. Il ragazzo, incantato, pregò lo scrittore di ripetere e ripetere ancora la sua recita. Levi credeva di sentire anche lui quelle parole per la prima volta “come uno squillo di tromba, come la voce di Dio: per un momento, ho dimenticato chi sono e dove sono”; gli sembrò “qualcosa di gigantesco, che io stesso ho visto ora soltanto, nell'intuizione di un attimo, forse il perché del nostro destino, del nostro essere oggi qui”. \*...+ “A differenza che per altre nazioni, l'italiano non è nato come

<sup>2</sup> Talmud, dall'ebraico lamad, che significa «apprendimento», «dottrina, ammaestramento».

**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**

lingua di una capitale magari imposta all'intero territorio con le armi. È nata da un libro, dalla convergenza di circa settanta dialetti e linguaggi dell'epoca nel valore incommensurabile del testo di Dante. La lingua di un poeta ha unificato la gente italiana nel crogiolo di una medesima cultura, poi di una nazione."

Da "Non è il paese che sognavo" Carlo Azeglio Ciampi; colloquio con Alberto Orioli  
Il Saggiatore, Milano, 2010

Nel brano sopra riportato, Carlo Azeglio Ciampi, presidente della Repubblica dal 1999 al 2006, riflette sull'importanza della lingua italiana, sulla sua origine e sulla sua specificità, in correlazione con l'importanza che la nostra lingua ha avuto nella costruzione dell'identità nazionale. Rifletti su tale tematica, facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali. Puoi articolare il tuo testo in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Da "La notte della Repubblica" di Sergio Zavoli.

"2 agosto 1980. Un turista svizzero torna dalle ferie: il treno su cui viaggia, l'*Adria Express*, ha lasciato Rimini da circa un'ora e sta entrando nella stazione di Bologna. Durante la sosta il turista filmerà un altro ricordo della vacanza. L'orologio segna le 10,25, l'obiettivo fissa una scena di devastazione.

Una bomba di eccezionale potenza è esplosa nella sala d'aspetto della seconda classe: 85 i morti, 200 i feriti. Due vagoni in sosta sotto le pensiline sono stati anch'essi investiti dallo scoppio. È l'attentato più sanguinoso avvenuto in Italia. La scelta di un giorno di punta del traffico estivo, e del nodo ferroviario più importante dell'intera rete nazionale, dice che si voleva esattamente quanto accaduto: un eccidio senza precedenti."

Il brano sopra riportato è tratto da un saggio di un famoso giornalista italiano, pubblicato per la prima volta nel 1992, saggio che riprendeva i contenuti e i materiali di una famosa trasmissione televisiva di approfondimento giornalistico sugli "anni di piombo".

Il brano ricorda uno degli episodi più tragici di quel periodo che lo stesso autore definisce, nel titolo, "La notte della Repubblica". Il terrorismo in Italia è stato caratterizzato da eventi terribili; in molti casi, si è trattato di attentati contro la folla inerme; una vera e propria "strategia della tensione" con l'obiettivo di destabilizzare il sistema democratico. In altri casi, si è trattato di attacchi a personaggi scelti non a caso, soprattutto politici e magistrati, perché, secondo la follia terrorista, l'obiettivo era di colpire "il cuore dello stato".

Il fenomeno del terrorismo non ha riguardato e non riguarda certo solo il nostro Paese; anzi, in tutto il mondo, è diventato sempre di più un terribile strumento di lotta politica e di affermazione di varie forme di "integralismo".

Rifletti su queste tematiche, sia con riferimento alle conoscenze storiche, che alle tue letture, alle esperienze personali e alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.



