



**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>F**

**INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**



## Indice

	<b>Pag.</b>
<b>1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE</b>	
Presentazione della scuola	1
Profilo dell'indirizzo	2
<b>2.STORIA DELLA CLASSE</b>	
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	3
Elenco candidati	4
Quadro riepilogativo classe	4
Profilo della classe	5
<b>3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA</b>	
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	6
Obiettivi Formativi	6
Valutazione degli apprendimenti	7
Valutazione dei comportamenti	8
Criteri per l'attribuzione del credito	9-10-11
<b>4. OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID – 19</b>	12-13-14
<b>5. CONSUNTIVI</b>	15 -39
Uda di Ed.Civica	40 49
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL)	50 - 57
Progetti per il miglioramento dell'offerta formativa	58-59-60
<b>5.ALLEGATI</b>	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline</li> </ul>	60-82
<ul style="list-style-type: none"> <li>Allegato n. 2 ELENCO TESTI DI ITALIANO DA SOTTOPORRE AI CANDIDATI DURANTE IL COLLOQUIO DELL'ESAME DI STATO V F a.s. 2020/2021</li> </ul>	83
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allegato n. 3: griglia valutazione orale</li> </ul>	84
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulazione prima prova</li> </ul>	84-90
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traccia elaborato</li> </ul>	92-98
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Griglie di valutazione Prima Prova</li> </ul>	99-104
<b>6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti</b>	105

## **1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **Presentazione della scuola**

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 è stato attivato il laboratorio teatrale on line.

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

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

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

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

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

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

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

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

L'indirizzo presenta le articolazioni:

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

## 2. STORIA DELLA CLASSE

### Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica.

Dirigente Scolastico: Dott.ssa Sandra Tetti

Coordinatore di classe: Prof.ssa Mastroianni Laura

Data di approvazione

**4/05/2021**

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
Tartaglione Nicolino	Religione	x	x	x
Spadaro Lidia	Italiano		x	x
Spadaro Lidia	Storia		x	x
Quagliariello Rosanna	Sc. degli alimenti	x	x	x
De Angelis Marco	Matematica	x	x	x
Castagna Nicola	Sala e vendita	x		x
Favorito Sciammarella Sergio Francesco	Cucina		x	x
Mellone Pasquale	Diritto e tecn. amm. strutt. Ricettiva		x	x
Cugini Monia	Francese			x
Canale Ermelinda	Inglese		x	x
Izzo Cristina	Ed. fisica		x	x
Pompa Rosaria	Sostegno			x
Mastroianni Laura	Sostegno		x	x

### Elenco dei candidati

	Cognome e nome	3°anno	4° anno	5° anno
1.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
2.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
3.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
4.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
5.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
6.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
7.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
8.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
9.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
10.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
11.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
12.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
13.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
14.		Classe 3^G sala	Classe 4^G sala	Classe 5^G sala
15.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
16.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
17.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala
18.		Classe 3^F sala	Classe 4^F sala	Classe 5^F sala

### Quadro riepilogativo della classe

Iscritti	18
Maschi	9
Femmine	9
Cert. 104/92	2
DSA/BES	1 DSA
Promossi senza debito	14
Promossi con debito	3
Ripetenti	1
Ritirati	/

## Profilo della classe

Parametri	Descrizione
Composizione	<p>La classe 5 ^F sala si compone di 18 alunni, 9 maschi e 9 femmine, di cui 2 alunni con certificazione L.104/92 e 1 con certificazione L. 170/10. Tutti gli alunni provengono dalla classe 4^ dello scorso anno, tranne l'alunno Izzo che essendo ripetente lo scorso anno scolastico frequentava la classe 5 G.</p> <p>Una buona parte degli studenti risiede fuori dal comune di Velletri e, pertanto, risente del pendolarismo.</p> <p>Gli alunni, rappresentanti di classe sono: Cimaroli e Massacci. Non sono stati eletti i genitori rappresentanti di classe. La partecipazione delle famiglie si può considerare soddisfacente.</p>
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719)	<p>Nella classe sono presenti 2 alunni con certificazione L.104/92, che seguono una programmazione differenziata, e un alunno con certificazione L. 170/10, i cui dati sensibili verranno resi disponibili alla Commissione d'Esame tramite fascicolo riservato in formato cartaceo.</p> <p>Il Consiglio di Classe per i 3 alunni con certificazione L.104/92 richiede alla Commissione d'Esame la presenza di personale esperto come previsto dall'art. 20 dell'O.M. n. 205 del 11/07/2019.</p>
Situazione di partenza	<p>La situazione di partenza della classe è apparsa sufficientemente adeguata nel complesso. Gli alunni si sono dimostrati partecipativi e curiosi di apprendere sia in dad che in presenza, quindi, tra le due modalità non ci sono state particolari differenze. Per quanto riguarda il comportamento, il gruppo classe è sempre stato rispettoso delle regole e dei ruoli.</p>
Livello di profitto generale	<p>Il profitto medio raggiunto dalla classe può ritenersi sufficiente sia nell'approfondimento che nella rielaborazione personale e critica dello studio</p>

	<p>individuale. Alcuni allievi, più costanti nell'impegno scolastico, hanno ottenuto una preparazione buona, mentre un ristretto numero ha raggiunto un profitto appena sufficiente.</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 mediamente soddisfacente. La classe ha mostrato inizialmente un interesse ed una partecipazione non sempre adeguati e costanti, con un conseguente impegno altalenante da parte di un gruppo minoritario di allievi. Nel corso dell'anno scolastico, comunque, gli alunni hanno dimostrato una crescente voglia di miglioramento e una maggior motivazione che ha permesso loro di recuperare complessivamente le carenze e approfondire le materie oggetto di studio.</p>
<p>Variazioni nel Consiglio di Classe</p>	<p>Il Consiglio di classe è rimasto inalterato per tutto l'anno scolastico.</p>
<p>Altro</p>	<p>Nella classe alcuni alunni sono studenti lavoratori, mentre, la maggior parte si sono dedicati e concentrati solo ed esclusivamente allo studio.</p> <p>Riguardo al futuro pochi allievi hanno intenzione di proseguire gli studi con corsi universitari mentre la maggior parte della classe è orientata ad entrare nel mondo del lavoro.</p>

### 3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

#### Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

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

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

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

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

## 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).

## Allegato A

### Criteria per l'attribuzione del credito scolastico e del credito formativo

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

**Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza**

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

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

**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

## Allegato A

**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

## Allegato A

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 22/01/19, 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.

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

## Allegato A

6	<p>Partecipazione a GAREE/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a livello provinciale</li> <li>• a livello regionale</li> <li>• a livello nazionale</li> </ul> <p>se posizionato ai primi tre posti:</p>	<p>0,1 0,2 0,3 + 0,3</p>
7	<p>Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO</p>	<p>0,3</p>
8	<p>Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (<b>classi 3°</b>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• livello 2</li> <li>• livello 3</li> <li>• livello 4</li> </ul>	<p>0,3 0,4 0,5</p>
9	<p>Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (<b>classi 4°</b>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• livello 2</li> <li>• livello 3</li> <li>• livello 4</li> </ul>	<p>0,2 0,3 0,4</p>
10	<p>Alternanza Scuola Lavoro in corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (<b>classi 5°</b>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• livello 2</li> <li>• livello 3</li> <li>• livello 4</li> </ul>	<p>0,2 0,3 0,4</p>

## 1. OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID – 19

### Rimodulazione DDI per emergenza Covid – 19

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

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

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

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

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

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

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

## Allegato A

**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,

## Allegato A

registro elettronico in uso).

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

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

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

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

- A. le modalità di verifica; le modalità di verifica non in presenza, essendo atipiche rispetto alla didattica in classe, hanno necessità di modalità di verifica e valutazione diverse, calibrate secondo la disciplina;**
- B. la necessità di puntare sull'acquisizione di responsabilità e sulla coscienza del significato del compito nel processo di apprendimento.**

Si è così resa necessaria la verifica delle presenze e della partecipazione alle attività didattiche sia sincrone che asincrone nelle quali gli alunni, tutti, della **Quinta D**, hanno risposto puntualmente e quotidianamente.

- C. Non ha subito alcuna variazione l'approccio professionale e umano con gli alunni BES e DSA (anche non certificati); l'impiego di strumenti compensativi e misure dispensative sono state tenute in debito conto. Costante è stata la partecipazione del docente di sostegno alle attività di gran parte delle discipline al fine di garantire ai ragazzi "il senso di appartenenza alla comunità scolastica e di partecipazione alla vita collettiva."**

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

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

## Allegato A

### Consuntivi delle discipline

#### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia: Scienze Motorie e Sportive

---

Insegnante: Izzo Cristina

---

Testo adottato: COMPETENZE MOTORIE edizioni G. D'Anna ( CONSIGLIATO)

Ore settimanali: 2 o re annuali previste: 66 ore annuali svolte 50

Ore annuali svolte in DaD: 35

---

Temi generali: Concetti essenziali su corpo, movimento, salute. Evoluzione dell'attività motoria e dello sport nei diversi periodi storici.

Metodologia:

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

## Allegato A

Supporti didattici:

Biblioteca			X	Computer	X			
Laboratori	X		X	Registratore				
Audiovisivi	X			LIM				

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X			Prova strutturata				
Esercitazione	X			Relazione				
Prova pratica	X			Problema				

Obiettivi conseguiti:

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

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

---

Insegnante: QUAGLIARIELLO MARIA ROSANNA

---

Testo adottato: ALIMENTAZIONE OGGI; AUTORE: SILVANO RODATO; CASA EDITRICE : CLITT

---

Ore settimanali: 3    Ore annuali previste: 99    Ore annuali svolte 79 di cui 58 in presenza e 21 in DAD fino al 15 Maggio

Temi generali: Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti; Sistema HACCP e Qualità alimentare; Alimentazione equilibrata e LARN; Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche ed in particolare patologie.

