



**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

**PERCORSO DI ISTRUZIONE DI 2° LIVELLO**

**ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

**CLASSE 1 SEZ. C**

**SECONDO BIENNIO**

**ENOGASTRONOMIA**



## Indice

	<b>Pag.</b>
<b>1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE</b>	
Presentazione della scuola	4
Profilo dell'indirizzo	5
<b>2.STORIA DELLA CLASSE</b>	
Composizione del Consiglio di Classe	6
Elenco candidati	6
Profilo della classe	7
<b>3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA</b>	
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	8
Obiettivi Formativi	8
Metodi didattici	9
Valutazione degli apprendimenti	10
Valutazione dei comportamenti	10
<b>4. RIORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA PER EMERGENZA COVID-19</b>	12
<b>5. CRITERI E MODALITÀ PER LA VALUTAZIONE NELLA DIDATTICA A DISTANZA</b>	13
I criteri generali per la valutazione	14
Elementi utili per la valutazione	14
Modalità di Verifica A Distanza	14
Indicazioni per la Valutazione	15

Griglia di valutazione –“A”	16
Griglia di valutazione delle prove a distanza “B”	18
<b>6. CRITERI PER L’ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO</b>	19
<b>7. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE</b>	20
<b>8. ATTRIBUZIONE ELABORATO A CIASCUN STUDENTE</b>	21
<b>9. CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>	23
<b>10. UDA EDUCAZIONE CIVICA</b>	34
<b>11.ALLEGATI</b>	39
<ul style="list-style-type: none"><li>• Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline</li><li>• Allegato n. 2: Elenco testi di Italiano</li><li>• Allegato n. 3: Elenco delle tracce assegnate ai candidati</li></ul>	
<b>12.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti</b>	60

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

### **Presentazione istituto**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L’indirizzo presenta le articolazioni:

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Nell’articolazione accoglienza turistica, alla fine di questo percorso l’allievo conoscerà gli affascinanti aspetti del ricevimento e della direzione generale di una struttura alberghiera imparando a intervenire nei diversi ambiti delle attività di accoglienza, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

## 2. STORIA DELLA CLASSE

### Composizione del Consiglio di Classe.

COGNOME E NOME	MATERIA
FAVORITO SCIAMMARELLA FRANCESCO SERGIO	Enogastronomia
MANCINI MARIA ELISABETTA	Italiano
MANCINI MARIA ELISABETTA	Storia
GALLI EMANUELE	Matematica e fisica
PAOLETTI FRANCESCO	Francese
PASSA DAVIDE	Inglese
TIANO SANDRO	Scienze degli alimenti
DI GIOVANNI BATTISTA SILVANA	Diritto e tecniche amministrative
MILIOTO FABIO	Sala e vendita

Dirigente Scolastico Dott.ssa Sandra Tetti

Coordinatore di classe Prof.ssa Maria Elisabetta Mancini

Data di approvazione

15/05/2021

### Elenco dei candidati

	Cognome e nome
<b>1.</b>	
<b>2.</b>	
<b>3.</b>	
<b>4.</b>	
<b>5.</b>	
<b>6.</b>	

**Profilo della classe**

<b>Parametri</b>	<b>Descrizione</b>
Composizione	<p>La classe, inizialmente più numerosa, a seguito di interruzione di frequenze sia nella prima parte dell'anno scolastico che all'inizio del secondo quadrimestre, è arrivata ad essere costituita da adulti e ragazzi per un totale di 6 corsisti.</p> <p>La classe presenta dei percorsi scolastici eterogenei fra i suoi membri, in quanto alcuni degli studenti sono rientrati nel sistema formativo a seguito di un primo diploma di secondo grado, altri riprendono dopo l'abbandono del percorso scolastico precedente. Questo ha determinato una composizione eterogenea per livelli di cui si andrà a specificare di seguito.</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>Durante questo anno, si è registrato per alcuni studenti, già durante l'attività in presenza, un notevole monte ore di assenze che sono perdurate nei periodi di didattica a distanza per svariati motivi, anche per motivi di lavoro. Questo comportamento ha pesato ovviamente sul rendimento scolastico con risultati non sempre soddisfacenti. Da parte del consiglio di classe sono stati più volte sollecitati.</p>
Situazione di partenza	<p>Molti corsisti hanno affrontato il percorso didattico contemporaneamente ad una attività lavorativa quotidiana. Se da un lato, quindi, i corsisti manifestano un'alta motivazione, dall'altro si pone il vincolo dello scarso tempo a loro disposizione, che condiziona la progettazione didattica.</p> <p>Il profilo della classe è alquanto eterogeneo in relazione al comportamento e alle competenze acquisite. Il livello di scolarizzazione è sufficiente per quasi tutti i corsisti, in particolare in riferimento al saper ascoltare, sapersi relazionare e interagire positivamente tra compagni e con tutti i docenti.</p> <p>Per quanto concerne le competenze, si rilevano due fasce di livelli.</p> <p>Vi sono corsisti che hanno una elementare preparazione di base e che ancora non hanno manifestato una adeguata propensione allo studio a causa di un impegno troppo superficiale e frammentario; altri, in possesso di un livello soddisfacente di prerequisiti, nonché di metodo e di attitudine allo studio riescono a raggiungere buoni risultati.</p> <p>Una parte della classe si orienta bene nell'esposizione orale, dimostrando nel ragionamento anche discrete capacità logico-deduttive.</p> <p>Nel complesso la classe è quindi in grado di partecipare proficuamente all'Esame di Stato, raggiungendo gli obiettivi previsti.</p>
Livello di profitto generale	<p>Quasi tutti i corsisti seguono attivamente il dialogo didattico e l'interesse per le discipline si attesta nel complesso ad un livello sufficiente o buono.</p>

Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	L'atteggiamento della classe è sempre stato corretto e rispettoso delle regole scolastiche, l'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo sono stati adeguati per la maggior parte degli studenti. La frequenza, tranne per alcuni, è stata nel complesso assidua. La partecipazione ai progetti e agli eventi della scuola è stata sempre attiva e produttiva nonostante le difficoltà dovute alla pandemia.
Variazioni nel Consiglio di Classe	Il Consiglio di classe nell'A.S. 2020/2021 non ha subito variazioni rispetto alla composizione iniziale.

