



**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. 2019/2020

CLASSE 5[^] C

INDIRIZZO : ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA



Indice

	Pag.
1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE	3
Presentazione della scuola	3
Profilo dell'indirizzo	4
2.STORIA DELLA CLASSE	5
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	5
Elenco candidati	6
Quadro riepilogativo classe	6
Profilo della classe	7-8
3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA	9
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	9
Obiettivi Formativi	9
Valutazione degli apprendimenti	10
Valutazione dei comportamenti	11
Criteri per l'attribuzione del credito	12-14
Criteri per l'attribuzione del credito DAD	15-22
Consuntivi discipline	23-36
4.ATTIVITÀ E PROGETTI	37
Recupero e potenziamento	37
Attività in preparazione dell'Esame di Stato	37
Cittadinanza e Costituzione	38
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL)	39-45
Progetti per il miglioramento dell'offerta formativa	46-47
5.ALLEGATI	47
<ul style="list-style-type: none"> • Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline • Allegato n. 2: Simulazioni Seconda parte della Seconda Prova • Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C), Seconda Prova • Allegato n.4: Tracce per elaborato iniziale 	48-74 75-76 77-83 84
6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti	85

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 46 classi, servendo una popolazione di circa 1100 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, 3 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 ed il Coro.

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

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

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

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

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

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

La metodologia dell'alternanza scuola-lavoro è funzionale per garantire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale. A tale scopo si assicurano spazi crescenti di flessibilità, dal primo al quinto anno, con integrazioni didattiche in sede oppure attraverso apposite visite aziendali a carattere giornaliero (visita in giornata di aziende agro-alimentari).

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 seguenti articolazioni:

- ENOGASTRONOMIA
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

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

2. STORIA DELLA CLASSE

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
Ruffolo Luigina	Religione	x	x	x
Di Giulio Serena	Italiano	x	x	x
Di Giulio Serena	Storia	x	x	x
Stirpe Filippo	Sc. degli alimenti	x	x	x
De Gori Caterina	Matematica	x	x	x
Alterio Giuseppe	Sala e vendita			x
Chiappini Daniele	Cucina	x	x	x
Pagliaricci Sara	Diritto e tecn. amm. strutt. Ricettiva		x	x
Cugini Monia	Francese	x	x	x
Gala Monica	Inglese			x
Bongianni Marco	Scienze motorie	x	x	x
Antignani Claudia	Sostegno			x

Composizione del Consiglio di Classe e la continuità didattica.

Dirigente Scolastico: Dott.ssa Sandra Tetti

Coordinatore di classe: Prof. Chiappini Daniele

Data di approvazione

30/05/2020

Elenco dei candidati

	Cognome e nome	3°anno	4° anno	5° anno
1.	Bruschini Federica	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
2.	Caliri Stefano	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
3.	Casini Alice	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
4.	Coppotelli Giulio			Classe 5^C Cucina
5.	Di Giorgio Alessandro			Classe 5^C Cucina
6.	Di Mattia Matteo	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
7.	Lupoli Giulia	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
8.	Man Georgiana Iuliana	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
9.	Mariani Beatrice	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
10.	Pagano Noemi	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
11.	Piras Sara	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
12.	Procaccini Noemi	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
13.	Rezza Leonardo	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
14.	Ristori Cristina	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
15.	Rossi Leonardo		Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
16.	Rotelli Davide	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
17.	Sciotti Simone	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
18.	Sguelgia Luigi	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
19.	Solinas Manuel	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
20.	Suppa Antonio	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina
21.	Zamponi Matteo	Classe 3^C Cucina	Classe 4^C Cucina	Classe 5^C Cucina

Quadro riepilogativo della classe

Iscritti	21
Maschi	12
Femmine	9
Cert. 104/92	2
DSA/BES	3 DSA
Promossi senza debito	14
Promossi con debito	7
Ripetenti	1
Ritirati	/

Profilo della classe

Parametri	Descrizione
Composizione	<p>La classe 5 ^ C Cucina si compone di 21 alunni, 12 maschi e 9 femmine. 19 gli alunni che provengono dalla classe 4^ dello scorso anno. 1 alunno ripetente ed un alunno proveniente da altro istituto superiore.</p> <p>Una buona parte degli studenti risiede fuori dal comune di Velletri e, pertanto, risente del pendolarismo.</p> <p>Sono stati individuati due rappresentanti degli studenti ma non ci sono stati rappresentanti dei genitori eletti. La partecipazione delle famiglie si può considerare, tendenzialmente accettabile.</p>
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 20 17, prot.10719)	<p>Nella classe sono presenti due alunni con diversa abilità (L.104/92), i cui dati sensibili verranno resi disponibili alla Commissione d'Esame tramite fascicolo riservato in formato cartaceo, per i quali il Consiglio di Classe 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> <p>Nella classe sono presenti 2 allievi certificati e tutelati dalla legge 104 del 1992, inoltre, 3 con DSA, di cui 1 il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno redigere e seguire un PDP per aiutare e facilitare l' apprendimento dell'allievo.</p> <p>Alcuni dati sensibili saranno resi disponibili alla Commissione solo in formato cartaceo.</p>
Situazione di partenza	<p>Gli allievi presentavano, a inizio anno, una preparazione di base generale su un livello non del tutto sufficiente, il metodo di studio complessivamente non era adeguato perché saltuario e frammentario, con poca partecipazione della classe fatta eccezione per un gruppo di alunni che si è mostrato, sin dall'inizio, desideroso di recuperare le lacune nelle diverse discipline.</p> <p>Per quanto concerne più propriamente l'aspetto disciplinare il Consiglio di Classe ha lamentato sin dall'inizio dell'anno scolastico un atteggiamento, a volte, poco responsabile in termini di costanza nell'impegno ed elevato numero di assenze.</p>
Livello di profitto generale	<p>Il profitto medio della classe può ritenersi sufficiente sia nell'approfondimento che nella rielaborazione personale e critica dello studio individuale. Alcuni allievi, più costanti nello studio, hanno raggiunto una preparazione buona.</p>
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	<p>Per quanto riguarda l'andamento didattico e disciplinare, la situazione risulta piuttosto eterogenea. Una parte della classe ha mostrato un interesse ed una partecipazione costante mentre la restante parte della classe ha avuto un impegno altalenante ed un rendimento mediocre. Il Consiglio di Classe ha lamentato più volte nel corso della prima parte dell'AS un atteggiamento, da parte di alcuni alunni, poco responsabile in termini di assiduità nello studio e frequenza alle lezioni.</p> <p>In sintesi, un gruppo di alunni ha dimostrato una buona voglia di apprendimento ed è stato interessato e partecipe alle varie discipline</p>