Metodologia:

Lezione frontale	Si		Lezione interattiva	si	
Lavori di gruppo	Si		Esercitazioni guidate	si	
Lavori individuali	Si		Prove strutturate	si	

## Allegato A

Supporti didattici:

Biblioteca		no	Computer	si	
Laboratori	SI	no	Registratore		
Audiovisivi	SI	no	Lavagna luminosa	SI	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	Si		Prova strutturata	si	
Esercitazione	Si		Relazione	si	
Prova pratica			Problema	SI	

Obiettivi conseguiti:

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

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'AZIENDA RICETTIVA

---

Insegnante: PASQUALE MELLONE

---

Testo adottato

GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE ( Autori: Rascioni e Ferriello Ed. TRAMONTANA)

---

Ore settimanali:                      ore annuali previste: 165                      Ore annuali svolte: 148 ( di cui 7 Ed. Civica)  
Ore annuali svolte in Dad: 60

---

Metodologia:

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

## Allegato A

Supporti didattici:

Biblioteca		NO	Computer		NO
Laboratori		NO	Registratore		NO
Audiovisivi	SI		Lavagna luminosa	SI	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	SI		Prova strutturata	SI	
Esercitazione	SI		Relazione		NO
Prova pratica	SI		Problema	SI	

Obiettivi conseguiti:

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

## Allegato A

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI  
**FRANCESE**  
**Classe 5 F Sala e Vendita**

MATERIA: Lingua e civiltà francese

INSEGNANTE: Monia Cugini

Testo adottato: Cotè cuisine, cotè salle Silvia Ferrari- Henri Dubosec,ed. Minerva Scuola

Autori: M. Olivieri- P. Beaupart

Rizzoli Editore

Ore settimanali: **3**      Ore annuali previste: **99**      Ore annuali svolte: **67 ( fino al 15 Maggio)**

**Ore annuali svolte in Dad: 42**

Temi generali: Les boissons; Le travail du barman; les differents types de restauration; les differentes formes de cuisine ; cuisine et santé; le CV et l'entretien; le lieu de travail: santé et securité; le developpement durable.

### Metodologia:

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

### Supporti didattici:

Biblioteca	no	Computer	si
Laboratori	no	Registratore	no
Audiovisivi	Si	L.I.M.	si

### Strumenti di verifica:

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

### Obiettivi conseguiti:

## Allegato A

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

---

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia

ITALIANO

---

Insegnante

LIDIA SPADARO

---

Testo adottato:

Autori: Roncoroni, Cappellini, Sada, Mia, Letteratura, vol.3, Carlo Sigorelli Editore

Ore settimanali: 4. Ore annuali previste 132

Ore annuali svolte: 113

Temi generali: La storia della letteratura italiana dal Positivismo all'età contemporanea; lettura e analisi di testi narrativi, poetici e teatrali dal Positivismo all'età contemporanea.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	X	
Laboratori			Registratore		
Audiovisivi	X		Lavagna luminosa	X	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X		Prova strutturata	X	
Esercitazione	X		Relazione		
Prova pratica			Problema		

Obiettivi conseguiti:

## Allegato A

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

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia: Storia

Insegnante: Lidia Spadaro

Testo adottato: Brancati, Pagliarini, Storia in movimento, vol.3, La Nuova Italia Editrice.

Ore settimanali: 2      Ore annuali previste: 66      Ore annuali svolte: 58

Temi generali: La storia della letteratura italiana dal Positivismo all'età contemporanea; lettura e analisi di testi narrativi, poetici e teatrali dal Positivismo all'età contemporanea.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	X	
Laboratori			Registratore	X	
Audiovisivi	X		Lavagna luminosa	X	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X		Prova strutturata	X	
Esercitazione	X		Relazione		
Prova pratica			Problema		

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	Si	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	Si	
Effettuare collegamenti	In parte	

## Allegato A

Compiere operazioni di sintesi	Si
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	In parte
Lavorare in gruppo	si
Acquisizione di conoscenze specifiche	si
Leggere criticamente fatti ed eventi	In parte
Compiere scelte e prendere decisioni	si

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: Enogastronomia Settore Sala e Vendita

---

Insegnante: Nicola Castagna

---

Testo adottato: TECNICA DI SALA E BAR VOLUME  
C.ALMA

---

Ore settimanali: Ore annuali previste: Ore annuali svolte: 99

5 su 33 settimane

Ore annuali svolte in DaD: 165

Temi generali:

Metodologia:

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

## Allegato A

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X		Prova strutturata	X	
Esercitazione	X		Relazione		
Prova pratica	X		Problema		

Obiettivi conseguiti:

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

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia **MATEMATICA**

Insegnante: De Angelis Marco

Testo adottato : Bergamini – Trifone – Barozzi –“ Zanichelli” EDITORE

MODULI DI MATEMATICA- MODULI U ( LIMITI) e V ( DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONI)

Ore settimanali : 3 Ore annuali previste: 99

Ore annuali svolte: 76 ( di cui 56 in DAD) al 15/5

Video lezioni svolte dal 5 Marzo in piattaforma Office: 33 circa “unità di tempo” (video lezioni)

Temi generali: Limiti, Derivate, studio completo di funzioni razionali, irrazionali e trascendenti.

#### Metodologia:

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

#### Supporti didattici:

Biblioteca	NO	Computer	SI
Laboratori	NO	Registratore	NO
Audiovisivi	NO	LIM	SI

#### Strumenti di verifica:

Interrogazione	SI	Prova strutturata	SI
Esercitazione	SI	Relazione	NO
Prova pratica	NO	Problema	SI

#### Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	SI
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	SI
Effettuare collegamenti	SI
Compiere operazioni di sintesi	SI

## Allegato A

Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo  
Lavorare in gruppo  
Acquisizione di conoscenze specifiche

In parte  
SI  
SI

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia:

RELIGIONE

---

Insegnante:

TARTAGLIONE NICOLINO

---

Testo adottato:

A LAUTO CONVITO SALANI EDB

Ore settimanali: 1

Ore annuali previste: 33

Ore annuali svolte: 13 presenza  
7 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	

## Allegato A

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	X	Computer	sì	X	no	
Laboratori	sì		no		Piattaforma Office 365	sì	X	no	
Audiovisivi	sì	X	no		LIM	sì	X	no	

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia: **INGLESE**

---

Insegnante: Prof.ssa **Ermelinda Canale**

---

Testo adottato: P. Angela Caruso, A.Piccigallo, DAILY SPECIALS, Le Monnier Scuola

---

Ore settimanali : 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte in DaD: 51 Ore svolte in presenza: 31

---

Temi generali: JOB SEARCH : Job interview ( MISTAKES)- H.A.C.C.P- ACTERIA- FOODBORNE  
DISEASES- MARKETING - COVID\_ EATING DISORDERS,NUTRIENTS, HEALTHY EATING,  
SUSTAINABILITY-

Metodologia:

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

## Allegato A

Supporti didattici:

Biblioteca					Computer	sì			
Laboratori	sì				Registratore				
Audiovisivi	sì				LIM	sì			

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì				Prova strutturata	sì			
Esercitazione					Relazione	sì			
Prova pratica					Problema				

Obiettivi conseguiti:

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

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia:

**Enogastronomia Cucina**

---

Insegnante:

**Prof. Francesco Sergio Favorito Sciammarella**

---

Testo adottato: Tecniche di sala bar e vendita ( Volume C) ALMA edizione PLAN cod. ISBN 978-88-99059-

47-7

Ore settimanali: 2

Ore annuali previste: 66

Ore annuali svolte: 42

---

Temi generali:

.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca					Computer	X			
Laboratori					Registratore				
Audiovisivi	X				LIM				

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X				Prova strutturata				
Esercitazione					Relazione				
Prova pratica					Problema				

## Allegato A

Obiettivi conseguiti:

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

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO

Materia  
Francese

---

Insegnante  
Giuliano Rosa

---

Testo adottato:  
Cotè Cuisine Cotè Salle

---

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

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	X	
Laboratori			Registratore		
Audiovisivi	X		Lavagna luminosa	X	

Strumenti di verifica:

Interrogazione			Prova strutturata		
Esercitazione			Relazione		
Prova pratica	X		Problema		

Obiettivi conseguiti:

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

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO

Materia  
INGLESE

---

Insegnante  
MONICA GALA

---

Testo adottato: A.Caruso, A. Piccigallo, Daily Specials, English for Chefs, Waiter and Bartenders, Le Monnier

---

Ore settimanali: 1            Ore annuali previste: 11            Ore annuali svolte : 7  
Ore annuali svolte DaD : 2

Temi generali: Microlingua di settore , preparazione al colloquio d'esame in lingua inglese, summary and speaking, future plans.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer		
Laboratori			Registratore		
Audiovisivi	X		Lavagna luminosa		

Strumenti di verifica:

Interrogazione			Prova strutturata		
Esercitazione	X		Relazione		
Prova pratica			Problema		

Obiettivi conseguiti:

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

## Allegato A

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia Materia alternativa alla Religione cattolica

---

Insegnante Dorina Cirillo

---

Testo adottato:  
Nessuno

---

Ore settimanali: 1      Ore annuali previste: 33      Ore annuali svolte 12  
Ore annuali svolte DaD 4