### 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

## METODI DIDATTICI

### PROGETTAZIONE PER COMPETENZE

La progettazione per competenze partendo dal presupposto che, da un lato deve rispondere ai bisogni formativi degli studenti, dall'altro al profilo educativo, culturale e professionale è articolata in:

- percorsi formativi (UDA) strutturati in modo che ogni docente preveda quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze di cittadinanza europea e di profilo professionale.

### 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).

## RIORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA PER EMERGENZA COVID-19

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Premessa

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

Nelle note citate si legge anche che *“Le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutica alla valutazione finale, rientrano nella competenza di ciascun insegnante e hanno a riferimento i criteri approvati dal Collegio dei Docenti”*.

Partendo dalla consapevolezza che *“la valutazione ha sempre anche un ruolo di valorizzazione, di indicazione di procedere con approfondimenti, con recuperi, consolidamenti, ricerche, in un’ottica di personalizzazione che responsabilizza gli allievi, a maggior ragione in una situazione come questa”* la fase valutativa deve essere caratterizzata da una attività di *“...valutazione costante, secondo i principi di tempestività e trasparenza che, ai sensi della normativa vigente, ma più ancora del buon senso didattico, debbono informare qualsiasi attività di valutazione”* (nota 388 del 17.3.2020).

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

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

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

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

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

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

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

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

**Modalità di Verifica A Distanza**

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

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

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

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

**b) verifiche scritte attraverso:**

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

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

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

### **Indicazioni per la Valutazione**

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

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

## 1. Griglia di valutazione –“A”

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

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

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

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

TIPO DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE OTTENUTA
VALUTAZIONE COMPLESSIVA IN SESSANTESIMI (MAX 60)	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA RIPORTATA IN DECIMI (PT/60)	

<b>TOTALE</b>	
---------------	--

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

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

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

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

### Criteria per l'attribuzione del credito scolastico

Per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello, il credito scolastico è attribuito con le seguenti modalità:

- a) in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico;
- b) il credito maturato nel secondo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati e delle correlate fasce di credito relative alla classe quarta di cui alla tabella B dell'Allegato A dell'Ordinanza Ministeriale 53/2021; a tal fine, il credito è convertito moltiplicando per tre il punteggio attribuito sulla base della seconda colonna della suddetta tabella e assegnato allo studente in misura comunque non superiore a 38 punti.
- c) il credito maturato nel terzo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati, ai sensi della tabella C all'allegato A alla predetta ordinanza, in misura non superiore a 22 punti.

Allegati all' O.M. 3 marzo 2021

#### Allegato A

**Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta**

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

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

\*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

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

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

**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>				

## ATTRIBUZIONE ELABORATO A CIASCUN STUDENTE

	<b>Cognome e nome</b>	<b>TRACCIA</b>
<b>1.</b>		Unica
<b>2.</b>		“
<b>3.</b>		“
<b>4.</b>		“
<b>5.</b>		“
<b>6.</b>		“

IPSSAR “U. Tognazzi” – Velletri RM

## ESAME DI STATO 2020-21

## TRACCIA ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO

O.M. 3 marzo 2021, art. 18 comma 1. lettera a)

### **CORSO SECONDO LIVELLO IdA**

“Il candidato dopo aver scelto una Regione Italiana (oppure uno Stato Europeo o Extraeuropeo), individui un menu tipico (almeno 4 portate), illustrandone: la storia, gli ingredienti (possibilmente del territorio con marchi di qualità), le caratteristiche organolettiche e il valore nutrizionale.

Il candidato, oltre a riferimenti sulla sicurezza sia alimentare che sui posti di lavoro, può integrare l’elaborato con la propria esperienza professionale e con collegamenti ad altre discipline”

Il candidato potrà utilizzare, per la redazione dell’elaborato, la tipologia (testo, multimediale, altro) più idonea alle sue competenze.

L’elaborato, in **formato pdf**, dovrà essere inviato entro e non oltre il 31 maggio 2021, tramite posta elettronica a:

[s.tiano@alberghierovelletri.gov.it](mailto:s.tiano@alberghierovelletri.gov.it)

oppure

[s.favorito@alberghierovelletri.gov.it](mailto:s.favorito@alberghierovelletri.gov.it)

e in copia a:

[RMRH06000V@istruzione.it](mailto:RMRH06000V@istruzione.it)

Il file dovrà essere nominato nel seguente modo:  
nome corsista.cognome corsista-corso serale  
(es. marco.rossi-corso serale)

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**Materia: **ITALIANO**Insegnante: **MARIA ELISABETTA MANCINI**Testo adottato: **Fotocopie, materiale reperito online, pagine tratte dal testo: "Le basi della letteratura" voll. 2 e 3"**

Ore settimanali: 3

Ore annuali previste: 99

Ore annuali svolte: 60

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: STORIA

Insegnante: MARIA ELISABETTA MANCINI

Materiale utilizzato: **fotocopie, materiale condiviso in LIM, estratti dal libro di testo.**

Ore settimanali: 2

Ore annuali previste: 66

Ore annuali svolte: 33

Temi generali: Storia dell'evoluzione nel tempo della sicurezza alimentare; storia delle tradizioni culturali e religiose legate ad una tradizione culinaria; storia della dieta mediterranea.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

Materia:

Lingua e cultura inglese

---

Insegnante:

Davide Passa

---

Testo adottato:

Dispense fornite dal docente; materiale audiovisivo; slide.