	curricolari. Altri, hanno dimostrato limiti di impegno durante la prima parte dell'anno; pur applicandosi, nel secondo quadrimestre, hanno riscontrato una serie di difficoltà in modalità DAD. Nonostante queste difficoltà iniziali, uno studio più continuo e motivato ha permesso loro di ottenere un lieve progresso nell'apprendimento e recuperare alcune carenze.
Variazioni nel Consiglio di Classe	Il Consiglio di classe è rimasto inalterato per tutto l'anno scolastico.
Altro	<p>Nel mese di ottobre, la classe ha partecipato allo stage relativo al progetto PCTO ex "alternanza scuola-lavoro"; questo ha causato un lieve ritardo nell'inizio dell'attività didattica.</p> <p>Tutti gli allievi hanno curato con impegno e serietà l'attività di PCTO, nel cui ambito molti di loro si sono distinti per professionalità ed affidabilità. Inoltre alcuni studenti hanno prodotto ottimi risultati dal punto di vista della maturità, pertanto hanno trovato impiego in forma continua e stabile (WEEKEND) nelle strutture ospitanti.</p> <p>La classe ha partecipato con buon interesse alle attività extrascolastiche proposte e a quelle di orientamento in uscita. 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>

Il Consiglio di Classe, ai sensi della normativa vigente, art. 19, punto 4, dell'O.M. n° 10 del 16 Maggio 2020 in materia di Esame di Stato:

- tenuto conto delle problematiche specifiche degli allievi
- constatato che esistono risvolti didattico-educativi positivi nel consentire gli allievi di affrontare una tale esperienza;
- tanto premesso, considerata la programmazione prevista per la classe per obiettivi minimi effettuata

CHIEDE

durante lo svolgimento della succitata prova d'esame, la presenza dell'insegnante di sostegno Antignani Claudia, avendo seguito gli alunni durante l'anno scolastico.

Tale assistenza si ritiene opportuna e necessaria per riprodurre la situazione di lavoro, ambientale e psicologica, in cui gli alunni hanno abitualmente svolto le attività.

3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

Organi interni coinvolti:

- ☒ Dipartimenti (riunioni di programmazione dell'attività didattica all'inizio dell'anno scolastico e riunione finale di verifica)
- Consiglio di Classe (riunioni con o senza la componente genitori/alunni per la programmazione didattica generale e per le relative verifiche secondo il calendario deliberato dal Collegio docenti)

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

Uda: Le cucine del mondo

La finalità dell'argomento dell'unità di apprendimento ha come obiettivo una conoscenza e competenza sulle culture, i prodotti e le trasformazioni eno-gastronomiche di altre popolazioni. Questa attività è stata suddivisa e strutturata in quattro macro argomenti: Europa la Paella alla Valenziana, America Latina i Nachos, Africa lo Zighinì, Asia il Pollo Tandoori. Questi argomenti sono stati ripartiti in quattro gruppi di lavoro eterogenei che in piena autonomia hanno stabilito quali fossero i componenti partecipanti e come avrebbero svolto i compiti a loro assegnati. Le materie coinvolte in questo compito sono state: Enogastronomia, Scienze degli alimenti, Francese, Inglese, Italiano, Sala e Vendita. L'attività è stata svolta nel periodo gennaio-febbraio ed ha avuto un buon successo formativo.

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).

Criteri 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).

Allegato A

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

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

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	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
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei seguenti criteri individuati dall'ordinanza ministeriale.

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella ministeriale, scaturisce dalla media dei voti e deve tenere conto di eventuali crediti formativi il cui riconoscimento non può in alcun modo comportare un cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti.

Si ricorda che il credito formativo "consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza può essere individuata nell'omogeneità con cui i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione" (D.M. 49/2000).

L'attribuzione del punteggio massimo della banda avverrà in presenza di:

una media dei voti con frazione decimale ≥ 5 (es. 6,5-6,6 etc.);

un totale di punti di credito formativo di almeno 0,4.