## 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 d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	9-10 7-8 6 1-5	/10
7.	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	a) Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna b) Nel complesso rispetta i vincoli della consegna c) Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario d) Non si attiene alle richieste della consegna	5 4 3 1-2	/5



8.	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>b) Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>c) Comprensione complessiva accettabile</li> <li>d) Non ha compreso il senso complessivo del testo</li> </ul>	13-15 10-12 10 1-9	/15
9.	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Analisi puntuale e approfondita</li> <li>b) Analisi puntuale e accurata</li> <li>c) Analisi sufficientemente puntuale</li> <li>d) Analisi carente</li> </ul>	9-10 7-8 6 1-5	/10
10	Interpretazione corretta e articolata del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Interpretazione corretta e articolata con motivazioni appropriate</li> <li>b) Interpretazione parzialmente corretta, tuttavia articolata e a tratti motivata con ragioni valide</li> <li>c) Interpretazione abbozzata, corretta ma non approfondita</li> <li>d) Interpretazione insufficiente</li> </ul>	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100

#### Griglia di valutazione - Tipologia B

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate</li> <li>b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone</li> <li>c) Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabili</li> <li>d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri</li> <li>e) Pianificazione carente e conclusione mancante</li> </ul>	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo rigorosamente coerente e coeso</li> <li>b) Testo coerente e coeso</li> <li>c) Testo nel complesso coerente</li> <li>d) Il testo manca di coerenza e coesione</li> </ul>	9-10 7-8 6 1-5	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico</li> <li>b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato</li> <li>c) Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice</li> <li>d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio</li> </ul>	5 4 3 1-2	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata</li> <li>b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata</li> <li>c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura</li> </ul>	14-15 11-13 10 7-9 1-6	/15



		d) Testo a tratti scorretto e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori		
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali c) Conoscenze e riferimenti accettabili d) Conoscenze lacunose, riferimenti approssimativi e confusi	9-10 7-8 6 1-5	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	9-10 7-8 6 1-5	/10
7.	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	a) Individua con acume le tesi e le argomentazioni b) Individua correttamente le tesi e le argomentazioni c) Individua in parte le tesi e le argomentazioni d) Non riesce a cogliere il senso del testo	9-10 7-8 6 1-5	/10
8.	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	a) Argomentazione rigorosa e uso appropriato dei connettivi b) Argomentazione razionale anche mediante connettivi c) Sostiene il discorso con una complessiva coerenza d) Argomentazione a tratti incoerente, uso dei connettivi inappropriato	17-20 13-16 12 1-11	/20
9.	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a) I riferimenti denotano una completa preparazione culturale b) Riferimenti culturali corretti e congruenti c) Argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100



**Griglia di valutazione**  
- **Tipologia C**

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione sufficienti d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	a) Testo rigorosamente coerente e coeso b) Testo coerente e coeso c) Testo nel complesso coerente d) Il testo manca di coerenza e coesione	9-10 7-8 6 1-5	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato c) Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio	5 4 3 1-2	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura d) Testo a tratti scorretto e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori	14-15 11-13 10 7-9 1-6	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali c) Riferimenti abbastanza accettabili d) Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi	9-10 7-8 6 1-5	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	9-10 7-8 6 1-5	/10
7.	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e	a) Testo pertinente, titolo efficace, paragrafazione funzionale	9-10 7-8	/10



	coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	b) Testo pertinente, titolo ed eventuale parafrasi adeguati c) Testo accettabile per titolo ed eventuale parafrasi d) Testo fuori tema	6 1-5	
8.	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	a) Esposizione progressiva, ordinata, coerente e coesa b) Esposizione ordinata e lineare c) Esposizione nel complesso ordinata d) Esposizione disordinata e a tratti incoerente	17-20 13-16 12 1-11	/20
9.	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Riferimenti ricchi che denotano una solida preparazione b) Riferimenti corretti e congruenti c) Argomenta con accettabile preparazione culturale d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100



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

#### Griglia di valutazione - Tipologia A

	Indicatore	Descrittori
1.	Ideazione, pianificazione  e organizzazione del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate</li> <li>b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone</li> <li>c) Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabile</li> <li>d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri</li> <li>e) Pianificazione carente e conclusione mancante</li> </ul>
2.	Coesione  e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo rigorosamente coerente e coeso</li> <li>b) Testo coerente e coeso</li> <li>c) Testo nel complesso coerente</li> <li>d) Il testo manca di coerenza e coesione</li> </ul>
3.	Ricchezza  e padronanza lessicale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico</li> <li>b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato</li> <li>c) Alcune improprietà di linguaggio e/o lessico accettabile</li> <li>d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio</li> </ul>
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi);  o corretto ed efficace della punteggiatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata</li> <li>b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata</li> <li>c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura</li> <li>d) Testo a tratti scorretto</li> <li>e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori</li> </ul>
5.	Ampiezza e precisione  e conoscenze e dei riferimenti culturali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali</li> <li>c) Riferimenti abbastanza sommari</li> <li>d) Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi</li> </ul>
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili</li> <li>b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</li> <li>c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale</li> <li>d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative</li> </ul>