---

Ore settimanali:

Ore annuali previste:

Ore annuali svolte:

2 ore

66 ore

33 ore (33 ore riconosciute)

---

Temi generali: Food safety; HACCP; Recipes: food, drinks, kitchen tools; Victorian Age and food: Charles Dickens, Oscar Wilde; Modern Age and food: Virginia Woolf.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì	X	no	
----------------	----	---	----	--	-------------------	----	---	----	--

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

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia:

Lingua e cultura francese

Insegnante:

Francesco Paoletti

Testo adottato:

Dispense fornite dal docente; materiale audiovisivo; slide.

Ore settimanali:

2 ore

Ore annuali previste:

66 ore

Ore annuali svolte:

( 0 riconosciute)

Temi generali: la grammaire élémentaire de la langue française, la sécurité sur le lieu de travail, la sécurité alimentaire (HACCP), les aliments, les recettes, "les combinaisons alimentaires" dans le roman "Le testament français" de Andréï Makine. La "Petite Madelaine" di Proust.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		n o	X	Computer	sì	X	n o	
Laboratori	sì		n o	X	Registratore	sì		n o	X
Audiovisivi	sì	X	n o		LIM	sì	X	n o	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	n o		Prova strutturata	sì	X	n o	
Esercitazione	sì	X	n o		Relazione	sì		n o	X
Prova pratica	sì		n o	X	Problema	sì		n o	X

Obiettivi conseguiti:

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: Diritto e tecniche amministrative

Insegnante:

Di Giovanni Battista Silvana

Testo adottato: Fotocopie, appunti, slides, video

Ore settimanali: 3

Ore annuali previste: 99

Temi generali: Azienda e società, gestione e patrimonio, Contratti, marketing

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	x	no		Prova strutturata	sì	x	no	
Esercitazione	sì	x	no		Relazione	sì		no	

Prova pratica	sì		no		Problema	sì		no	
---------------	----	--	----	--	----------	----	--	----	--

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Corso Secondo Livello

Insegnante: TIANO SANDRO

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 (di cui 33 in copresenza con cucina)

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: Sala e Vendita

Insegnante: Milioto Fabio

Testo adottato:

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

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Insegnante

Sergio Favorito (Enogastronomia settore cucina) Corso serale

Testo adottato

Nessuno

Ore settimanali: 4

Ore annuali previste: 132

Ore annuali svolte: 108

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer		
Laboratori	X		Registratore		
Audiovisivi			Lavagna luminosa		

Strumenti di verifica:

Interrogazione			Prova strutturata		
Esercitazione			Relazione		
Prova pratica	X		Problema		

Obiettivi conseguiti:

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

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Insegnante

Galli Emanuele

Testo adottato

Dispense e materiali personali

Ore settimanali : 3

Ore annuali previste:

99

Ore annuali svolte: 38

Temi generali:

**GRANDEZZE E UNITÀ DI MISURA. IL VALORE DEGLI INSIEMI NUMERICI, DALLA REALTÀ ALLA GENERALIZZAZIONE IL LINGUAGGIO DELL'ALGEBRA E IL CALCOLO LETTERALE**

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	X	
Laboratori			Registratore		
Audiovisivi			Lavagna luminosa	X	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X		Prova strutturata	X	
Esercitazione	X		Relazione		
Prova pratica			Problema		

Obiettivi conseguiti:

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

# IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI

## EDUCAZIONE CIVICA

### Classe serale

**PERCORSO INTERDISCIPLINARE:**

**TITOLO UDA: COSTITUZIONE , SVILUPPO SOSTENIBILE, CITTADINANZA DIGITALE.**

Insegnante Coordinatore	Prof.ssa Maria Elisabetta Mancini
Obiettivo finale del percorso	<p>La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale. Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Legalità, rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza. Conoscere l'aspetto legislativo legato alle tematiche dell'ambiente.</p> <p>La costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.</p> <p>Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale.</p> <p>Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti dall'agenda ONU 2030.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.</p>

	Avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.
Tempo	Intero anno scolastico <b>per 33 ore totali</b> , trasversalmente a tutte le discipline.
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
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> <li>- Lavoro di gruppo</li> <li>- Classe capovolta</li> </ul>
Valutazione	<p><b>Valutazione della sfera cognitiva:</b> ricaduta sulle competenze disciplinari; capacità di portare a termine il compito assegnato.</p> <p><b>Valutazione della sfera comportamentale:</b> metodo di studio, capacità di lavorare in gruppo, partecipazione alle attività integrative e ricadute sul comportamento.</p>

ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>Italiano e storia</b></p> <p>Raccogliere, selezionare, sintetizzare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca.</p> <p>Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.</p> <p>Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare eventuali testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali in collaborazione con altre discipline.</p> <p>Ricostruire processi di trasformazione.</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale.</p> <p>Avere consapevolezza dei propri diritti a livello territoriale, nazionale e internazionale.</p>	<p><b>Italiano e storia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le fasi della ricerca.</li> <li>• Le tipologie di scrittura.</li> <li>• I criteri per la redazione di un rapporto, di una relazione e di un elaborato multimediale interdisciplinare.</li> <li>• L'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali ed internazionali in particolare in rapporto al cibo ed ai piatti della tradizione.</li> <li>• L'evoluzione della sicurezza alimentare dalla preistoria all'attualità.</li> <li>• Il razzismo e le leggi antisemite.</li> <li>• Riflessioni sul Covid-19</li> <li>• Cenni storici sulla nascita della Costituzione.</li> <li>• Le Istituzioni Europee.</li> <li>• Le regioni italiane a Statuto Speciale</li> </ul>
<p><b>Inglese</b></p> <p>Raccogliere, selezionare, e utilizzare informazioni.</p> <p>Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.</p> <p>Produrre testi di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare eventuali testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali in collaborazione con altre discipline.</p> <p>Analizzare e descrivere fenomeni della società contemporanea.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le norme per la sicurezza sul lavoro e la produzione del cibo.</li> <li>• Confronto delle tradizioni delle culture anglofone e valorizzazione delle differenze culturali.</li> <li>• Valorizzazione di uno stile di vita sano e di una corretta alimentazione. etc</li> </ul>