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

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

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. 2019/2020

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	
		Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10	

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

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

TOTALE

2. Griglia di valutazione delle prove a distanza "B"
Materia: _____ - Classe: _____ - A.S. 2019/2020
Studente: _____

Griglia unica di valutazione delle prove a distanza					
Descrittori di osservazione	Insufficiente 2-4	mediocre 5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10
Orientamento all'interno di un contesto disciplinare					
Comprensione di brani, testi multimediali ecc riferiti a un settore					
Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici					

Sintetizzazione, organizzazione, Rielaborazione e metodo					
Originalità del lavoro					
Competenze disciplinari Materia: _____					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle sei voci (max. 60 punti), dividendo successivamente per 6 (voto in decimi).				Somma: /60 Voto: /6 (Somma/6)	

Per gli alunni DSA e ALTRI BES si applicheranno gli strumenti compensativi e misure dispensative previste dai rispettivi Piani Didattici Personalizzati (PDP) e si utilizzerà la griglia di valutazione adottata per il resto della classe (oppure le griglie di valutazione utilizzate.....) così come per gli alunni disabili per cui è stato redatto un Piano Educativo Individualizzato (PEI) in cui si stabilisce che seguono la programmazione della classe anche in riferimento agli obiettivi minimi. Per gli alunni disabili, invece, che seguono una programmazione educativa individualizzata e differenziata rispetto a quella della classe si utilizzerà la griglia di valutazione di seguito riportata:

3. Griglia unica di valutazione unica delle prove a distanza "C"
Materia: _____ - Classe: _____ - A.S. 2019/2020
Studente: _____

	Insufficiente 2- 4	Mediocre 5	Sufficiente 6	Buono 8	Ottimo 9- 10
Interazione a distanza con l'alunno/con la famiglia dell'alunno					
Partecipazione alle attività proposte					
Rispetto delle consegne nei tempi concordati					
Completezza del lavoro svolto					
Il voto finale scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti ai quattro indicatori, sommando e dividendo per quattro i punteggi.				/10

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

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

Media dei voti	Fasce di credito III	Fasce di credito	Fasce di credito
	ANNO	IV ANNO	V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

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

Allegato A

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

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

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	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
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

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

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella ministeriale, scaturisce dalla media dei voti e deve tenere conto di eventuali crediti formativi il cui riconoscimento non può in alcun modo comportare un cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti. Si ricorda che il credito formativo "consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza può essere individuata nell'omogeneità con cui i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione" (D.M. 49/2000). L'attribuzione del punteggio massimo della banda avverrà in presenza di: Una media dei voti con frazione decimale ≥ 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:	
	• livello provinciale	0,1
	• a livello regionale	0,2
	• livello nazionale	0,3
4	Partecipazione a PROGETTI o ATTIVITA' promossi dall'istituto:	
	• per meno di 25 ore	0,1
	• da 25 a 50 ore	0,2
	• con oltre 50 ore	0,3
5	Svolgimento, nell'anno scolastico corrente di corsi DIDATTICO-CULTURALI presso agenzie di formazione /istruzione legalmente riconosciute, funzionali e coerenti con i contenuti dell'indirizzo di studio frequentato.	0,3

	Partecipazione a GARE E/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico:	
6	• a livello provinciale	0,1
	• a livello regionale	0,2
	• a livello nazionale	0,3
	se posizionato ai primi tre posti:	+ 0,3
7	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO	0,3
	Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 3°)	
8	• livello 2	0,3
	• livello 3	0,4
	• livello 4	0,5
	Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 4°)	
9	• livello 2	0,2
	• livello 3	0,3
	• livello 4	0,4
	Alternanza Scuola Lavoro in corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 5°)	
		0,2
10	• livello 2	0,3
	• livello 3	0,4

Consuntivi delle discipline

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia: Scienze Motorie

Insegnante: Bongiani Marco

Testo adottato: "M O V E" MOVIMENTO SPORT ATTIVITA' SALUTE

Maurizio Gottin – Enrico Degani

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: 46

Temi generali: : Conoscenza del corpo umano, Potenziamento fisiologico, Coordinazione generale, Mobilità articolare, Conoscenza regole di alcuni sport.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	x	
Laboratori			Registratore		
Audiovisivi			Lavagna luminosa		

Strumenti di verifica:

Interrogazione			Prova strutturata		
Esercitazione			Relazione		
Prova pratica	x		Problema		

Obiettivi conseguiti: (si, no, in parte)

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia: Lingua e civiltà francese

Insegnante: Monia Cugini

Testo adottato: "Prêt à manger", Mariella Olivieri-Philippe Beaupart, Rizzoli languages.

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 (87 escludendo il periodo di stage)
Ore annuali svolte: 47 ore in presenza (fino al 04/03/20) + 6 ore online (dal 05/03/20 al 20/03/20)+ 12 video lezioni (unità oraria, dal 23/03/20 fino al 15/05/20)

Temi generali:

Hygiène et sécurité; La gestion du restaurant; Se former et travailler. Civilisation: la gastronomie en France, les troubles du comportement alimentaire, l'environnement et les mesures contre le gaspillage alimentaire.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia enogastronomia settore Cucina

Insegnante Daniele Chiappini

Testo adottato: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA QUINTO ANNO Volume C Casa editrice PLAN
(ALMA La Scuola internazionale di Cucina Italiana)

Ore settimanali: 4 Ore annuali previste: 96 Ore annuali svolte 76 in presenza Ore in DAD 20

Temi generali:

Il Catering, Il Banqueting.

Le cucine internazionali.

Le cucine europee.

La Cucina italiana.

Le basi della pasticceria e le sue evoluzioni.

Il ciclo del formaggio.

Il ciclo dei Salumi ed il taglio delle carni.

Il lievito madre, La panificazione, La pizza, La focaccia pugliese.

I marchi di qualità.

Metodologia:

Lezione frontale	Si		Lezione interattiva	si	
Lavori di gruppo	Si		Esercitazioni guidate	si	
Lavori individuali	Si		Prove strutturate	no	

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	Si		Prova strutturata		
Esercitazione	Si		Relazione		
Prova pratica	si		Problema		

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	si
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	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	si
Compiere scelte e prendere decisioni	si

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: **Matematica**

Insegnante: M Caterina De Gori

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

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

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

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

Massimi e minimi.