7.	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna</li> <li>b) Nel complesso rispetta i vincoli della consegna</li> <li>c) Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario</li> <li>d) Non si attiene alle richieste della consegna</li> </ul>
8.	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>b) Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>c) Comprensione complessiva accettabile</li> <li>d) Non ha compreso il senso complessivo del testo</li> </ul>
9.	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Analisi puntuale e approfondita</li> <li>b) Analisi puntuale e accurata</li> <li>c) Analisi sufficientemente puntuale</li> <li>d) Analisi carente</li> </ul>
10.	Interpretazione corretta e articolata del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Interpretazione corretta e articolata con motivazioni appropriate</li> <li>b) Interpretazione parzialmente corretta, tuttavia articolata e a tratti motivata con ragioni valide</li> <li>c) Interpretazione abbozzata, corretta ma non approfondita</li> <li>d) Interpretazione insufficiente</li> </ul>


**Griglia di valutazione - Tipologia B**

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabili d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante
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
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
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
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali c) Conoscenze e riferimenti accettabili d) Conoscenze lacunose, riferimenti approssimativi e confusi
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative
7.	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	a) Individua con acume le tesi e le argomentazioni b) Individua correttamente le tesi e le argomentazioni c) Individua in parte le tesi e le argomentazioni d) Non riesce a cogliere il senso del testo



8.	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Argomentazione rigorosa e uso appropriato dei connettivi</li> <li>b) Argomentazione razionale anche mediante connettivi</li> <li>c) Sostiene il discorso con una complessiva coerenza</li> <li>d) Argomentazione a tratti incoerente, uso dei connettivi inappropriato</li> </ul>
9.	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) I riferimenti denotano una completa preparazione culturale</li> <li>b) Riferimenti culturali corretti e congruenti</li> <li>c) Argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale</li> <li>d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione</li> </ul>

### Griglia di valutazione - Tipologia C

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate</li> <li>b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone</li> <li>c) Organizzazione, ideazione e pianificazione sufficienti</li> <li>d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri</li> <li>e) Pianificazione carente e conclusione mancante</li> </ul>
2.	Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo rigorosamente coerente e coeso</li> <li>b) Testo coerente e coeso</li> <li>c) Testo nel complesso coerente</li> </ul>



		d) Il testo manca di coerenza e coesione
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico</li> <li>b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato</li> <li>c) Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice</li> <li>d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio</li> </ul>
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata</li> <li>b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata</li> <li>c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura</li> <li>d) Testo a tratti scorretto</li> <li>e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori</li> </ul>
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali</li> <li>c) Riferimenti abbastanza accettabili</li> <li>d) Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi</li> </ul>
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili</li> <li>b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</li> <li>c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale</li> <li>d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative</li> </ul>
7.	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo pertinente, titolo efficace, parafrasi funzionale</li> <li>b) Testo pertinente, titolo ed eventuale parafrasi adeguati</li> <li>c) Testo accettabile per titolo ed eventuale parafrasi</li> <li>d) Testo fuori tema</li> </ul>
8.	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Esposizione progressiva, ordinata, coerente e coesa</li> <li>b) Esposizione ordinata e lineare</li> <li>c) Esposizione nel complesso ordinata</li> <li>d) Esposizione disordinata e a tratti incoerente</li> </ul>
9.	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Riferimenti ricchi che denotano una solida preparazione</li> <li>b) Riferimenti corretti e congruenti</li> <li>c) Argomenta con accettabile preparazione culturale</li> <li>d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione</li> </ul>