<p><b>seconda lingua: Francese</b> Raccogliere, selezionare, sintetizzare informazioni utili per attività di ricerca Utilizzare registro comunicativo adeguato</p>	<p><b>seconda lingua: Francese</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ambiente nelle carte costituzionali francese e inglese, facendo un raffronto con la costituzione italiana.</li> </ul>
<p><b>Scienze degli alimenti</b></p> <p>Saper riconoscere i prodotti a basso impatto ambientale</p>	<p><b>Scienze degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari</li> <li>• Agenda 2030</li> <li>• Salute e benessere</li> <li>• Biodiversità</li> </ul>
<p><b>Matematica</b> Saper utilizzare correttamente le procedure di raccolta e elaborazione dati, calcolo anche sotto forma grafica</p>	<p><b>Matematica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le relazioni e funzioni: elementi di statistica descrittiva</li> </ul>
<p><b>Diritto e tecniche amministrative</b> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri. Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema. Conoscenze: Patrimonio culturale, Patrimonio naturale e Paesaggio culturale. La protezione giuridica del patrimonio culturale in Italia</p>	<p><b>Diritto e tecniche amministrative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mercato del lavoro</li> <li>• Cenni ai contratti di lavoro</li> <li>• Busta paga (cenni)</li> <li>• Sicurezza sui posti di lavoro (cenni)</li> </ul>
<p><b>Enogastronomia (Cucina)</b> Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione</p>	<p><b>Enogastronomia (Cucina)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le disposizioni legislative in materia,</li> <li>• <b>Agenda 2030 goal 12 consumo e produzione responsabile</b></li> <li>• Prodotti a km 0</li> <li>• La tracciabilità</li> </ul>

<b>Sala e Vendita</b> Saper riconoscere le caratteristiche dei prodotti tipici e i relativi marchi di qualità nell’ottica anche della sicurezza e della sostenibilità alimentare	<b>Sala e Vendita</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• I marchi di qualità Europei: DOP, IGP e STG</li><li>• I marchi di qualità Italiani: PAT, DOCG, DOC e IGT</li><li>• I marchi di qualità locali: DE.CO e Presidio Slow Food</li></ul>
---	---

**Allegati:**

Allegato n. 1: programmi delle singole discipline

Allegato n. 2: elenco testi di italiano

Allegato n. 3: traccia elaborato

**All. 1****RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE**Prof. **Maria Elisabetta Mancini**Materia: **Lingua italiana**Classe e indirizzo **III periodo, corso serale**Anno Scolastico **2020/2021****Libri di testo in uso:** Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint, prodotti audiovisivi.**Tempi:** 99 ore previste**1. CONOSCENZE DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO:**

<b>UdA</b>	<b>TITOLO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	
UdA 1	<i>Sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza alimentare ed evoluzione delle norme nel tempo</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I testi espositivo-informativi.</li> <li>• Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione.</li> <li>• Conoscere il linguaggio settoriale relativo all'argomento indicato.</li> <li>• Strutture linguistiche per la realizzazione e presentazione di un lavoro in Power Point.</li> </ul>	
UdA 2	<i>Ricette della tradizione: il pane, il vino e altri cibi tradizionali nella storia, nell'alimentazione e nella religione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. I testi regolativi, espositivi ed argomentativi.</li> <li>• Storia dei luoghi e dei tempi della nascita delle tradizioni culinarie.</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.</li> <li>• Aspetto sociale e religioso dei cibi tradizionali.</li> </ul>	
UdA 3	<i>Scrittori a tavola: cibo e letteratura</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i testi letterari previsti dal piano di lavoro con particolare attenzione all'aspetto indicato nel titolo dell'UDA.</li> <li>• Conoscere il contesto storico in cui avviene la produzione, la circolazione e la fruizione del testo letterario.</li> <li>• A. Manzoni, I Promessi Sposi, L'assalto ai forni.</li> <li>• G. Verga, Nedda.</li> <li>• P. Levi, Se questo è un uomo.</li> <li>• I. Calvino, Palomar.</li> <li>• I. Svevo, La Coscienza di Zeno.</li> <li>• A. Camilleri, Il Commissario Montalbano.</li> </ul>	

## 2. COMPETENZE:

Usare la lingua italiana per i diversi scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Utilizzare adeguatamente le tecniche e gli strumenti espressivi per descrivere e presentare le tematiche settoriali oggetto di studio. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.

## 3. ABILITÀ

Esprimersi in maniera adeguata su argomenti di studio o di lavoro. Interagire in brevi conversazioni sugli argomenti svolti utilizzando il lessico del settore. Comprendere testi orali e scritti riguardanti argomenti noti di studio e lavoro cogliendone le idee principali e gli elementi di dettaglio. Produrre testi scritti e orali riguardanti gli argomenti svolti. Utilizzare il lessico del settore enogastronomico. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini del confronto e della comunicazione interculturale.

#### **4. METODOLOGIE**

Le metodologie usate sono state: lezione frontale in DAD e in presenza, lavori individuali, presentazione lavoro tramite PowerPoint.

#### **5. MATERIALI DIDATTICI**

Dispense fornite di volta in volta dall'insegnante, tecnologie audiovisive e multimediali, PowerPoint.