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	no		Lezione interattiva	sì	X	no	
Lavori di gruppo	sì		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		no	X
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	x	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	x	no	X	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		no		in parte	X
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°C ENOGASTRONOMIA

Materia: SALA E VENDITA

Insegnante: PROF. Giuseppe Alterio

Testo adottato: "SALA E VENDITA PER CUCINA, ALMA"

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 64 Ore annuali svolte: 29 presenza 11 a distanza

Temi generali: Il reparto sala. Il bar. L'enologia e sommelier "il vino". Catering e banqueting. Vini passiti e liquorosi. Analisi delle caratteristiche organolettiche "analisi sensoriale e degustazione". La legislazione vitivinicola. La cucina di sala. I cocktail. Le bevande miscelate.
Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°C ENOGASTRONOMIA

Materia: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

Insegnante: PROF. FILIPPO STIRPE

Testo adottato: "ALIMENTAZIONE OGGI" di Silvano Rodato CLITT ed. Zanichelli

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: 80

Temi generali: sicurezza alimentare, la qualità e l'igiene alimentare, alimentazione sana ed equilibrata, nuove tendenze alimentari, alimentazione e religione

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	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	X	no	
Prova pratica	sì		no		Problema	sì	X	no	

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia: ITALIANO

Insegnante: DI GIULIO SERENA

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

Ore settimanali: 5 Ore annuali previste: Ore annuali svolte:

Temi generali: Dal Positivismo a Montale

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia: STORIA

Insegnante: DI GIULIO SERENA

Testo adottato “ Storia in movimento” di Brancati , Pagliarini.

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

Temi generali: Dalla Belle Epoque alla Seconda Guerra Mondiale

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
Classe 5C Enogastronomia a.s. 2019/20

Materia INGLESE

Insegnante GALA MONICA

Testo adottato : Olga Cibelli, Daniela d' Avino, COOKBOOK CLUB-up, CLITT

Ore settimanali: 3 - Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: **52 ore in presenza e 33 videolezioni in DAD (tot 85)**

Temi generali : Sustainable Food System; Slow Food; Food Safety; HACCP; Bacteria, viruses and Food poisoning; My working experience, a structured placement report; gender stereotypes, TED's secret to great public speaking, review a film o tv series, report a videolesson.

Metodologia:

Lezione frontale	sì		Lezione interattiva	Sì	
Lavori di gruppo	sì		Esercitazioni guidate	sì	
Lavori individuali	sì		Prove strutturate	sì	
			Compito autentico e Webquest	sì	

Supporti didattici:

Biblioteca		no	Computer	Sì	
Laboratori		no	Registratore	sì	
Audiovisivi	si		LIM	Sì	
			Ricerca Internet	Sì	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì		Prova strutturata	sì	
Esercitazione	sì		Relazione	sì	
Prova pratica		no	Problema		no
In modalità sincrona audio/video e con ausilio supporti digitali di presentazione	Si		In modalità asincrona attraverso attività in piattaforma Teams e utilizzo di software di presentazione	Sì	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente anche con ausilio di supporti informatici	sì	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	
Effettuare collegamenti ed esprimere opinioni personali	sì	
Compiere operazioni di sintesi	sì	

Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	Sì, In parte	
Lavorare in gruppo	sì	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	
Sviluppare competenze digitali ed imprenditoriali	Sì, in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	Sì, In parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	Sì, In parte	

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE

Insegnante prof.ssa SARA PAGLIARICCI

Testo adottato GESTIRE le IMPRESE RICETTIVE Stefano Rascioni Fabio Ferriello Tramontana

Ore settimanali: 5 Ore annuali previste : 165 Ore svolte in aula: 72 attività DAD: 27

Temi generali: Il Marketing strategico e operativo. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	x	
Laboratori	x		Registratore		
Audiovisivi			LIM	x	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	x		Prova strutturata	x	
Esercitazione	x		Relazione	x	
Prova pratica			Problema	x	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	x
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	In parte
Effettuare collegamenti	x
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	In parte
Compiere scelte e prendere decisioni	x

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia:

I.R.C.

Insegnante:

RUFFOLO LUIGINA

Testo adottato: Salani Massimo, A LAUTO CONVITO, EDB

Ore settimanali:

1

Ore annuali previste:

33

Ore annuali svolte:

22

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

4. ATTIVITÀ E PROGETTI

Recupero e potenziamento

Interventi	Cur.	Extracur.	Discipline	Modalità
Interventi di recupero				
Interventi di potenziamento				
Interventi di approfondimento				

Attività in preparazione dell'Esame di Stato

- Simulazioni I (21/01/2020) della Prima Prova
- Simulazioni I (27/02/2020) della Seconda Prova

Cittadinanza e Costituzione

Sono stati realizzati, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, i seguenti percorsi/progetti/attività:

<p>«Cittadinanza e Costituzione»</p> <p>Percorsi/Progetti/Attività</p>	<p>Descrizione</p> <p>Il progetto proposto risponde alle finalità previste dalla normativa vigente per lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica: “educare alla convivenza civile significa promuovere nel singolo cittadino la consapevolezza di essere parte di un corpo sociale e istituzionale che cresce e si trasforma nel tempo e nello spazio, e di essere insieme fruitore dei beni di cultura e responsabile della loro conservazione e della loro crescita, nei riguardi degli altri e delle nuove generazioni”</p>
<p>DIVENTARE CITTADINI ITALIANI: LA CITTADINANZA COME PARTE DEL PERCORSO DI INTEGRAZIONE</p>	<p>Contenuti</p> <p>I principi teorici dello Stato moderno a fondamento della Costituzione Italiana La storia della Costituzione Italiana e lo Statuto Albertino Caratteristiche della Costituzione Italiana I principi fondamentali della Costituzione Italiana I diritti umani universalmente riconosciuti I diritti nella Costituzione Italiana Gli organi dello Stato Il concetto di cittadinanza: la cittadinanza italiana I provvedimenti normativi emanati durante l'emergenza da COVID -19: le libertà fondamentali dei cittadini e le limitazioni imposte dai DPCM emanati dal Governo per la tutela della salute dei cittadini.</p>

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

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

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

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

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

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

a) non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali... "e meglio specificato nella successiva nota ministeriale n.380 del 18 febbraio 2018.