## **15 brani selezionati nel programma di Italiano per il colloquio dell'esame di Stato 2020-21**

### **5 E Sala bar e vendita**

#### **Prof.ssa Giacchini Katuscia**

- 1) Giovanni Verga *Rosso Malpelo*.
- 2) Giovanni Verga Da I Malavoglia, brano *Il naufragio della Provvidenza*.
- 3) Baudelaire, I fiori del male, *L'albatro*.
- 4) Gabriele D'Annunzio "*La pioggia nel pineto*"
- 5) Giovanni Pascoli "*Il X Agosto*"
- 6) Giovanni Pascoli "*Il gelsomino notturno*"
- 7) Luigi Pirandello "*L'Uomo dal fiore in bocca*"
- 8) Luigi Pirandello "*Il treno ha fischiato*";
- 9) Luigi Pirandello "*La patente*"
- 10) Italo Svevo "*La coscienza di Zeno*" "*L'ultima sigaretta*"
- 11) Ungaretti "*San Martino del Carso*" (+ "*Mattina*" + "*Soldati*")
- 12) Montale "*Spesso il male di vivere*"
- 13) Montale "*Ho sceso dandoti il braccio*"
- 14) Quasimodo *Uomo del mio tempo* (+ "*Ed è subito sera*")
- 15) Saba "*La capra*"


**Allegato 4: Tracce dell'elaborato delle materie d'indirizzo**

IPSSAR "Ugo Tognazzi" - Velletri  
 Classe 5<sup>^</sup> E sala e vendita  
 TRACCIA ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO  
 Prof. Alterio Giuseppe – prof.ssa Liliana Larosa  
 O.M. N° 53 del 03 marzo 2021

Saranno sviluppate le seguenti tematiche suddividendo la classe in tre gruppi:  
 Il candidato svolga la prima parte dell'elaborato riferita alla disciplina Sala Bar e vendita e la seconda parte riferita alla disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione.

- 1) Il candidato, attenendosi al nucleo tematico "tecniche di lavorazione e gestione nella realizzazione di servizi enogastronomici e il sistema della qualità", scelga un evento professionale (catering/banqueting o altro) e sviluppi una o più delle tematiche sotto riportate, collegandole con quelle che ritiene più coerenti con i nuclei tematici fondamentali di scienze degli alimenti:

**suggerimenti**

- a) Come si organizza un evento professionale (catering/banqueting);
- b) Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto;
- c) Sicurezza alimentare e filiera produttiva .
- d) Definisca gli obiettivi del sistema di autocontrollo HACCP .
- e) Le allergie e le intolleranze alimentari.

Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato, tenendo come punto di riferimento la seguente regione,

**(1° gruppo:**

Cognome	Nome	Regione assegnata
		Veneto
		Campania
		Piemonte
		Sicilia
		liguria
		Marche



IPSSAR "Ugo Tognazzi" - Velletri  
 Classe 5<sup>a</sup> E sala e vendita  
 TRACCIA ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO  
 Prof. Alterio Giuseppe – prof.ssa Liliana Larosa  
 O.M. N° 53 del 03 marzo 2021

Saranno sviluppate le seguenti tematiche suddividendo la classe in tre gruppi:  
 Il candidato svolga la prima parte dell'elaborato riferita alla disciplina Sala Bar e vendita e la seconda parte riferita alla disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione.

- 2) In seguito al periodo pandemico la ristorazione ha avuto un blocco a livello socio economico . Il candidato, attenendosi al nucleo tematico "Il cliente e le sue esigenze e ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio , scelga un prodotto enogastronomico e sviluppi una o più delle tematiche collegandole con scienze degli alimenti in base ai suggerimenti qui sotto riportati:

**suggerimenti**

- a) La valorizzazione dei prodotti tipici per promuovere l'immagine culturale e turistica del territorio;
- b) La presentazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande (vino/cocktail per sala – bar )
- c) La presenza sul mercato di nuovi alimenti che promettono effetti salutistici di varia natura con riferimento ai prodotti alleggeriti, fortificati, funzionali, innovativi, di gamma ,integrali, biologici e dietetici.
- d) Microrganismi patogeni morfologia e contaminazione microbica : virus e batteri ,valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono il loro sviluppo ,in merito a questo considerazioni personali sul grave periodo pandemico che in questo momento colpisce tutto il mondo.