Temi generali: La salute psicofisica. Psiche: anima o mente? Platone e Freud

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	Sì	
Laboratori			Registratore	Sì	
Audiovisivi			Lavagna luminosa		

Strumenti di verifica:

Interrogazione	Sì		Prova strutturata		
Esercitazione			Relazione	Sì	
Prova pratica			Problema	Sì	

Obiettivi conseguiti:

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

# IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI

## EDUCAZIONE CIVICA

### Classe quinta F sala



#### LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

## Allegato A

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
<b>Titolo UDA:</b>	Costituzione e ambiente... Sostenibilità
<b>In che modo lavorerai:</b>	<b>in parte individualmente e in parte in gruppo:</b>  <b>1. Individualmente: dovrai studiare i contenuti proposti dagli insegnanti e i collegamenti tra tutte le discipline coinvolte</b>  <b>2. In gruppo: curerai la costruzione del prodotto condividerai tutte le tue ricerche.</b>
<b>Quali prodotti:</b>	un elaborato scritto o multimediale per presentare alla classe il lavoro di ricerca svolto.
<b>Compiti da affrontare (non usuali in ambiente scolastico):</b>	<b>1. progettare un compito da eseguire</b> <b>2. lavorare in team, condividere obiettivi</b> <b>3. suddividere i compiti che successivamente dovranno confluire in un unico lavoro.</b> <b>4. rispettare i tempi delle consegne e giudicare in maniera costruttiva il lavoro degli altri</b>
<b>Abilità da acquisire</b>	<b>1. Progettare</b> <b>2. Ascoltare</b> <b>3. Interloquire</b> <b>4. Collaborare</b> <b>5. Produrre</b> <b>6. Rielaborare</b> <b>7. Sintetizzare</b>
<b>Tempi:</b>	<b>Dicembre / Giugno</b>
<b>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...):</b>	<b>internet, riviste, Televisione, quotidiani, esperti esterni</b>
<b>Criteri di valutazione:</b>	<b>- griglia di valutazione approvata dal collegio docenti,</b> <b>- scheda di autovalutazione</b>

## Allegato A

Le attività proposte mettono in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l’esposizione dei temi trattati

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

#### classe V F sala

Coordinatore	Prof. Pasquale Mellone
Obiettivo finale del percorso	Conoscere l’aspetto legislativo legato alle tematiche dell’ambiente. Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale. Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti dall’agenda ONU 2030. Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.
Tempo	Intero anno scolastico per 33 ore totali. Ogni Cdc valuterà quante ore assegnare ad ogni singola disciplina.
Docenti coinvolti nel percorso. Specificare la parte del percorso assegnata ad ogni docente	Docente di: Lettere/storia Lingua inglese e francese Matematica Scienza degli alimenti Diritto e tecniche amministrative Lab. Di enogastronomia Lab. Di sala e vendita Scienze Motorie e Sportive Religione Per il percorso vedi allegato 1
Strumenti e risorse	<ul style="list-style-type: none"><li>- Libri (costituzione...)</li><li>- Documenti</li><li>- Web</li><li>- Video</li><li>- Uso di office word e excel</li></ul>
Metodologia	Privilegiare gli strumenti attivi e partecipativi: <ul style="list-style-type: none"><li>- Lettura guidata di un documento, articolo di giornale</li><li>- Analisi guidata delle fonti</li><li>- Lezione partecipata</li><li>- Debate</li><li>- Elaborazione di schemi e mappe</li><li>- Problem-solving</li></ul>

## Allegato A

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

### Allegato 1

ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>Italiano e storia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Educare alla memoria storica e stimolare il pensiero critico attraverso una ricerca originale sul contributo delle donne alla Costituente.</li> <li>• Usare consapevolmente le nuove tecnologie attraverso la ricerca, la creazione e la raccolta di materiale.</li> <li>• Sperimentare e combinare linguaggi nuovi e diversi per raccontare le vicende delle donne Costituenti.</li> </ul>	<p><b>Italiano e storia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contesto storico in cui fu eletta l'Assemblea Costituente partendo dai primi movimenti delle donne all'inizio del Novecento acquisendo una piena conoscenza dei diritti di cittadinanza faticosamente conquistati dalle donne a partire dall'art.3 della Costituzione italiana.</li> <li>• Vicende relative al periodo nel quale si svolsero i lavori della Assemblea Costituente dal 1° giugno al 31 dicembre 1947 e il ruolo delle 21 donne elette in tale Assemblea; provenienti da diverse esperienze politiche, alcune di loro furono protagoniste della Resistenza al nazifascismo; costante fu il loro impegno per trovare soluzioni condivise sui temi a loro affidati nelle Commissioni quali la famiglia, la scuola, la sanità e il lavoro.</li> <li>• Film-documentario "Senza rossetto" regia di Silvana Profeta.</li> <li>• Filmati relativi all'ambiente/disastri ambientali ad opera dell'uomo e filmato Articolo 9 di Ainis Michele costituzionalista commento del filmato.</li> </ul>
<p><b>Prima e seconda lingua</b> Raccogliere, selezionare, sintetizzare in lingua francese ed inglese informazioni utili per attività di ricerca Utilizzare registro comunicativo adeguato</p>	<p><b>Prima e seconda lingua</b> L'ambiente nell'agenda 2030 in particolare Goal 12; 13; 14; 15 operando un confronto nel modus operandi di Francia, Italia e Inghilterra.</p>
<p><b>Scienze degli alimenti</b> Saper riconoscere i prodotti a basso impatto ambientale</p>	<p><b>Scienze degli alimenti</b> Impatto ambientale delle produzioni agroalimentari (Piramide ambientale, Km 0, produzione biologica) <b>Agenda 2030 goal 3: salute e benessere</b> <b>Goal 11: biodiversità</b></p>

## Allegato A

<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>Agenda 2030 goal 11 città e ambienti inclusivi e sostenibili 11.6 qualità dell'aria e gestione rifiuti</b>
<b>Diritto e tecniche amministrative</b> Riconoscere e analizzare gli effetti delle attività turistiche sul territorio e importanza dell'economia circolare	<b>Diritto e tecniche amministrative</b> Rapporti tra turismo e ambiente naturale, l'economia sostenibile e circolare. Art 2, 9, 32 costituzione <b>Agenda 2030 goal 8 lavoro dignitoso e crescita economica. 1 goal 12 consumo e produzione responsabile 12.b impatto sviluppo per turismo sostenibile</b>
<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, <b>Agenda 2030 goal 12 consumo e produzione responsabile prodotti a km 0</b> 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> Le disposizioni legislative in materia, <b>Agenda 2030 goal 12, consumo e produzione responsabile prodotti a Km 0. Progetto Eco Riatorazione. Ristoranti a km zero, per una cucina sana, gustosa e genuina.</b> Per i Bes abuso dell'uso dell'alcol. Educazione al bere sostenibile.
<b>Scienze Motorie e Sportive</b> Saper rispettare l'ambiente praticando sport all'aria aperta	<b>Scienze Motorie e Sportive</b> Conoscere i diversi tipi di sport che si praticano in ambiente naturale e gli aspetti negativi correlati all'impatto ambientale che questi potrebbero comportare.
<b>Religione</b>	

## Allegato A

<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 ti testo Fotocopie Siti internet Laboratorio
<b>Valutazione</b>	Schede di valutazione

**RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE DELLO STUDENTE**

**Titolo UdA: COSTITUZIONE E AMBIENTE ... SOSTENIBILITA'**

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

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

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

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

***RUBRICA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO  
del nuovo insegnamento dell'Educazione Civica***

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

## Allegato A

### GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITA' DIDATTICHE DI EDUCAZIONE CIVICA

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>
CONSAPEVOLEZZA RIFLESSIVA E CRITICA RISPETTO ALLE PROBLEMATICHE DI EDUCAZIONE CIVICA	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	<b>10-9</b>
	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	<b>8-7</b>
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un	<b>6</b>
	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	<b>5-4</b>
AUTOVALUTAZIONE DEL PROPRIO METODO DI LAVORO NELL'APPROCCIO ALLA DISCIPLINA DI	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	<b>10-9</b>
	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	<b>8-7</b>
	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	<b>6</b>
	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	<b>5-4</b>
CAPACITA' 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	<b>10-9</b>
	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	<b>8-7</b>
	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	<b>6</b>
	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	<b>5-4</b>
CREATIVITA' NELL'INDIVIDUAZIONE DI SOLUZIONI E STRATEGIE AFFERENTI ALL'MBITO DISCIPLINARE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	<b>10-9</b>
	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	<b>8-7</b>
	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e problematiche disciplinari, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	<b>6</b>
	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	<b>5-4</b>

## Allegato A

AUTONOMIA NEL 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	<b>10-9</b>
	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni È di supporto agli altri	<b>8-7</b>
	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	<b>6</b>
	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	<b>5-4</b>

### Alternanza scuola lavoro

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

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

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

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

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

*Comma "784: i percorsi in alternanza scuola-lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, sono ridenominati «percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento» e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, con effetti dall'esercizio finanziario 2019, sono attuati per una durata complessiva:  
a) non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali... ”*

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

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

## Allegato A

Gli obiettivi principali del progetto intendono:

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

- 5F

BIOCAMPUS

N° ORDINE	nominativo	ORE
1		20
2		15
3		15
4		25
5		25
6		25
7		20
8		15
10		15
9		20
11		20
12		15