#### **6. TIPOLOGIE E DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

Verifiche scritte: progettazione e realizzazione individuale di PowerPoint sugli argomenti trattati.  
Attività asincrone.

Verifiche orali: esposizione orale degli argomenti tramite PowerPoint.

Velletri, 15/5/2021

Prof. Maria Elisabetta Mancini

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE**

Prof. **Maria Elisabetta Mancini**

Materia: **Storia**

Classe e indirizzo **III periodo, corso serale**

Anno Scolastico **2020/2021**

**Libri di testo in uso:** Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint, prodotti audiovisivi.

**Tempi:** 66 ore previste

**1. CONOSCENZE E TEMPI DI REALIZZAZIONE DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO:**

<b>UdA</b>	<b>TITOLO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	
UdA 1	<i>Sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza alimentare ed evoluzione delle norme nel tempo</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente</li><li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le</li></ul>	

		trasformazioni intervenute nel corso del tempo Saper collocare geograficamente le principali malattie e forme di contagio legate alla carenza di igiene	
UdA 2	<i>Ricette della tradizione: il pane, il vino e altri cibi tradizionali nella storia, nell'alimentazione e nella religione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia dei luoghi e dei tempi della nascita delle tradizioni culinarie.</li> <li>• L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.</li> <li>• Aspetto sociale e religioso dei cibi tradizionali.</li> </ul>	
UdA 3	<i>Scrittori a tavola: cibo e letteratura</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il contesto storico in cui avviene la produzione, la circolazione e la fruizione del testo letterario.</li> </ul>	

## 2. COMPETENZE:

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale. Saper collocare nel contesto storico la produzione, la circolazione e la fruizione del testo letterario.

## 3. METODOLOGIE

Le metodologie usate sono state: lezione frontale in DAD e in presenza, lavori individuali, presentazione lavoro tramite PowerPoint.

## 4. MATERIALI DIDATTICI

Dispense fornite di volta in volta dall'insegnante, tecnologie audiovisive e multimediali, PowerPoint.

## 5. TIPOLOGIE E DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Verifiche scritte: progettazione e realizzazione individuale di PowerPoint sugli argomenti trattati. Attività asincrone.

Verifiche orali: esposizione orale degli argomenti tramite PowerPoint.

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMM.VE a.s. 2020/21

Prof.ssa Di Giovanni Battista Silvana

**Prima UDA Attività economica e impresa:**

Attività economica impresa e organizzazione variabili interne ed esterne

L'imprenditore

Soggetto giuridico ed economico

Le società

Le società commerciali: società di persona e capitali caratteri generali

La gestione dell'impresa significato e aspetti della gestione .

Aspetto economico e finanziario

Costi e ricavi

Reddito: definizione e calcolo

Equilibrio monetario ed equilibrio economico della gestione

**Seconda UDA La gestione dell'impresa finanziamenti e patrimonio**

Le risorse finanziarie:

Fabbisogno finanziario

La struttura finanziaria dell'impresa

Analisi fonti di finanziamento: capitale proprio e capitale di terzi

Le risorse tecniche

Il patrimonio dell'impresa: definizione, composizione e rappresentazione

La gestione e il controllo di gestione

Classificazione dei costi Fissi, variabili, diretti indiretti

Food and beverage cost

Il magazzino ed i problemi legati all'approvvigionamento: livello di riordino e scorata di sicurezza

Determinazione del prezzo: cenni al metodo del fattore e del costo complessivo

I contratti delle imprese ricettive/ristorative:

Gli aspetti generali del contratto (art 1321) causa oggetto e forma

Contratto d’opera, di somministrazione, d’appalto

I contratti tipici delle imprese ristorative

Catering, banqueting,

Contratto d’albergo

Contratto di deposito d’albergo

Franchising

Norme relative alla costituzione di una impresa turistica

### **Terza UDA Il marketing e le risorse umane**

Marketing turistico

Aspetti generali

Marketing strategico ed operativo

Analisi ambientale

Analisi swot: punti di forza e debolezza; minacce ed opportunità

MKT pubblico e privato analisi esterna e d interna,

Targeting e posizionamento

Leve di mkt: prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione

Marketing plan

Risorse umane: aspetti giuridici (Costituzione e Codice Civile) ED. CIVICA

Mercato del lavoro

Cenni ai contratti di lavoro

Busta paga ( cenni)

Sicurezza sui posti di lavoro (cenni)

La classe è alquanto eterogena nella sua composizione e preparazione . La presenza non è sempre stata costante e continua ,se non per alcuni elementi.

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

Relativamente ai metodi di insegnamento si è dato spazio a continui dialoghi tesi a stimolare l’attenzione e la partecipazione ( lezione frontale interattiva) Discussione sulle tematiche affrontate collegandole con il contesto reale , analisi di casi(in base alla tematica che affrontate di volta in volta).

Ogni lezione è stata preceduta da un breve riepilogo di quella precedente per favorire il collegamento tra quanto trattato e quello che si doveva affrontare nella lezione successiva.

#### STRUMENTI

Piattaforma teams 365, videolezioni, slides, materiale fornito dall'insegnante.

#### VERIFICHE

- Orali
- Scritte
- Esercitazioni prove strutturate

#### CRITERI VALUTAZIONE

Le direttrici fondamentali per esprimere la valutazione si riferiscono a quanto deliberato in collegio docenti e in particolare si è tenuto conto:

- Livelli di apprendimento
- Percorso di apprendimento
- Partecipazione, impegno, rispetto scadenze

Il lavoro è stato esentato ed affrontato con diverso grado di approfondimento in base alle competenze che ciascun alunno aveva relativamente alla disciplina ed in particolare lo svolgimento non ha avuto un andamento cronologico ma affrontato in base alle Uda interdisciplinari che si sono svolte nei tre periodi didattici. Alcune delle tematiche previste nella programmazione iniziale non sono state affrontate o comunque solo accennate.