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

Gli obiettivi principali del progetto intendono:

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

ATTIVITÀ: ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

CLASSE: V C

PROF: Daniele Chiappini

A.S.: 2019/2020

RELAZIONE FINALE DEL TUTOR SCOLASTICO

Il sottoscritto Chiappini Daniele in qualità di docente ITP con contratto a tempo indeterminato, nominato tutor dal dirigente scolastico per la classe VC, nel corso del periodo formativo di alternanza scuola-lavoro, ha provveduto ad informare delle attività svolte: i genitori, gli studenti e il Consiglio di Classe.

La programmazione didattico-laboratoriale dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Ugo Tognazzi" di Velletri (RM) prevede percorsi di **Alternanza Scuola/Lavoro** presso aziende del settore intesi come "Lavoro" sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

FINALITA'

Come previsto nella formulazione iniziale del progetto, in risposta alla **Legge 107/2015 legge 13 luglio 2015, n. 107**. Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti, la realizzazione dell'alternanza scuola – lavoro è una modalità didattica realizzata in collaborazione fra scuole e imprese per offrire ai giovani competenze spendibili nel mercato del lavoro e favorire l'orientamento.

Il giovane impara in contesti diversi (sia a scuola sia in azienda) a:

- 1) aumentare le capacità di apprendimento flessibile;
- 2) acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- 3) rafforzare il contatto tra scuola e aziende;
- 4) favorire l'orientamento per scelte future motivate e consapevoli.
- 5) abituare a standard europei per l'apprendimento e il lavoro di qualità;

Il percorso di alternanza scuola-lavoro offre agli studenti l'opportunità di inserirsi, in periodi stabiliti con la struttura ospitante, in contesti lavorativi adatti a stimolare la propria creatività per una durata di 160 ore. La comprensione delle attività e dei processi svolti all'interno di una organizzazione per poter fornire i propri servizi o sviluppare i propri prodotti, favorisce lo sviluppo del "Senso di iniziativa ed imprenditorialità" che significa saper tradurre le idee in azione. È la competenza chiave europea in cui rientrano la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi, come anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi. È una competenza che aiuta gli individui ad acquisire consapevolezza del contesto in cui lavorano e a poter cogliere le opportunità che si presentano.

Lo studente in alternanza non è mai un lavoratore, ma apprende competenze coerenti con il percorso di studi scelto in realtà operative.

La finalità è quella di fornire allo studente un'opportunità di crescita professionale ed umana, l'acquisizione di precise competenze teoriche e pratiche unite all'opportunità per gli studenti di

un'esperienza che potesse, in un prossimo futuro, facilitarne l'inserimento nel mondo del lavoro o di una più serena ed obiettiva scelta al termine degli studi.

Tutti gli allievi impegnati nell'attività hanno manifestato fin da subito una decisa ed entusiastica adesione all'iniziativa e sono stati in questo ampiamente supportati dalle loro famiglie.

ATTIVITA' SVOLTE NEL CORSO DELL' A.S. 2019/2020.

Gli alunni della classe VC dell'Istituto hanno svolto l'attività di Alternanza Scuola-Lavoro come previsto dai quadri orari ministeriali. Il progetto, coordinato dal tutor scolastico, è stato regolarmente portato a termine dagli studenti delle classi in elenco. Sono state svolte le 160 ore previste in strutture ristorative ed alberghiere, integrate anche da altre attività sempre finalizzate alla preparazione e all'approfondimento di contenuti indispensabili al corretto inserimento dello studente nella realtà operativa aziendale. Gli studenti hanno dimostrato serietà e responsabilità nei contesti lavorativi ottenendo risultati positivi spesso superiori alle attese e per alcuni è stata manifestata in maniera evidente la possibilità di essere assunti al termine del percorso di studi. Il percorso scolastico è stato arricchito con lezioni pratiche e teoriche in Istituto esperti del settore e con uscite aziendali.

Tra le attività previste possiamo citare quelle inerenti la formazione comunemente chiamate lezioni d'aula che sono state erogate mediante l'organizzazione di laboratori teorici e pratici specifici, della pianificazione e organizzazione di eventi speciali effettuate da esperti esterni. Inoltre sfruttando le potenzialità della formazione on line hanno seguito un corso di formazione sulla sicurezza sul lavoro e sull'HACCP. Al termine tutti gli alunni partecipanti hanno ottenuto un attestato di partecipazione.

Gli alunni hanno inoltre partecipato alle visite aziendali, le quali offrono un aiuto per l'orientamento relativo alla scelta professionale e per l'approfondimento delle conoscenze apprese durante le lezioni, anche se gli studenti trascorrono minor tempo in azienda e la loro attività si limita essenzialmente all'osservazione.

Per la scuola, la visita aziendale presenta i seguenti vantaggi:

- Conoscenza di nuovi profili professionali e preparazione alla scelta della professione da parte degli studenti;
- Approfondimento delle conoscenze nella pratica;
- Contatti con le aziende per la preparazione dei tirocini per studenti, basandosi sull'elaborazione di progetti.