**Allegato A**

13		15
14		25
15		15
16		25
17		20
18		20

Conteggio ore stage										
Anno	2018- 2019 A	2018- 2019 b	2019- 2020 c	2020- 2021 d	2020- 2021 e	A	A	b	d	e
classe	Ore di stage svolte nel terzo anno	Ore di Eventi				Azienda Localita	Voto			
	106	3		20	20	Nh Collection giustinian	oBuono		Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	156	22		20	15	Quirinale	Ottimo	NATO	Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	156	18		20	15	Quirinale	Ottimo	MARIN	Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	133	21		20	25	bevendo srl	Sufficiente	NATO	Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	85			20	25	Zi Checco	ottimo		Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	115	8		20	25	Pagnanelli	Ottimo	ARICCI	Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	110	10		20	20	Il Gatto e L'orbe	Ottimo	NATO	Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First

	136			20	15	Arte amare antichi sa	Buono		Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	152	12		20	15	Hilton	Buono		Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	110	10		20	20	Punto Dolce	Buono	NATO	Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	96	9		20	20	Duomo Albano	Ottimo		Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	135	15		0	15	Grand Hotel De la Mine	Buono	NATO	Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	85	6		20	15	Antichi sapori di Sophia	Ottimo	MIXOL	Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	71			20	25	Alter Ego	Sufficiente		Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	152	9		20	15	La Perla	Ottimo	MARIN	Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	114	3				Hotel Bettoya	Buono		Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	84	9		20	25	Bettoya	Buono	MARIN	Progetto chef	Biocampus Latina"First

	ato A								Stellati	
	119	10		20	20	Villa Giustiniano	Buono	NATO	Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First
	133	24		20	20	Bevendo	Buono	NATO	Progetto chef Stellati	Biocampus Latina"First

Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa

attività	titolo attività	luogo	da	a	dalle ore	alle ore	N° ore	note
<b>as 2018-19</b>								
stage			lunedì 7 gennaio 2019	giovedì 31 gennaio 2019			0	
visita aziendale	Cuba Caffè tutta la classe		mercoledì 6 febbraio 2019	mercoledì 6 febbraio 2019	8:30	13:30	5	
Lezione d'aula	Latte Art tutta la classe	IPSSAR "U.Tognazzi"	mercoledì 8 maggio 2019	mercoledì 8 maggio 2019	9:20	15:20	6	

**Allegato A**

<b>as 2019-20</b>								
teatro	la famiglia	teatro artemisio	venerdì 22 novembre 2019	venerdì 22 novembre 2019	09:40	13:20		
visita aziendale	eataly		giovedì 28 novembre 2019	giovedì 28 novembre 2019	08:00	15:00		
visita aziendale	casale del giglio tutta la classe		venerdì 6 dicembre 2019	venerdì 6 dicembre 2019	09:20	13:30		
incontro	educazione stradale	auditorium	martedì 10 marzo 2020	martedì 10 marzo 2020	09:20	11:20		non effettuato per COVID
stage			lunedì 4 maggio 2020	sabato 30 maggio 2020				non effettuato per COVID
<b>as 2020-21</b>								
lezioni d'aula/progetto	stellati per la DaD vedi allegato	facebook	giovedì 1 aprile 2021	martedì 1 giugno 2021			max 20	da concludere
lezioni d'aula/progetto	Biocampus Latina "First attempt in working" il mondo vitivinicolo/casario/oleario del territorio locale vedi allegato	teams	lunedì 1 febbraio 2021	sabato 1 maggio 2021			max 25	da concludere

Titolo del progetto		Attività
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientare alla formazione professionale o universitaria.</li> </ul>	<p><b>Corso di Formazione per gli studenti degli Istituti Alberghieri . Il narratore, l'accoglienza, le storie, la tavola imbandita organizzato da BIMED( Biennale delle Arti e delle Scienze del Mediterraneo).</b></p> <p><b>Sostenibilità e Innovazione nei Sistemi Agro-alimentari (</b></p>

**Allegato A**

Orientamento		<p>webinar per gli studenti delle scuole medie superiori <b>FACOLTA' DI SCIENZE MATEMATICHE FISICHE E NATURALI) UNIVERSITA' LA SAPIENZA DI ROMA.</b></p> <p>Conferenza con Savino Zaba " Come è cambiato il linguaggio radiofonico e televisivo</p> <p>Conferenza con Roberta Bruzzone "La passione dei giovani per la criminologia"</p> <p>Conferenza con Silvia Motta e Marco Carrara " L'importanza che hanno rivestito i social durante la pandemia"</p> <p>Conferenza con Linda Leone "L'importanza di una alimentazione equilibrata per un corretto stile di vita"</p> <p>Conferenza con Melita Cavallo " La violenza assistita dagli orfani delle vittime dei reati di femminicidio"</p> <p>Concorso per l'Accademia Aeronautica Anno accademico 2021-2022 "la tua scelta per volare alto".</p>
Biblioteca	●Sviluppare l'amore per la lettura e la propensione ad auto aggiornarsi e ad apprendere nell'arco della vita.	<p><b>18/12/2020</b> incontro con l'autore <b>Daniele Mencarelli</b> vincitore premio <b>Strega giovani</b> con il libro <b>"Tutto chiede salvezza"</b>.</p> <p><b>30/4/2021</b> Incontro con l'autrice <b>Dacia Maraini</b> in occasione della <b>presentazione del suo libro "La scuola ci salverà"</b>.</p> <p>27/4/2021 Incontro con lo scrittore <b>Erri De Luca</b> in occasione del <b>Giorno della Memoria</b> a cura della <b>Facoltà di giurisprudenza Roma3</b> e della <b>Coalizione Italiana per i Diritti e le</b></p>

**Allegato A**

		Libertà Civili.
--	--	-----------------



## **Allegato A**

### **4. ALLEGATI**

- Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline
- Allegato n. 2: Simulazioni Prima prova
- Allegato n. 3 : Griglie di valutazione [Prima Prova

## **Allegato A**

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

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

PROGRAMMA FINALE DI ED. FISICA

**A.S. 2020/2021**

**Prof. Prof.ssa Izzo Cristina**

#### **CLASSE 5 F sala**

Il programma svolto è stato adeguato alla situazione Covid 19, l'attività pratica è stata ridotta considerevolmente e le lezioni si sono svolte per la maggior parte dell'anno online sulla Piattaforma di Office 365 Teams.

#### **CONTENUTI**

Concetti essenziali su corpo, movimento, salute;

- . potenziamento fisiologico: capacità coordinative e condizionali.
- . stretching, educazione respiratoria, rilassamento .
- . tecniche relative ai fondamentali di gioco e tattiche individuali e di squadra dei principali giochi sportivi.
- . regolamenti e codice arbitrale.
- . educazione alla salute, alimentazione dello sportivo e disturbi del comportamento alimentare.
- . paramorfismi e dimorfismi; esercizi specifici per il rachide; la postura corretta e l'atteggiamento scoliotico, l'ipercifosi e l'iperlordosi.
- . igiene, primo soccorso e sport, il doping.
- . collegamenti storici degli avvenimenti sportivi durante il XX secolo; educazione fisica e sport in Europa dal 1800 ai giorni nostri; le Olimpiadi antiche e moderne.
- . le attività motorie e sportive durante il periodo della pandemia Covid 19; le attività fisiche in didattica a distanza.
- . sport all'aria aperta e impatto ambientale.

#### **COMPETENZE ACQUISITE**

Conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo.  
Competenza e autonomia nello sviluppare un'attività complessa, adeguata e personale.  
Consapevolezza degli effetti positivi dell'attività fisica.  
Conoscenza dell'importanza di un'alimentazione equilibrata per la salute psicofisica.  
Consolidamento di una cultura motoria e sportiva attraverso la conoscenza dei valori sociali dello sport.  
Saper vivere attività in ambiente naturale secondo le proprie possibilità e nel rispetto dell'ambiente.  
Conoscenza di uno stile di vita sano e corretto.

Prof.ssa Cristina Izzo

**Allegato A**

**PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA**

**Classe 5 F**

**A.S. 2020/2021**

**DOCENTE : *SERGIO FAVORITO***

*MATERIA: Articolazione cucina*

*Argomenti svolti:*

*Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro*

*HACCP*

*Ristorazione commerciale e collettiva*

*Il menù*

*L' economato e la gestione delle derrate alimentari*

*Catering e Banqueting*

*I prodotti ecocompatibili e i nuovi alimenti*

*La filiera alimentare e la qualità dei prodotti*

*I prodotti a marchio: DOP; IGP; STG; PAT; De.Co*

*Tecniche di conservazione degli alimenti*

*Le cucine e le culture alimentari nel mondo*

*La dieta mediterranea( Vegana, vegetariana, Macrobiotica).*

## Allegato A

I.P.S.S.A.R.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE “Ugo  
Tognazzi” Velletri

### PROGRAMMA DI STORIA VF Sala

Anno scolastico 2020/2021

Insegnante: Lidia Spadaro

Testo adottato:

Brancati, Pagliarini, Storia in movimento, vol.3 La Nuova Italia Editrice

L' Europa di fine ottocento.

La belle époque.

L'età giolittiana.

La grande guerra.

La rivoluzione russa e la nascita dell' URSS.

La situazione politica ed economica nel periodo tra le due guerre mondiali.

Benessere e crisi economica del 1929 negli Stati Uniti.

I totalitarismi.

Il fascismo prende il potere.

Il fascismo diventa regime.

L'impero fascista.

L' antisemitismo.

Seconda guerra mondiale.

La guerra fredda: USA e URSS, le due superpotenze.

La decolonizzazione.

Approfondimento sulle 21 Madri Costituenti, argomento trattato nell'ambito di Educazione civica e del relativo

Progetto d'Istituto in collaborazione con i rappresentanti ANPI di Velletri e Roma.

Sono state analizzate le carte storico- geografiche presenti nel libro di testo e le immagini (manifesti, fotografie,

ecc.) come supporto allo studio e all'esposizione orale.