Velletri 15/05/21

Silvana Di Giovanni Battista

## Programma finale (Serale)

Enogastronomia SALA e VENDITA

anno scolastico 2020/21 Classe 3° periodo Sez. C

- **Accoglienza**
- **L’abbinamento cibo-vino**
- **Le fasi della degustazione del vino**
- **Prodotti Tipici e relativi marchi**
- **Catering e Banqueting**
- **IL MENU**
- **Sicurezza alimentare**
- **Pacchetto Igiene HACCP**
- **Stili di servizio**
- **La Brigata di Bar**
- **La brigata di Sala**
- **Tipi di Ristorazione**
- **L’HACCP e l’Igiene**
- **La Sicurezza sul lavoro**

Materiale utilizzato:  
Dispense digitali caricate su TEAMS

L’insegnante

Fabio Milioto

.....

.....

Gli alunni

.....

.....

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE**Prof. **Davide Passa**Materia **Lingua e cultura inglese**Classe e indirizzo **III periodo, corso serale**Anno Scolastico **2020/2021****Libri di testo in uso:** Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint, prodotti audiovisivi.**Tempi:** 66 ore previste, 33 ore riconosciute: 33 ore di lezione**1. CONOSCENZE E TEMPI DI REALIZZAZIONE DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO:**

<b>UdA</b>	<b>TITOLO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>N. ORE</b>
UdA 1	<i>Sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza alimentare ed evoluzione delle norme nel tempo</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accoglienza</li> <li>• Ripasso grammatica di base della lingua inglese</li> <li>• Food safety</li> <li>• HACCP</li> <li>• Linguaggio settoriale relativo agli argomenti trattati</li> </ul>	17
UdA 2	<i>Ricette della tradizione: il pane, il vino e altri cibi tradizionali nella storia, nell'alimentazione e nella religione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food and drinks</li> <li>• Kitchen tools</li> <li>• Ways of cooking</li> <li>• Recipes</li> <li>• Linguaggio settoriale relativo agli argomenti trattati</li> </ul>	10
UdA 3	<i>Scrittori a tavola: cibo e letteratura</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Victorian Age (1837-1901) and food <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Charles Dickens</li> <li>○ Oscar Wilde</li> </ul> </li> <li>• The Modern Age (1902-1945) and food <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Virginia Woolf</li> </ul> </li> <li>• Analisi testuale di brani letterari</li> </ul>	6

## **2. COMPETENZE:**

Usare la lingua inglese per i diversi scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Utilizzare adeguatamente le tecniche e gli strumenti espressivi per descrivere e presentare le tematiche settoriali oggetto di studio. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.

## **3. ABILITÀ**

Esprimersi in maniera adeguata su argomenti di studio o di lavoro. Interagire in brevi conversazioni sugli argomenti svolti utilizzando il lessico del settore in modo semplice. Comprendere testi orali e scritti riguardanti argomenti noti di studio e lavoro cogliendone le idee principali e gli elementi di dettaglio. Produrre brevi testi scritti e orali riguardanti gli argomenti svolti. Utilizzare il lessico del settore enogastronomico. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini del confronto e della comunicazione interculturale.

## **4. METODOLOGIE**

Le metodologie usate sono state: lezione frontale in DAD e in presenza, lavori individuali, presentazione lavoro tramite PowerPoint.

## **5. MATERIALI DIDATTICI**

Dispense fornite di volta in volta dall'insegnante, tecnologie audiovisive e multimediali, PowerPoint.

## **6. TIPOLOGIE E DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

Verifiche scritte: progettazione e realizzazione individuale di PowerPoint sugli argomenti trattati. Attività asincrone.

Verifiche orali: esposizione orale degli argomenti tramite PowerPoint.

Velletri,

Prof. Davide Passa

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE**Prof. **Francesco Paoletti**Materia **Lingua e cultura francese**Classe e indirizzo **III periodo, corso serale**Anno Scolastico **2020/2021****Libri di testo in uso:** Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint, audiovisivi.**Tempi:** 66 ore previste, 0 ore riconosciute: 33 ore di lezione**1. CONOSCENZE E TEMPI DI REALIZZAZIONE DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO:**

<b>UdA</b>	<b>TITOLO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>N. ORE</b>
UdA 1	<i>Sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza alimentare ed evoluzione delle norme nel tempo</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Accoglienza</li> <li>● Grammatica basica della lingua francese</li> <li>● La sicurezza sul lavoro</li> <li>● HACCP</li> <li>● Linguaggio settoriale relativo agli argomenti trattati</li> </ul>	17
UdA 2	<i>Ricette della tradizione: il pane, il vino e altri cibi tradizionali nella storia, nell'alimentazione e nella religione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Les aliments</li> <li>● Les couverts</li> <li>● Les cuissons</li> <li>● Les recettes</li> <li>● Linguaggio settoriale relativo agli argomenti trattati</li> </ul>	10
UdA 3	<i>Scrittori a tavola: cibo e letteratura</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● la nourriture dans le roman "Le testament français" de Andréi Makine</li> <li>● La Madeleine di Proust</li> <li>● Analisi testuale di brani letterari</li> </ul>	6

**2. COMPETENZE:**

Usare la lingua francese per i diversi scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Utilizzare adeguatamente le tecniche e gli strumenti espressivi per descrivere e presentare le tematiche settoriali oggetto di studio. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.