Da sottolineare anche il buon inserimento degli studenti B.E.S che hanno potuto svolgere nel corso dell'anno scolastico lo stesso percorso formativo della classe spesso integrandolo con ulteriori periodi in azienda.

OBBLIGHI DEL TIROCINANTE

Lo studente opportunamente istruito in precedenza a scuola è stato accolto in azienda dal Tutor aziendale ed ha conosciuto persone luoghi e tempi aziendali fondamentali per l'inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica l'apprendimento scolastico sarà rafforzato in azienda e gli consentirà di crescere professionalmente. Il Tutor scolastico opererà continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere eventuali problemi che potrebbero sorgere.

Il tirocinante durante lo svolgimento del tirocinio formativo e di orientamento è tenuto a:

- seguire le indicazioni dei Tutor e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza
- svolgere le attività previste dal progetto formativo e di orientamento;
- tipo organizzativo o altre evenienze;
- rispettare I regolamenti aziendali;
- svolgimento del tirocinio. rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;
- mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni;
- conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo stage.

MODALITA' DI ACCERTAMENTO E DI VALUTAZIONE DEL GRADO DI APPRENDIMENTO DELLE COMPETENZE.

Durante le 4 settimane di percorso formativo in azienda è stato eseguito più volte un monitoraggio (tramite contatto diretto con le imprese e visite svolte in sede) volto a verificare il gradimento delle parti coinvolte: le aziende convenzionate e gli alunni. Le imprese coinvolte hanno inviato un feedback positivo sulla condotta e sul comportamento assunto dagli alunni. Ad esse venivano chieste informazioni sul comportamento assunto dagli alunni, sulla frequenza e partecipazione alle attività ed in generale sull'attinenza tra percorso formativo svolto e accordi previsti dalla convenzione. Gli alunni, a loro volta contattati, hanno riferito analogo gradimento.

Inoltre la frequenza alle attività di formazione da parte degli alunni ha raggiunto livelli eccellenti (100% delle presenze). Nota positiva da sottolineare a favore degli alunni, è relativa alla capacità di rispondere in maniera competente alle richieste e allo svolgimento di attività che non erano sempre in linea con le loro aspettative, o del tutto nuove rispetto alle loro conoscenze/abilità. Hanno inoltre imparato a cogliere positivamente vari aspetti del mondo del lavoro, ed in particolare l'importanza del rispetto degli orari di lavoro, dei tempi di consegna del lavoro di gruppo.

Fra i punti di forza attribuiti alle attività di alternanza scuola-lavoro gli alunni segnalano la facilitazione dell'apprendimento sul campo e la migliore abilità nell'uso degli strumenti mentre tra quelli di debolezza indicano la ripetitività dei compiti assegnati o l'inadeguatezza delle conoscenze teoriche di base.

LA VALUTAZIONE DA PARTE DELLE AZIENDE.

Questa valutazione, suddivisa per aree formative come da scheda consegnata alle aziende, mostra risultati più che soddisfacenti in tutte le aree. In particolare si segnala un buon apprezzamento sia nell'area della comunicazione (uso di un linguaggio tecnico appropriato) e sia nell'area delle competenze (uso degli strumenti).

Raggiunge poi livelli di assoluto apprezzamento per quanto riguarda gli indicatori del rispetto dei tempi di lavoro, dell'adeguatezza di abito e linguaggio e del rispetto nei confronti del Tutor aziendale e delle altre figure professionali.

Gli allievi ottengono risultati ugualmente più che positivi anche in relazione allo spirito di iniziativa e intraprendenza e alla consapevolezza ed espressione culturale.

In termini numerici, dedotti dai punteggi attribuiti nelle schede dai vari indicatori distinti per aree formative, i risultati appaiono decisamente ammirevoli, considerando anche che la stragrande maggioranza degli alunni ha conseguito una valutazione aziendale collocata fra 8/10 e 10/10 (e comunque mai inferiore a 6/10).

GLI ALUNNI VALUTANO IL PROCESSO FORMATIVO

Gli alunni, dopo aver svolto l'attività formativa, hanno dimostrato tutto il loro apprezzamento, impegnandosi maggiormente con serietà e continuità nei compiti assegnati. A parte la frequenza alle attività, che ha raggiunto livelli eccellenti nella stragrande maggioranza della classe, gli alunni hanno sottolineato di aver avuto un rapporto con l'azienda (per Tutor e per clima educativo) di livello eccellente. Seppure le competenze richieste e le attività svolte non erano sempre in linea con le loro aspettative, hanno saputo cogliere positivamente vari aspetti del mondo del lavoro, e in particolare hanno saputo apprezzare l'importanza del rispetto degli orari di lavoro, dei tempi di consegna, del lavoro di gruppo.

Fra i punti di forza dell'attività di alternanza scuola-lavoro gli alunni segnalano la facilitazione dell'apprendimento sul campo e la migliore abilità nell'uso degli strumenti, mentre fra i pochi punti di debolezza indicano, fra gli altri, la ripetitività dei compiti assegnati o l'inadeguatezza delle conoscenze teoriche di base.

CONCLUSIONI

L'alternanza ha avuto un più che soddisfacente apprezzamento dalle parti interessate, e questo depone a favore ad una ripetibilità e potenziamento per il futuro. Tuttavia, pur apprezzando la buona riuscita dell'attività, a parere di chi scrive non è da sottovalutare la crescente difficoltà con la quale i Tutor scolastici e in generale anche tutto il personale coinvolto nella progettazione ed esecuzione di tale percorso formativo, si trovano ad operare.