## Allegato A

I.P.S.S.A.R.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE “Ugo  
Tognazzi” Velletri

### PROGRAMMA DI ITALIANO VF Sala

Anno scolastico 2020/2021

Insegnante: LIDIA SPADARO

Testo adottato: Roncoroni, Cappellini, Sada, Mia Letteratura, vol 3, Carlo Signorelli Editore.

Realismo, Naturalismo e Verismo. Linee generali.

Lettura e analisi del testo: “Gervaise e l’acquavite” tratto dal romanzo “L’Assomoir” di Zola.

Lettura e analisi del testo “Il medico dei poveri” tratto dalla novella “Le paesane” di Luigi Capuana.

Giovanni Verga. Biografia e produzione letteraria.

Lettura e analisi della novella “La lupa”.

Lettura e analisi della novella di Verga “La roba”.

Lettura e analisi del testo “La famiglia Malavoglia” tratto da “I Malavoglia”.

Simbolismo e Decadentismo. La poesia e il romanzo decadente. Linee generali.

Lettura e analisi del testo di Charles Baudelaire “L’albatro”.

Lettura e analisi del testo di Oscar Wilde “La bellezza come unico valore”.

Giovanni Pascoli. Biografia e produzione letteraria.

Lettura e analisi di brani tratti dal “Il fanciullino”.

Lettura e analisi del testo “Lavandare”.

Lettura e analisi del testo “X Agosto”.

Lettura e analisi del testo “Lampo”.

Lettura e analisi del testo “Tuono”.

Gabriele D’annunzio. Biografia e produzione letteraria.

Lettura e analisi del testo “Meriggio”

Lettura e analisi del testo “L’attesa dell’amante” tratto da “Il piacere”.

Il Futurismo. Linee generali.

Lettura e analisi di brani tratti da “Il manifesto del Futurismo”.

Lettura e analisi del testo poetico di Marinetti “Il bombardamento di Adrianopoli”.

Giuseppe Ungaretti, precursore dell’Ermetismo. Biografia e produzione letteraria.

Lettura e analisi del testo “Veglia”.

Lettura e analisi del testo “Fratelli”.

Lettura e analisi del testo “Soldati”.

Lettura e analisi del testo “San Martino del Carso”.

---

## Allegato A

Salvatore Quasimodo, esponente dell'Ermetismo. Biografie e produzione letteraria.

Lettura e analisi del testo "Ed è subito sera".

Lettura e analisi del testo "Alle fronde dei salici".

Luigi Pirandello. Biografia e produzione letteraria.

Lettura e analisi del testo "La patente" tratto da "Novelle per un anno".

Lettura e analisi di brani tratti dal saggio "L'umorismo".

Lettura e analisi del testo "La nascita di Adriano Meis" tratto da "Il fu Mattia Pascal".

Lettura e analisi del testo "Un paradossale lieto fine" dal romanzo "Uno, nessuno, centomila".

Lettura e analisi del testo "L'ingresso in scena dei sei personaggi" tratto da "Sei personaggi in cerca d'autore".

Lettura e analisi del testo "La voce della verità" tratto da "Così è se vi pare".

Eugenio Montale. Biografia e produzione Letteraria.

Lettura e analisi del testo "Spesso il male di vivere ho incontrato".

Lettura e analisi del testo "Ho sceso, dandoti il braccio".

Incontri online con gli autori Daniele Mencarelli, Erri De Luca, Simonetta Agnello Hornby e Dacia Maraini.

---

**IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI**

**PROGRAMMA SVOLTO 2020/2021**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

**PROF.SSA QUAGLIARIELLO MARIA ROSANNA**

**LIBRO DI TESTO: Alimentazione oggi; Casa editrice : Clitt; Autore S. Rodato**

**MODULO N.1 Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari.**

**Carta di Milano**

**Filiera agroalimentare**

**Filiera corta o "km 0"**

**Doppia piramide alimentare e ambientale.**

**MODULO N.2 Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti**

**Contaminazioni fisiche.**

**Contaminazioni chimiche.**

**Contaminazioni biologiche.**

**Prioni e malattie prioniche.**

**Virus e epatite A.**

**Batteri, classificazione, riproduzione, crescita batterica, spore e tossine batteriche.**

**Principali malattie da contaminazioni batterica: salmonellosi, botulismo, tifo e paratifo, colera.**

**Funghi microscopici. Muffe e lieviti.**

**Parassitosi: anisakidiosi.**

**MODULO N.4 Alimentazione equilibrata e LARN.**

**Bioenergetica: calcolo del FET.**

**Composizione corporea e peso teorico.**

**LARN e dieta equilibrata, distruzione energetica tra i macronutrienti e giornaliera.**

**Linee guida per una sana alimentazione.**

**MODULO N.5 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche .**

**Alimentazione durante la gravidanza e l'allattamento.**

**Alimentazione nell'età evolutiva.**

**Alimentazione nell'età adulta e nella terza età.**

**Alimentazione nello sport.**

**Tipologie dietetiche: dieta mediterranea e vegetariana.**

**MODULO N.6 Dieta in particolari condizioni patologiche.**

**Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, cancro.**

**Disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia.**

**Malnutrizioni da carenza di nutrienti.**

**Allergie ed intolleranze alimentari.**

**Cenni sulle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.**

## **Allegato A**

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

A.S. 2020/2021

PROF. PASQUALE MELLONE

CLASSE 5F SALA BAR

### **Modulo 1. IL MARKETING**

#### **UN 1 Il Marketing: aspetti generali**

- Che cos'è il marketing
- Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing aziendale e il marketing integrato

#### **UN 2 Il marketing strategico**

- Quali sono le fasi del marketing strategico
- Quali sono le fonti informative
- L'analisi interna
- L'analisi della concorrenza
- L'analisi della domanda
- La segmentazione del mercato
- Il Target
- Gli obiettivi strategici

#### **UN 3 Il marketing operativo**

- Il Marketing Mix
- Il prodotto
- La curva di vita del prodotto
- Il prezzo
- La distribuzione
- La comunicazione

#### **UN 4 Il Web marketing**

- Che cos'è il web marketing
- Gli strumenti del Web marketing

#### **UN 5 Il marketing plan**

- Il marketing plan
- Il marketing plan di una piccola impresa
- Il marketing plan di un ristorante
- Il marketing plan di un'impresa medio/grande
- Marketing plan di un hotel

## **Allegato A**

### **Modulo 2. LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E IL CONTROLLO DI GESTIONE**

#### **UN 1 La pianificazione**

- La pianificazione strategica
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa
- L'analisi ambientale
- L'analisi previsionale
- L'analisi aziendale
- La definizione degli obiettivi e delle strategie
- Il Piano
- La redazione dei piani
- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

#### **UN 2 La programmazione di esercizio e il Budget**

- Il budget
- La struttura del Budget
- I costi standard
- Le fasi di definizione del Budget
- Il controllo budgetario
- L'analisi degli scostamenti
- Vantaggi e limiti del Budget

#### **UN 3 La redazione del business plan**

- La definizione degli indirizzi
- La scelta dell'impianto
- Il business plan
- Il piano aziendale
- La fattibilità dell'idea imprenditoriale
- L'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione

### **Modulo 3. IL BILANCIO DI ESERCIZIO**

#### **UD 1 IL BILANCIO DI ESERCIZIO ( aspetti giuridici)**

Il bilancio di esercizio: aspetti generali

Lo Stato patrimoniale

Il Conto economico

La Nota integrativa

## **Allegato A**

Le principali voci del Conto economico delle imprese ristorative  
I risultati intermedi del Conto economico

e clausole generali e i principi di redazione del bilancio

Il Bilancio in forma abbreviata

### **UD 2 L'analisi della redditività aziendale**

Gli indici economici

IL ROE

IL ROI

## **Modulo 4 . I COSTI**

### **UD 1 I COSTI DELL'IMPRESA RISTORATIVA**

**L'analisi dei costi delle imprese turistico- alberghiere**

#### **La classificazione dei costi**

- Le configurazioni di costo
- L'impiego dei costi per la fissazione dei prezzi di vendita
- L'analisi della redditività aziendale
- Il Break- Even Point

## **Modulo 5 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

( Non si è ritenuto di affrontare gli argomenti relativi alle norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro e quelle sull'igiene alimentare e di tutela del consumatore in quanto gli allievi dell'Istituto "Tognazzi" svolgono uno specifico corso con rilascio di attestato professionale per la sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare.)