### **3. ABILITÀ**

Esprimersi in maniera adeguata su argomenti di studio o di lavoro. Interagire in brevi conversazioni sugli argomenti svolti utilizzando il lessico del settore in modo semplice. Comprendere testi orali e scritti riguardanti argomenti noti di studio e lavoro cogliendone le idee principali e gli elementi di dettaglio. Produrre brevi testi scritti e orali riguardanti gli argomenti svolti. Utilizzare il lessico del settore enogastronomico. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini del confronto e della comunicazione interculturale.

### **4. METODOLOGIE**

Le metodologie usate sono state: lezione frontale in DAD e in presenza, lavori individuali, presentazione lavoro tramite PowerPoint.

### **5. MATERIALI DIDATTICI**

Dispense fornite di volta in volta dall'insegnante, tecnologie audiovisive e multimediali, PowerPoint.

### **6. TIPOLOGIE E DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

Verifiche scritte: progettazione e realizzazione individuale di PowerPoint sugli argomenti trattati. Attività asincrone.

Verifiche orali: esposizione orale degli argomenti tramite PowerPoint.

Velletri,

Prof.  
Francesco Paoletti

## **Programmazione corso serale 2020/2021**

**Classe:** 5° A Cucina Serale

**Materia:** Enogastronomia (settore cucina)

**Docente:** Sergio Favorito

### **Argomenti svolti**

- Ristorazione commerciale e collettiva
- Catering & Banqueting
- Il menù
- L'economato e la gestione delle derrate alimentari
- Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro
- I metodi di conservazione degli alimenti
- I prodotti a marchio: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co

### **Laboratorio**

- Risotto con crema di zucca e speck croccante, scaloppine al vino bianco, patate mascotte, pasta choux per bignè, crema pasticceria.
- Conchiglioni con ragù alla bolognese, scaloppine al vino bianco, pizza, frollini di pasta frolla.
- Mille foglie di patate, fagiolini e zucchine con scamorza affumicata e fonduta di pomodoro; Tagliolini cacio & pepe; Crepes ai funghi; Pasta frolla: crostata; frollini.
- Gli impasti di base di cucina e pasticceria (Rosticceria e pasticceria): Impasto per pizza; Pasta brisè; Pasta sfoglia; Torta Caprese; Frolla montata.
- Gnocchi di patate alla Sorrentina; gnocchi di semola alla romana; tortellini al ristretto di carne; ravioli ricotta e spinaci burro e salvia; patate duchessa.
- Tornedos di maiale su vellutata di patate; Involtini alla Messinese; saltimbocca alla Romana; Flan di melanzane e menta; carciofi alla romana; pane e focaccia.
- Torta Mimosa; Cassata Siciliana; Castagnole; Frappe; Zeppole di carnevale.
- Tartellette salate con insalata russa; tagliatelle al ragù.
- Risotto verza e salsiccia, arista al forno, parmigiana di melanzane, purè di patate, tartellette alla frutta.

- *Ravioli ricotta e spinaci con ristretto di pachino; filetto di orata con giardiniera di verdure (CBT); orata in guazzetto con spuma di patate e asparagi saltati al burro; tagliatelle alla norma; delizie al limone.*
- *Mezze maniche alla Norma; Crepes alla Fiorentina; Pasticciotto Pugliese.*
- *Gnocchi con vellutata di zucca, crema di gorgonzola, pancetta croccante e granella di noci; Pollo su vellutata di curry e mela; "Uovo alla Cracco"; bigne crema e cioccolato.*

## Programma

DOCENTE: **Sandro TIANO**

MATERIA: **Scienza degli Alimenti**

**Corso Secondo Livello**

<b>UdA 1</b>
<b>Alimentazione Equilibrata e Larn</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fabbisogno energetico</li><li>• Metabolismo basale</li><li>• Termogenesi indotta dalla dieta</li><li>• Termoregolazione</li><li>• Accrescimento</li><li>• Livello di attività fisica</li><li>• Fabbisogno energetico totale</li><li>• Valutazione dello stato nutrizionale</li><li>• Composizione corporea</li><li>• Indice di massa corporea</li><li>• Peso teorico</li></ul> <b>Larn e Dieta Equilibrata:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dieta equilibrata</li><li>• Fabbisogno proteico, lipidico, glucidico</li><li>• Fabbisogno di vitamine, sali minerali e acqua</li></ul>
<b>UdA 2</b>
<b>Sicurezza Alimentare e Filiera Produttiva</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Filiera del sistema agroalimentare</li><li>• Pericolo e rischio alimentare</li><li>• Le contaminazioni alimentari: fisica, chimica, biologica</li><li>• Controllo degli alimenti</li><li>• Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti</li><li>• Filiera corta e sviluppo sostenibile</li><li>• Alimentazione e territorio</li></ul>
<b>UdA 3</b>
<b>Cultura Alimentare</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comportamento e comportamento alimentare</li><li>• Commestibile e non commestibile</li><li>• Cultura del cibo oggi</li><li>• Precetti e tabù alimentari</li></ul>

VELLETRI, 10 maggio 2020

L'insegnante  
Sandro TIANO

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

**Prof. Emanuele Galli**

### **UdA 1. GRANDEZZE E UNITÀ DI MISURA**

□ Misura delle grandezze – Sistema metrico decimale – Equivalenze □ Potenze di 10 – notazione scientifica

### **UdA 2. IL VALORE DEGLI INSIEMI NUMERICI**

#### **1. Numeri naturali**

L'insieme dei numeri naturali - I numeri naturali e il loro ordinamento. □ Le quattro operazioni aritmetiche - Addizione e sue proprietà, sottrazione e sue proprietà, moltiplicazione e sue proprietà, divisione e sue proprietà, divisione approssimata (divisione con resto). □ Potenze e loro proprietà - Definizione di potenza, proprietà delle potenze. □ Espressioni - Priorità delle operazioni, le parentesi, altre proprietà delle operazioni. □ Divisibilità e numeri primi - Multipli e divisori, criteri di divisibilità, scomposizione in fattori primi. □ Massimo comune divisore e minimo comune multiplo – Applicazioni.