Il Docente

Daniele Chiappini

ATTIVITA'	Ore	CLASSI
Stage	160 (annue) 400 (minimo per il triennio)	3 - 4 - 5
Visite aziendali	In orario scolastico	3 - 4 - 5
Lezioni d'aula	In orario scolastico ed extrascolastico 5 - 10 ore	3 - 4 - 5
Lezioni d'aula	Guerrilla marketing	5 enogastronomia
	Laboratorio Pal	
	Biocampus Latina	
	Anpal	
	Catering e banqueting Carcere Velletri	
	In piattaforma con esperti di settore	
Manifestazioni/eventi	Secondo l'attività	3 - 4 - 5
Incontri con esperti esterni	<ul style="list-style-type: none"> • Riunione Nato (AUDITORIUM) • A tavola con il grana padano • Lazio Innova: start-up tra i banchi di scuola • Incontro con formatrici ANPAL per elaborazione del curriculum vitae • Corsi professionalizzanti con chef professionisti in piattaforma Office 365 	5

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

Delle attività elencate la classe 5 C-- ha partecipato a:

- **PCTO (ex Stage aziendale) nel mese di Ottobre 2019**
- Guerrilla Marketing il giorno 21/11/19 dalle ore 11:20 alle ore 13:20 presso l'Auditorium dell'I.P.S.S.A.R. Tognazzi
- Guerrilla Marketing il giorno 26/11/19 dalle ore 11:20 alle ore 13:20 presso l'Auditorium dell'I.P.S.S.A.R. Tognazzi

- Laboratorio Pal il giorno 10/12/19 dalle ore 11:20 alle ore 13:20 presso aula Pon dell'I.P.S.S.A.R. "Tognazzi"
- Bio Campus Latina il giorno 05/02/2020 Incontro presso presso l'Auditorium dell'I.P.S.S.A.R. Tognazzi
- Incontro ANPAL il giorno 13/02/2020 dalle ore 9:20 alle ore 10:20 presso aula Pon dell'I.P.S.S.A.R. Tognazzi

Documentazione alternanza scuola-lavoro

I.T.P. TUTOR PROF. D.Chiappini

VALUTAZIONE STAGE TRIENNIO classe 5^AC (enogastronomia- Cucina)

Il Progetto di Alternanza Scuola-Lavoro è stato articolato prevedendo la partecipazione a Stage aziendali durante il secondo biennio e il monoennio finale, presso Aziende Alberghiere e Strutture ricettive del territorio nazionale e anche internazionale. Particolare attenzione è stata dedicata alla formazione pratico-operativa degli allievi mediante l'organizzazione e la partecipazione ad eventi, gare e dimostrazioni presso Enti o Istituzioni che ne hanno fatto richiesta, ivi comprese tutte le manifestazioni esterne del territorio.

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.

Gli obiettivi principali del progetto sono:

- Preparare gli studenti ad affrontare con responsabilità ed autonomia gli impegni di lavoro futuro
- Migliorare la preparazione professionale degli allievi
- Abituare gli alunni alla soluzione di problemi ed analisi di processi
- Accrescere la motivazione all'apprendimento continua

Gli alunni della classe 5^AC hanno svolto lo stage nel mese di Ottobre riportando una valutazione complessiva adeguata. Gli alunni della classe hanno svolto il percorso alternanza scuola lavoro nel triennio come da seguente tabella riepilogativa:

Alunno/a	Ore 2017/18	Ore 2018/19	Ore 2019/20	Valutazione	Totale Ore
Bruschini Federica	133	148	120	Adeguata	401
Caliri Stefano	95	208	200	Adeguata	503
Casini Alice	136	128	150	Adeguata	414
Coppotelli Giulio	349*	315*	178	Adeguata	842
Di Giorgio Alessandro	176	161	90	Adeguata	427
Di Mattia Matteo	93	176	132	Adeguata	401
Lupoli Giulia	93	176	132	Adeguata	401
Man Georgiana Iuliana	150	139	240	Adeguata	529
Mariani Beatrice	116	148	140	Adeguata	404
Pagano Noemi	110	164	100	Adeguata	394
Piras Sara	102	257	119	Adeguata	478
Procaccini Noemi	155	148	110	Adeguata	413
Rezza Lorenzo	97	176	129	Adeguata	402
Ristori Cristina	155	130	146	Adeguata	431
Rossi Leonardo	134	156	135	Adeguata	425
Rotelli Davide	109	139	156	Adeguata	404
Sciotti Simone	140	176	178	Adeguata	494
Sguglia Luigi	148	176	240	Adeguata	564

Solinas Manuel	99	140	160	Adeguata	399
Suppa Antonio	128	183	167	Adeguata	478
Zamponi Matteo	168	183	182	Adeguata	533

*Alunno proveniente da altro Istituto (CFP Marino).