### **UN 1 Le norme sulla costituzione dell'impresa**

- Gli adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa
- La Comunicazione Unica d'impresa
- La Segnalazione certificata d'inizio attività (Scia)
- Le forme giuridiche che possono assumere le imprese turistico-ristorative

L'insegnante

Pasquale Mellone

---

**I.P.S.S.A.R. "U. TOGNAZZI" VELLETRI (RM)**

**PROGRAMMA: LINGUA E CIV. FRANCESE**

**ANNO: 2020/2021 CLASSE: 5F**

**Prof.ssa Monia Cugini**

**Libro di testo: Cotè cuisine, cotè salle, Silvia Ferrari- Henry Dubosc Minerva Scuola**

**PROGRAMMA SVOLTO AL 15/05/2021**

**Module 1 Cap sur les vins ( unité 11)**

Identifier une boisson

Parler du gout d'une boisson

Décrire une boisson, un aliment

Indiquer l'origine d'un aliment ou d'une boisson

Les vins

La France et ses vins

Parler du métier de sommelier

L'Imparfait

**Module 2 Derrière le comptoir ( unité12)**

Prendre une commande

Parler d'un cocktail

Encaisser

Équipements et ingrédients

Le travail du barman

Les règles d'un bon cocktail

La phrase hypothétique du deuxième type

La phrase hypothétique du troisième type

### **Module 3 Myriades de restos ( unite 14)**

Le restaurant  
Les different types de restauration  
La forme passive  
Les pronoms relatives simples  
Les pronoms possessifs

### **Modulo 4 ( unite 15)**

Parler ded different formes de cuisine  
Les mots pour parler des autres cuisines  
D' une cuisine à l'autre  
Le gerondif  
La consèquence

### **Module 5 Cuisine et santè**

Le regime mediterraneèn  
Parler d'un regime , d'une diète  
Les mots pour parler de cuisine et santè  
Le règeime Okinawa  
Dècrypter une etiquette  
La micronutrition

### **Module 6 Mon job dans un resto ( unité 18)**

Se presenter  
Rèpondre au tèlèphone  
S'accorder pour un entretien et accepter  
Communiquer par skype  
La demande de travail  
D'autres profession cuisine ou salle

Le CV européen

Module Sécurité/Sciences de l'alimentation /Alternance/Géographie

Sécurité: Les toxi- infections alimentaires collectives ( TIAC)

Objectif alternance: le lieu de travail/santé et sécurité

Module education civique: le développement durable et la France

PROGRAMMA CHE SI SVOLGERA' PRESUMIBILMENTE ENTRO IL TERMINE DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

**Module Sécurité/ Sciences de l'alimentation/ Alternance/ Géographie**

Sciences de l'alimentation: les féculents et les corps gras/ les viands, les poisons et les oeufs/ les fruits et les

Legumes ; les produits BIO

Géographie: la gastronomie des regions: le Grand- Est

VELLETRI, 15/5/2021

L'insegnante

Monia Cugini

**PROGRAMMA MATEMATICA**

**A.S. 2020/2021 5F SALA**

**Prof. De Angelis Marco**

MODULO 1 – Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado

UD.1 – Equazioni intere e fratte di primo e secondo grado, sistemi in due incognite

UD. 2 – Disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado

UD. 3- Retta e parabola

MODULO 2- Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo finalizzate allo studio delle funzioni

MODULO 3- Studio di funzioni algebriche

UD.1- Definizione e classificazione delle funzioni reali di una variabile reale.

Dominio o campo di esistenza

UD.2- Limiti di funzioni reali, proprietà dei limiti, calcolo di limiti per  $x$  tendente all'infinito, limite destro e sinistro in un punto  $x_0$ .

UD.3- Come individuare e trovare asintoti orizzontali, verticali e obliqui.

UD.4- Applicazioni delle regole di derivazione per funzioni razionali intere e fratte, per funzioni irrazionali semplici

UD.5- Ricerca massimi, minimi e flessi per le funzioni di cui sopra

UD.6- Grafico completo per le funzioni di cui sopra

MODULO 4- Studio di funzioni trascendenti

UD.1- Significato di logaritmo, circonferenza goniometrica e significato di seno e coseno

UD.2- Studio di semplici funzioni trascendenti logaritmiche, esponenziali e

Goniometriche

Velletri 15 Maggio 2021



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

*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

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

**Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione**  
Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma) - Cod. Min. RMRH06000V  
tel. - fax 06121125335 - [www.alberghierovelletri.gov.it](http://www.alberghierovelletri.gov.it)

**PIANO DI LAVORO ANNO SCOL. 2020/2021**

**Biennio V Anno**

**DOCENTE:** Nicola Castagna

**MATERIA:** Laboratorio di servizi Enogastronomici

**INDIRIZZO:** settore sala e vendita

**CLASSE:** 5F Enogastronomia

**PRESENTAZIONE DIDATTICO - DISCIPLINARE DELLA CLASSE**

COMPOSIZIONE					
Maschi		Ripetenti		Allievi diversa abilità diversa nazionalità	
Femmine		Ripetenti seconda volta		Allievi con DSA	3
				Altro	
Studenti provenienti da altri Istituti					

La classe si presenta bene ed il clima di lavoro è sereno. Il Livello cognitivo globale di partenza sembra essere buono. La partecipazione degli alunni è continua. L'impegno è apparso accettabile. Il metodo di studio si presenta buono e con facile apprensione dei concetti.

#### FINALITÀ EDUCATIVE DELLA DISCIPLINA

Far acquisire agli studenti una solida base di istruzione tecnico ed etico professionale che consenta di sviluppare, in una dimensione operativa, sapere e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore alberghiero.

#### COMPETENZE E ABILITÀ CHE SI INTENDONO RAGGIUNGERE A FINE ANNO SCOLASTICO IN RELAZIONE AL PROFILO IN USCITA E AI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

#### UNITA' 1-2 La produzione del vino

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
Conoscere i diversi sistemi di produzione dei vini, i disciplinari e la qualità degli stessi in base alle normative nazionali e comunitarie, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<b>1.0 La produzione vitivinicola.</b> 1.1 Il vino e l'enologia; 1.2 La viticoltura; 1.3 Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione; <b>2.0 La normativa del settore vitivinicolo.</b> 2.1 Normativa nazionale e comunitaria; 2.2 I disciplinari di produzione; 2.3 L'Etichetta.	<b>Conoscenze:</b> Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.  <b>Abilità:</b> Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.	Lezione frontale dialogata in aula; Uso di internet.

#### UNITA' 3 La produzione del vino

Unità 4	La produzione del vino
---------	------------------------

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p>	<p><b>5.0 La produzione vitivinicola Europea.</b>                      5.1 La viticoltura in Francia;                      5.2 La viticoltura in Spagna e in Portogallo;                      5.3 La viticoltura in Germania e in Austria;                      5.4 La viticoltura in Ungheria;</p> <p><b>6.0 La produzione vitivinicola extra europea.</b>                      6.1 La viticoltura negli Stati Uniti e Canada;                      6.2 La viticoltura in Argentina;                      6.2 La viticoltura in Cile;                      6.3 La viticoltura in Sudafrica;                      6.4 La viticoltura in Australia e Nuova Zelanda;                      6.5 La viticoltura in Cina;</p>	<p><b>Conoscenze:</b>                      Enografia internazionale.                      Lessico e fraseologia anche in lingua straniera.</p> <p><b>Abilità:</b>                      Riconoscere il sistema enografico internazionale                      Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Lezione frontale dialogata in aula;                      Uso di internet.</p>

Unità 5-6	il vino nel mondo
-----------	-------------------

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Integrare le competenze linguistiche professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>	<p><b>7.0 Pianificare l'offerta enogastronomica.</b>                      7.1 Principi di marketing;                      7.2 Gli strumenti di vendita.</p> <p><b>8-0 Programmare l'offerta enogastronomica.</b>                      8.1 Il menu;                      8.2 Tipologie di menu;                      8.3 Determinare l'offerta enogastronomica;                      8.4 Determinare i prezzi di vendita.</p> <p><b>9.0 Comunicare l'offerta enogastronomica.</b>                      9.1 I mezzi di comunicazione;                      9.2 Comunicare attraverso il menu;                      9.3 La carta dei vini;                      9.4 La comunicazione interna: il briefing operativo.</p>	<p><b>Conoscenze:</b>                      Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.                      Lessico e fraseologia anche in lingua straniera.</p> <p><b>Abilità:</b>                      Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela le dinamiche del mercato.                      Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Lezione frontale dialogata in aula;                      Uso di internet;                      Laboratorio di informatica.</p>

**UNITA' 7-8-9**
**L'offerta enogastronomica**

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Integrare le competenze linguistiche professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>	<p><b>7.0 Pianificare l'offerta enogastronomica.</b> 7.1 Principi di marketing; 7.2 Gli strumenti di vendita.</p> <p><b>8.0 Programmare l'offerta enogastronomica.</b> 8.1 Il menu; 8.2 Tipologie di menu; 8.3 Determinare l'offerta enogastronomica; 8.4 Determinare i prezzi di vendita.</p> <p><b>9.0 Comunicare l'offerta enogastronomica.</b> 9.1 I mezzi di comunicazione; 9.2 Comunicare attraverso il menu; 9.3 La carta dei vini; 9.4 La comunicazione interna: il briefing operativo.</p>	<p><b>Conoscenze:</b> Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.  Lessico e fraseologia anche in lingua straniera.</p> <p><b>Abilità:</b> Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela le dinamiche del mercato.  Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Lezione frontale dialogata in aula;</p> <p>Uso di internet;</p> <p>Laboratorio di informatica.</p>

**UNITA' 10-11**
**Analisi sensoriale e degustazione**

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
------------	-------------------	-----------	-------------

<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p><b>10 L'analisi delle caratteristiche organolettiche.</b>  <b>10.1</b> L'analisi sensoriale;  <b>10.2</b> La degustazione dei cibi;</p> <p><b>11 L'abbinamento tra il cibo e il vino.</b>  <b>11.1</b> I principi di abbinamento;  <b>11.2</b> la scheda grafica di abbinamento;  <b>11.3</b> la successione dei vini a tavola.  L'analisi delle caratteristiche organolettiche.  <b>11.4</b> Il degustatore;  <b>11.5</b> La Sommellerie  <b>11.6</b> La figura professionale del Sommelier;  <b>11.7</b> Le bottiglie;  <b>11.8</b> L'attrezzatura per la degustazione;</p>	<p><b>Conoscenze:</b>  Principi di analisi sensoriale dei vini e degli alimenti</p> <p><b>Abilità:</b>  Eseguire analisi sensoriali di alimenti e bevande.  Proporre un corretto abbinamento cibo-vino</p>	<p>Lezione frontale dialogata in aula;  Uso di internet;</p>
--	--	--	--