#### **2. Numeri interi relativi**

L'insieme dei numeri interi relativi - I numeri interi relativi, valore assoluto e numeri opposti, i diversi significati dei simboli + e -, rappresentazione dei numeri interi relativi su una retta, l'ordinamento nell'insieme dei numeri interi relativi, le proprietà dell'insieme dei numeri interi relativi. □ Le operazioni aritmetiche con i numeri interi relativi - Addizione e sue proprietà, sottrazione e sue proprietà, somma algebrica, la somma algebrica e la proprietà commutativa, la somma algebrica e le parentesi, moltiplicazione e sue proprietà, prodotto di tre o più fattori, divisione e sue proprietà. □ Le potenze - Definizione di potenza, proprietà delle potenze Scolastico 2019 –Espressioni - Espressioni con i numeri interi relativi.

#### **3. Numeri razionali**

Frazioni - Introduzione, frazioni, frazioni equivalenti, segno di una frazione, proprietà invariante e riduzione ai minimi termini, riduzione al minimo comune denominatore. □ Numeri razionali - Definizione di numero razionale, segno di un numero razionale, sottoinsiemi dell'insieme Q dei numeri razionali, numeri razionali frazioni, opposto e valore assoluto, rappresentazione dei numeri razionali su una retta, confronto tra numeri razionali e proprietà dell'insieme Q. □ Operazioni con i numeri razionali - Addizione e sue proprietà, sottrazione e sue proprietà, somma algebrica, moltiplicazione e sue proprietà, numeri reciproci, divisione e sue proprietà, la linea di frazione come simbolo della divisione. □ Potenza di un numero razionale - Potenza con esponente naturale, proprietà delle potenze, potenza con esponente intero negativo. □ Espressioni - Espressioni con i numeri razionali. □ Numeri decimali - Numeri decimali e frazioni decimali, dalla frazione al numero decimale, dal numero decimale finito alla frazione, dal numero decimale periodico alla frazione, notazione esponenziale e notazione scientifica. □ Proporzioni - Rapporti e proporzioni, proprietà delle proporzioni. □ Percentuali - Calcolo della percentuale. Applicazioni.

### **UdA 3. DALLA REALTÀ ALLA GENERALIZZAZIONE IL LINGUAGGIO DELL'ALGEBRA E IL CALCOLO LETTERALE** □

Le lettere al posto dei numeri - Introduzione, espressioni letterali, espressioni algebriche razionali, il valore numerico di un'espressione letterale.

#### **4. Monomi**

Nozioni fondamentali - Definizione di monomio, monomi in forma normale, monomi uguali, monomi simili, monomi opposti, grado di un monomio. □ Operazioni con i monomi - Somma e differenza di monomi, somma algebrica di monomi, somma algebrica e riduzione di monomi simili, prodotto di monomi, potenza di un monomio, divisione di due monomi, espressioni con i monomi. □ Massimo comune divisore e minimo comune multiplo di due o più monomi: Massimo comune divisore, Minimo comune multiplo.

#### **5. Polinomi**

Nozioni fondamentali - Definizioni, polinomi uguali, polinomi opposti, polinomio nullo, grado di un polinomio. □ Operazioni con i polinomi - Somma algebrica di polinomi, prodotto di un monomio per un polinomio, quoziente tra un polinomio e un monomio, prodotto di polinomi.

Il programma è stato svolto in base alla conoscenza generale dei corsisti

**All. 2****ELENCO TESTI DI ITALIANO DA SOTTOPORRE AI CANDIDATI DURANTE IL COLLOQUIO  
di cui alla lettera b del comma 1 dell'art. 9 dell'O.M. 10/2020**

	TESTO	OPERA	AUTORE
1.	Cap. XII -L'assalto ai forni	I Promessi Sposi	Alessandro Manzoni
2.	Nedda/Mastro Don Gesualdo (Brani)	Novelle /Mastro Don Gesualdo	Giovanni Verga
3.	La coscienza di Zeno/Vino Generoso (Brani)	La coscienza di Zeno/Vino Generoso	Italo Svevo
4.	Il museo del formaggio	Palomar	Italo Calvino
5.	Voi che vivete sicuri	Se questo è un uomo	Primo Levi
6.	Gli arancini di Montalbano (Brani)	Gli arancini di Montalbano	Andrea Camilleri

### **Allegato n. 3**

**Traccia** assegnata ai candidati su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo per la predisposizione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo da presentare nella fase iniziale del colloquio d’esame.

**“Il candidato dopo aver scelto una Regione Italiana (oppure uno Stato Europeo o Extraeuropeo), individui un menu tipico (almeno 4 portate), illustrandone: la storia, gli ingredienti (possibilmente del territorio con marchi di qualità), le caratteristiche organolettiche e il valore nutrizionale.**

**Il candidato, oltre a riferimenti sulla sicurezza sia alimentare che sui posti di lavoro, può integrare l’elaborato con la propria esperienza professionale e con collegamenti ad altre discipline”**

**6. FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

		FIRMA
FAVORITO SCIAMMARELLA FRANCESCO SERGIO	Enogastronomia (settore cucina)	
MANCINI MARIA ELISABETTA	Italiano	
MANCINI MARIA ELISABETTA	Storia	
GALLI EMANUELE	Matematica e fisica	
PAOLETTI FRANCESCO	Francese	
PASSA DAVIDE	Inglese	
TIANO SANDRO	Scienze degli alimenti	
DI GIOVANNI BATTISTA SILVANA	Diritto e tecniche amministrative	
MILIOTO FABIO	Enogastronomia Sala e vendita	

VELLETRI, 15/05/2021