**(2° gruppo:**

Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato, tenendo come punto di riferimento la seguente regione,

Cognome	Nome	Regione assegnata
		Lazio
		Calabria
		Sardegna
		Abruzzo
		Umbria
		Toscana



IPSSAR "Ugo Tognazzi" - Velletri  
 Classe 5<sup>^</sup> E sala e vendita  
 TRACCIA ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO  
 Prof. Alterio Giuseppe – prof.ssa Liliana Larosa  
 O.M. N° 53 del 03 marzo 2021

Saranno sviluppate le seguenti tematiche suddividendo la classe in tre gruppi:  
 Il candidato svolga la prima parte dell'elaborato riferita alla disciplina Sala Bar e vendita e la seconda parte riferita alla disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione.

- 3) Da tempo l'UE si occupa di marchi di qualità sia per garantire uniformità di simboli all'interno dell'area comunitaria sia per difendere i produttori da eventuali frodi; oggi sempre più consumatori cercano nell'alimentazione prodotti di qualità certificata per diminuire il rischio di eventuali malattie cardiovascolari.

I **concetti chiave** che sono usciti riguardano il *made in Italy*, i prodotti del territorio, i marchi di qualità (DOP, IGP ecc.), la promozione del territorio attraverso il vino e l'abbinamento vino cibo

#### Suggerimenti

- a) Spiega cosa sono ed a cosa servono i marchi di qualità
- a) Esponi le certificazioni ISO 9000 ed la qualità enogastronomica
  - b) Descrivi le malattie cardiovascolari?
  - c) Sono legate all'alimentazione
  - d) Considerazioni personali

#### (3 gruppo)

Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato, tenendo come punto di riferimento la seguente regione,

Cognome	Nome	Regione assegnata
		Emilia Romagna
		Lombardia
		Friuli Venezia Giulia
		Puglia
		Liguria
		Piemonte

#### Obiettivi da conseguire

- Comunicare efficacemente
- Analizzare nuclei tematici, problemi e processi



- Effettuare collegamenti
- Compiere operazioni di sintesi
- Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo
- Lavorare in gruppo
- Acquisizione di conoscenze specifiche
- Leggere criticamente fatti ed eventi
- Compiere scelte e prendere decisioni

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

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

L'esposizione dell'elaborato, durante il colloquio d'esame, dovrà essere contenuta entro i 10 minuti.

In allegato II "Quadro di Riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato" (codice IPPD\_QDR\_ALBERGHIERI\_PRODOTTI\_DOLCIARI\_22\_11) contenente i Nuclei Tematici Fondamentali delle materie di indirizzo.

**a. PERSONALIZZAZIONE:** gli argomenti saranno diversificati in modo da consentire uno svolgimento "fortemente personalizzato" e proprio di ogni studente;

**b. EQUIVALENZA:** gli argomenti avranno un grado di complessità equivalente. I Consigli di classe sono invitati adottare adeguate modalità di assegnazione utilizzando, se necessario, anche l'estrazione a sorte, o a rotazione casuale.

**c. PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE:** nello svolgimento si dovrà fare riferimento a testi e/o a documenti inerenti il profilo culturale e professionale dell'indirizzo di studio seguito.

**d. INTERRELAZIONE:** gli argomenti dovranno consentire utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera. Gli argomenti consentiranno una adeguata trattazione interdisciplinare partendo da entrambe le discipline di indirizzo o dalle competenze di entrambe le discipline di indirizzo.

**e. TIPOLOGIA:** la tipologia dell'elaborato è lasciata libera (ricerca, saggio breve, presentazione, padlet ecc), ma dovrà essere coerente con le discipline di indirizzo.

**i. FORMATO:** Il formato elettronico dell'elaborato dovrà essere PDF.

I consigli di classe potranno fornire ulteriori e più dettagliate indicazioni di carattere tecnico: lunghezza dell'elaborato (pagine, battute, etc.), contenuto consentito (solo testo, immagini, grafici, tabelle, etc.), e altro in modo da consentire un'omogeneità di restituzione, sempre nel pieno rispetto delle singole capacità.

**FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Tartaglione Nicolino		
Giacchini Katuscia		
Giacchini Katuscia		
Larosa Liliana		
De Gori Caterina		
Alterio Giuseppe		
Palma Andrea Rosario		
Pugliese Rosaria		
Bezzi Francesca		
Servetti Sara		
Bongianni Marco		
Edoardo Baietti		

VELLETRI, 29 /05 /2020