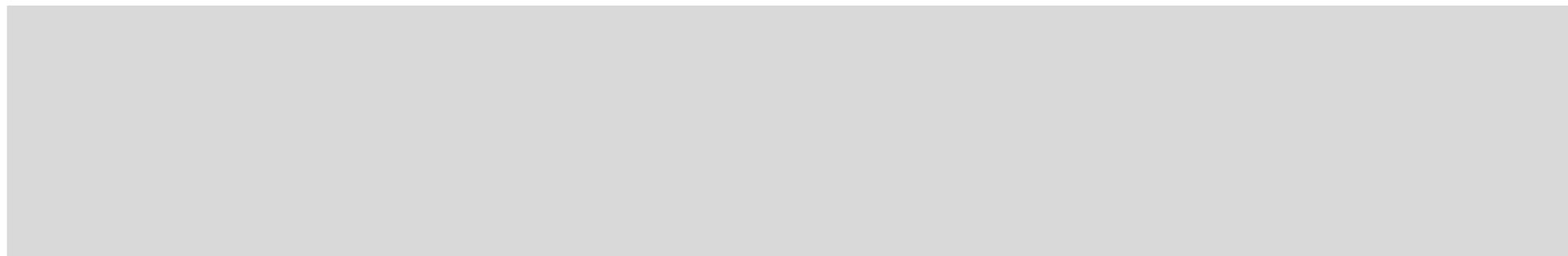
## UNITA' 12 I COKTAILS

Competenze	Unità Didattica	Obiettivi	Metodologie
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p>	<p>I Cocktails.</p> <p>5.1 Definizione e composizione;</p> <p>5.2 L'organizzazione del banco bar;</p> <p>5.3 La tecnica di miscelazione;</p> <p>5.4 Le tecniche di preparazione;</p> <p>5.5 Le decorazioni;</p> <p>5.6 La cultura del bere miscelato;</p> <p>Cocktails Internazionali</p>	<p>Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Lezione frontale dialogata in laboratorio;  Uso di internet;</p>

## UNITA' 13 La qualità è la tutela della tipicità

Competenze	Unità Didattica	Obiettivi	Metodologie
<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,</p>	<p>La qualità e la tutela della tipicità  Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici</p>	<p>Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la</p>	<p>Lezione frontale dialogata in aula;</p>

merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.	di nicchia	valorizzazione del territorio. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.	Uso di internet;
--	------------	--	------------------



Velletri, 23/\_04/\_2021\_

Docente







IPSSAR TOGNAZZI

PROGRAMMA      RELIGIONE  
CATTOLICA      ANNO  
SCOLASTICO    2020/2021  
CLASSE 5 sez. F

### 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 Materia Alternativa 2020/2021**

Tema complessivo del programma: la salute psicofisica

Psiche: Mente o Anima?

L'anima in Platone. Dal mondo delle idee al Mito della Biga alata e al Mito di Er. La dottrina dell'amore: il mito di Aristofane; la figura e il senso di Eros.

La fondazione della psicoanalisi freudiana: i disturbi psicosomatici; le due topiche; il Disagio della Civiltà. L'inconscio tra sogno e realtà.

Prof.ssa    Dorina Cirillo

## **PROGRAMMA DI INGLESE**

Materia: INGLESE

A.S.: 2020/2021

Docente: Prof.ssa

ERMELINDA CANALE

CLASSE: 5<sup>^</sup> F sala

Dal libro di testo: Piera Angela Caruso, Adriana Piccigallo “ DAILY SPECIALS” edito da Le Monnier Scuola

### **Unit- 10 Healthy Eating**

#### **Step 1- Diets and Nutrients**

**The Mediterranean Diet: A heart- healthy eating plan**

**The Mediterranean pyramid**

**Nutrients ( materiali in piattaforma)**

### **Unit 13 Your Future Career**

**Job search**

**Curriculum**

**The interview- some mistakes- professional skills: Talking about my internship ( 3 anno)**

### **Unit 14- Safety in the catering Industry**

**What are the main risks and what can be done?**

**pp.238-239 libro di testo**

**(materiali in piattaforma presi dal libro Cookbook, That’s Catering)**

**H.A.C.C.P definition**

**- Food Safety e Hygiene : hygienic rules to be respected**

**- Hazards durante il servizio**

**- Critical Control Points**

**- The Food production line**

**- The Origino f HACCP**

**- Bacteria, Viruses & Food Poisoning**

**- Food Contamination: The Invisible Challenge**

**- Covid -19 at work**

**- How the virus changed our lives ( My quarantine/ My covid experience)**

**- Eating disorders**

- **Marketing and marketing Mix**
- **Wine**
- **Uda Educazione Civica: Talking about Environment and sustainability- Agenda 2030 Goals n 12,13,14,15**
  
- the slow food movement and the manifesto
- carlo petrini: hi, everybody! let's get to know each other
- biodiversity
- slow food: "good, clean and fair food"
  
- **Parte delle ore sono state altresì dedicate alla preparazione delle prove Invalsi con esercitazioni di listening e reading.**

Gli alunni

L' insegnante

Ermelinda Canale

**ELENCO TESTI DI ITALIANO DA SOTTOPORRE AI CANDIDATI DURANTE IL COLLOQUIO DELL'ESAME DI STATO V F a.s. 2020/2021**

TESTO : Novella “ La lupa” OPERA: Raccolta “ Vita dei campi” AUTORE: Verga

TESTO : “ La famiglia Malavoglia” OPERA : Romanzo “ I Malavoglia” AUTORE : Verga

TESTO: Estratto “ Il fanciullino” OPERA: Saggio “ Il fanciullino” AUTORE: Pascoli

TESTO: Poesia “ Lavandare” OPERA: Raccolta Myricae” AUTORE: Pascoli

TESTO: Poesia “ X Agosto” OPERA: Raccolta Myricae” AUTORE: Pascoli

TESTO: Poesia “ Meriggio” OPERA: Raccolta “ Alcyone” AUTORE: D'Annunzio

TESTO: Estratto del Manifesto del Futurismo OPERA: Manifesto del Futurismo AUTORE: Marinetti

TESTO: Poesia “ Veglia” OPERA: Raccolta “ L'allegria” AUTORE: Ungaretti

TESTO: Poesia “ Fratelli” OPERA: Raccolta “ L'allegria” AUTORE: Ungaretti

TESTO: Poesia “ San Martino del Carso” OPERA: Raccolta “ Porto sepolto” AUTORE: Ungaretti

TESTO: Poesia “ Alle fronde dei salici OPERA: Raccolta “ Giorno dopo giorno AUTORE: Quasimodo

TESTO: Novella “ La patente” OPERA: Raccolta “ Novelle per un anno” AUTORE: Pirandello

TESTO: “ La nascita di Adriano Meis” OPERA : Romanzo “ Il fu Mattia Pascal” AUTORE: Pirandello

TESTO: “ Ed è subito sera” OPERA: Raccolta “Acque e terre” AUTORE: Quasimodo

TESTO: “ Spesso il male di vivere ho incontrato” OPERA: Raccolta “ Ossi di seppia” AUTORE: Montale

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

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

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

Poeti, scrittori e filosofi che hanno parlato della aborrita vecchiaia, i più non l'hanno mai raggiunta; parlavano dunque della vecchiaia altrui, che è tutt'altra cosa. Niente offende più dei coetanei tossicolosi, che perdono tempo sulle panchine. Impazienti, vogliono essere serviti per primi, mangiano guardando di sottocchi il piatto degli altri, tirano fuori continuamente l'orologio, un conto alla rovescia. Per la strada, a un incrocio, alzano il braccio col bastone anche quando non lo hanno, stolidamente una capacità perduta. Scambiano per conquistata saggezza la paura e tendono all'ovvio, che li uccide.

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

Capita di sentirsi domandare: "Se potessi tornare indietro, che cosa faresti di più o di meno?" Non vorrei tornare indietro: mi mancherebbe la sorpresa delle circostanze e sarei saggio senza recuperi. La vecchiaia è la scoperta del provvisorio quale Provvidenza. L'unità di misura è cambiata: una malattia non è *quello che è*, ma *quello che non è* e la speranza ha sempre il segno del meno. La provvisorietà della vita esce dal catechismo per entrare in casa, accanto al letto. Quando il medico amico batte sulla spalla brontolando: "Dai ogni tanto un'occhiata all'anagrafe", gli rispondo che no, a invecchiare si invecchia e dà e dà, va a finire male. Bisogna resistere alla tentazione delle premure e dei privilegi. Ricordo Montale, a Firenze, durante la guerra; non aveva cinquant'anni e faceva il vecchio col plaid sulle ginocchia e i passettini. Si proteggeva con "l'antichità" dalle bombe.

[...] Da vecchi si diventa *invisibili*: in una sala d'aspetto, tutti in fila, entra una ragazza che cerca qualcuno. Fa il giro con gli occhi e quando arriva a te, ti salta come un paracarro. La vecchiaia comincia allora. Si entra, già da allora, in quella azienda a orario continuato, qual è il calendario; il risveglio al mattino diventa uno scarto metafisico; il movimento nella strada si aggiunge come l'avvertimento che per gli *altri* il tempo è scandito dagli orari.

Bisogna, per prima cosa, mettere in sospetto le proprie opinioni, comprese quelle più radicate, per rendere disponibile qualche casella del cervello. È faticoso perché i punti di realtà si vanno rarefacendo e le opinioni rappresentano l'ultima parvenza della verità. Come a guardare controluce il negativo di una vecchia fotografia: quel giorno in cui facevo, dicevo, guardavo... Il bianco e nero invertiti stravolgono la realtà, che si allontana. La vecchiaia è la scoperta del piccolo quale dimensione sovrumana. Chi pensi alla fortuna o alla Provvidenza, sempre s'inchina alla vita che domani farà a meno di lui. Non è un pensiero sconsolato, ma di conforto: la memoria, estrema 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-perche-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

È accaduto che parole come "solitudine", "deserto", "lentezza", cioè quelle che risuonano negli antichi versi di

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.

## **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.



**ESAME DI STATO 2020-21**  
Classe 5F Sala e Vendita  
**TRACCIA ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO**  
O.M. N° 53 del 03 marzo 2021

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.

**Prima parte**

Enogastronomia settore sala e vendita.

L'alcol non può essere annoverato tra gli ingredienti classificabili nutrienti e le bevande alcoliche non sono un alimento. In effetti, l'alcol fornisce 7 kcal/g e, come noto, il primo suggerimento "dietetico" in tutti i regimi di restrizione calorica orientati alla riduzione del peso corporeo è di abolire gli alcolici dalle abitudini di consumo. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), nelle indicazioni di tutela della salute riguardanti il consumo di alcol, sollecitò sin dagli anni novanta un'estrema attenzione nella formulazione di linee guida sul consumo alcolico che potessero indicare in maniera confondente o ingannevole livelli "sicuri" di consumo alcolico.

È stato evidenziato di recente che anche i pochi effetti positivi registrabili a livello individuale sono persi se anche occasionalmente si perde la connotazione del bere moderato indulgendo in situazioni di consumo eccessivo episodico come, ad esempio, avviene consumando in un tempo ristretto più di 5-6 bicchieri di bevande alcoliche. **Non esiste un consumo di alcol sicuro e raccomandabile.**

Un consumo considerato a basso rischio può essere indicato entro il limite massimo di:

- **2 unità alcoliche (\*)** al giorno per l'uomo di età compresa tra i 18 e i 65 anni
- **1 sola unità alcolica** per le donne e per le persone con più di 65 anni

(\*) L'**unità alcolica** (U.A.) è pari a 12 grammi di alcol puro, che corrispondono alla quantità di alcol contenuta in:

- un bicchiere piccolo (125 ml) di vino di media gradazione (12°);
- una lattina (330 ml) di birra di media gradazione (4,5°);
- un bicchierino (40 ml) di superalcolico a 40°.

(Fonte: [http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=459&area=stiliVita&menu=vuoto](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=459&area=stiliVita&menu=vuoto)).

Tuttavia dobbiamo riconoscere che il Belpaese ha un primato che è quello dei prodotti certificati e tutelati. Tra questi rientrano i vini DOP 408 e gli IGP 118.

**I prodotti certificati e tutelati per regione (cibo+vino)**



L'Italia è il primo paese in Europa per numero di registrazioni nel catalogo europeo degli alimenti di qualità DOP, IGP e STG. Tra questi i riconoscimenti per il mondo del vino sono invece 526.

(Fonte: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>).

Oggi, considerando anche le avvertenze che provengono dall'OMS, l'attenzione dei consumatori per la produzione e la provenienza dei vini è in crescita costante.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze sul tema "Enologia", rispondendo ai quesiti e alla consegna di tutti i punti successivi.

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
		Veneto
		Campania
		Piemonte
		Sicilia
		Marche
		Puglia
		Liguria
		Lazio
		Calabria
		Sardegna
		Abbruzzo
		Umbria
		Toscana
		Emilia Romagna

		Lombardia
		Friuli Venezia Giulia

produca un elaborato rispondendo ai seguenti quesiti:

- Scelta di un vino DOP della Regione;
- Raccolta e elaborazione dei documenti riguardanti il vino DOP disponibili sul sito del Mipaaf  
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>
- Raccolta ed elaborazione dei documenti riguardanti il vino DOP disponibili sul sito eAmbrosia-the EU geographical indications register  
<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>
- Raccolta ed elaborazione dei documenti riguardanti il vino DOP disponibili sul sito dell'azienda.
- Raccolta dove sia possibile ed elaborazione di materiali riguardanti il vino DOP contattando l'azienda.
- Raccolta e presentazione del disciplinare di produzione riguardanti il vino DOP

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico professionale.

- il candidato presenterà le indicazioni che sono riportate sulla etichetta e con le quali *“viene garantita la tracciabilità dei vino che portiamo in tavola”*;
- il candidato presenterà la bottiglia, alla commissione supponendo che siano clienti, spiegandone la produzione e le caratteristiche organolettiche;

Il candidato conclude il suo elaborato riferendo in maniera sintetica quale è stata l'esperienza più significativa nella sua ricerca.

### **Seconda parte**

Il candidato correli, inoltre, gli argomenti trattati nella prima parte dell'elaborato con uno o più punti contenuti nei nuclei tematici fondamentali della disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione.

## **Nuclei tematici:**

### **1. Alimentazione equilibrata e LARN:**

- I nutrienti;
- Fabbisogno energetico;
- LARN e dieta equilibrata;
- Linee guida per una corretta alimentazione.

### **2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie:**

- Le diete per fasce di età;
- La dieta mediterranea e vegetariana;
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione;
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

### **3. Tutela e sicurezza del cliente:**

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione;
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP;
- La qualità alimentare;
- Le certificazioni di qualità.

## **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 Il "Quadro di Riferimento per la redazione e lo svolgimento dell'elaborato scritto dell'Esame di Stato" 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.

### Griglia di valutazione - Tipologia A

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate</li> <li>b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone</li> <li>c) Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabile</li> <li>d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri</li> <li>e) Pianificazione carente e conclusione mancante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>5</li> <li>1-4</li> </ul>	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo rigorosamente coerente e coeso</li> <li>b) Testo coerente e coeso</li> <li>c) Testo nel complesso coerente</li> <li>d) Il testo manca di coerenza e coesione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico</li> <li>b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato</li> <li>c) Alcune improprietà di linguaggio e/o lessico accettabile</li> <li>d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5</li> <li>4</li> <li>3</li> <li>1-2</li> </ul>	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata</li> <li>b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata</li> <li>c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura</li> <li>d) Testo a tratti scorretto</li> <li>e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>14-15</li> <li>11-13</li> <li>10</li> <li>7-9</li> <li>1-6</li> </ul>	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali</li> <li>c) Riferimenti abbastanza sommari</li> <li>d) Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili</li> <li>b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</li> <li>c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale</li> <li>d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10

7.	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna</li> <li>b) Nel complesso rispetta i vincoli della consegna</li> <li>c) Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario</li> <li>d) Non si attiene alle richieste della consegna</li> </ul>	<p style="text-align: center;">5 4 3 1-2</p>	/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>	<p style="text-align: center;">13-15 10-12 10 1-9</p>	/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>	<p style="text-align: center;">9-10 7-8 6 1-5</p>	/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>	<p style="text-align: center;">9-10 7-8 6 1-5</p>	/10
			Totale	/100

**Griglia di valutazione - Tipologia B**

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio massimo attribuito</b>	<b>Punteggio</b>
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabili d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	a) Testo rigorosamente coerente e coeso b) Testo coerente e coeso c) Testo nel complesso coerente d) Il testo manca di coerenza e coesione	9-10 7-8 6 1-5	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato c) Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio	5 4 3 1-2	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura d) Testo a tratti scorretto	14-15 11-13 10 7-9	/15

		e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori	1-6	
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**

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio massimo attribuito</b>	<b>Punteggio</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>5</li> <li>1-4</li> </ul>	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo rigorosamente coerente e coeso</li> <li>b) Testo coerente e coeso</li> <li>c) Testo nel complesso coerente</li> <li>d) Il testo manca di coerenza e coesione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico</li> <li>b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato</li> <li>c) Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice</li> <li>d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5</li> <li>4</li> <li>3</li> <li>1-2</li> </ul>	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata</li> <li>b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata</li> <li>c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura</li> <li>d) Testo a tratti scorretto</li> <li>e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>14-15</li> <li>11-13</li> <li>10</li> <li>7-9</li> <li>1-6</li> </ul>	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti	<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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> </ul>	/10

	culturali.	c) Riferimenti abbastanza accettabili d) Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi	6 1-5	
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	9-10 7-8 6 1-5	/10
7.	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	a) Testo pertinente, titolo efficace, parafrasi funzionale b) Testo pertinente, titolo ed eventuale parafrasi adeguati c) Testo accettabile per titolo ed eventuale parafrasi d) Testo fuori tema	9-10 7-8 6 1-5	/10
8.	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	a) Esposizione progressiva, ordinata, coerente e coesa b) Esposizione ordinata e lineare c) Esposizione nel complesso ordinata d) Esposizione disordinata e a tratti incoerente	17-20 13-16 12 1-11	/20
9.	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Riferimenti ricchi che denotano una solida preparazione b) Riferimenti corretti e congruenti c) Argomenta con accettabile preparazione culturale d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100

## 6. FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Lidia Spadaro	Italiano e Storia	
Marco De Angelis	Matematica	
Ermelinda Canale	Inglese	
Monia Cugini	Francese	
Pasquale Mellone	Discipline economiche	
Maria Rosanna Quagliariello	Scienze degli Alimenti	
Castagna Nicola	Sala Bar e Vendita	
Rosaria Pompa	Sostegno	
Laura Mastroianni	Sostegno	
Cristina Izzo	Scienze Motorie e Sportive	
Francesco Sergio Favorito Sciammarella	Cucina	

Nicolino Tartaglione	Religione	
----------------------	-----------	--

VELLETRI, 15/5/2021