Il Tutor
Prof. Chiappini Daniele

Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa

Titolo del progetto	Obiettivi	Attività
	<ul style="list-style-type: none"> ● Aiutare gli studenti a definire i propri punti di forza e di debolezza ● Guidare gli studenti a scelte motivate e consapevoli per la costruzione del personale progetto di vita ● Far emergere attitudini, inclinazioni e motivazioni ● Fornire gli strumenti per raccogliere informazioni sulle diverse opportunità formative ● Promuovere la continuità del processo educativo ● Prevenire le difficoltà legate alla scelta della scuola superiore e dell'indirizzo del triennio ● Supportare l'impatto con il nuovo contesto formativo ● Prevenire il disagio e la dispersione scolastica 	<p>Visione dello spettacolo teatrale "Il sindaco pescatore", il giorno 20/01/2020 presso il teatro <i>Artemisia Velletri</i></p> <p>Progetto Teatro dal 13/11/2019 Auditorium</p> <p>Sportello d'ascolto psicopedagogico dal 29/11/2019</p> <p>Certificazioni linguistiche Inglese e Francese</p> <p>Concorso dolci natalizi del 18/12/2019</p> <p>Progetto "Su misura – Percorso di potenziamento" (per Alunni con PDP) dal 20/01/2020</p> <p>Evento Job day 23-24/01/2020 Auditorium</p>
Macroonde	<ul style="list-style-type: none"> ● Implementare negli alunni una maggiore motivazione allo studio attraverso il recupero dell'autostima ● Contribuire ad arginare il problema della dispersione scolastica, implementando la motivazione e partecipazione attiva degli studenti ● Approfondire temi più accattivanti ed interessanti per gli alunni che forniscano chiavi di lettura della realtà diverse e più stimolanti per l'universo giovanile 	<p style="text-align: center;">Stesura articoli per il giornalino dell'Istituto</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● Favorire l'integrazione e la collaborazione tra tutti gli studenti della scuola, attraverso un'attività di apprendimento trasversale che possa coinvolgere anche e soprattutto gli alunni più svantaggiati e con bisogni educativi speciali 	

5. ALLEGATI

- Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline
- Allegato n. 2: Simulazioni Seconda parte della Seconda Prova
- Allegato n. 3: Griglie di valutazione [Prima Prova (Tipologie A, B, C), Seconda Prova]
- Allegato n. 4: Tracce per elaborato iniziale

Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline

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

PROGRAMMA FINALE DI ED. FISICA
A.S. 2019 / 2020

Prof. MARCO BONGIANNI

CLASSE 5 C -- Cucina

Nell'anno scolastico 2019/2020 l'attività motoria si è svolta prevalentemente in palestra, attrezzata principalmente con impianto di Pallacanestro, Pallavolo, Badminton e Tennis Tavolo nonché nel cortile dell'Istituto adiacente alla palestra stessa, sui campi di Calcetto, Pallavolo e Pallapugno Leggera. Tutto ciò si è potuto effettuare fino alla data del 4 Marzo 2020. Dopo tale data, per l'emergenza sanitaria "Coronavirus", tutte le scuole sono state chiamate a trovare un'alternativa alla didattica tradizionale, pensando a strumenti che potessero garantire agli studenti la prosecuzione delle lezioni attraverso l'utilizzo di risorse digitali. La nostra scuola ha adottato, tra le varie alternative, la Piattaforma Office 365.

Programma svolto:

OBIETTIVI

FORMATIVI :

- Potenziamento fisiologico
- Rielaborazione degli schemi motori di base
- Sviluppo della socialità e del senso civico
- Conoscenza e pratica dell'attività sportiva
- Socializzazione
- Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e prevenzione degli infortuni.

COGNITIVI :

- Tollerare un lavoro sub-massimale per un tempo prolungato
- Vincere resistenze a carico naturale e con carichi
- Compiere azioni semplici nel minor tempo possibile
- Avere un controllo segmentario del proprio corpo
- Svolgere compiti motori in situazioni inusuali, tali da richiedere la conquista, il mantenimento ed il recupero dell'equilibrio
- Essere in grado di conoscere e praticare almeno tre sport di squadra e due individuali
- Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità.

CONTENUTI :

Nel 1° quadrimestre, e fino al 4 Marzo 2020, sono state presentate le conoscenze base del proprio corpo e la sua funzionale capacità attraverso la corsa di resistenza ed in velocità, conoscere e praticare in modo corretto ed essenziale i principali giochi sportivi (Pallavolo, Basket, Pallapugno Leggera, Tennis Tavolo, Calcetto, Calcio Balilla, Badminton, Tiro con l'arco)

Dopo il 4 Marzo 2020 si è proceduto, con la Didattica a Distanza, a proporre le conoscenze degli sport con spiegazioni in videolezioni.

METODI :

Le lezioni sono state prevalentemente frontali, ma sono stati proposti anche lavori per gruppi differenziati. Gli argomenti sono stati presentati globalmente, analizzati successivamente e ripresi in ultima analisi in modo globale. Alcune attività più a rischio d'infortunio sono state affrontate in modo prevalentemente analitico.

MEZZI E STRUMENTI :

- Test per le capacità motorie
- Mobilità articolare: tecniche di allungamento globale e segmentario
- Velocità e destrezza
- Potenziamento generale: programmi standardizzati e in circuito, calcolo del carico e verifica del rendimento, controllo della fatica e del rendimento.
- Introduzione alla specialità dell'Atletica leggera
- Giochi sportivi (Pallavolo, Basket, Pallapugno Leggera, Badminton, Tennis Tavolo, Tiro con l'arco, Calcio Balilla e Calcetto): conoscenza di regole e comportamenti; pratica dei fondamentali individuali e di squadra
- Videolezioni.

VERIFICHE :

Verifiche pratiche mediante confronto tra quanto espresso all'inizio di un percorso didattico e quanto è stato appreso. Il confronto tra condizioni d'entrata e finali (intermedie) ha permesso di evidenziare il reale guadagno formativo realizzato dall'allievo, quindi l'efficacia del processo didattico attuato.

Un'attività centrata sul riconoscimento delle competenze acquisite, rappresenta un'opportunità di superamento della prospettiva disciplinare articolata esclusivamente per contenuti.

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

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

**L'Insegnante
Marco Bongianni**

Velletri, 15/05/2020

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

PROGRAMMA FRANCESE

ANNO: 2019-2020

CLASSE: 5C

Prof.ssa Monia Cugini

PROGRAMMA SVOLTO AL15-05-20.

LIBRO DI TESTO "Prêt à manger",
Mariella Olivieri-Philippe Beaupart,
Rizzoli languages

module 5, **Hygiène et sécurité**,
unité 12 + unité 13

- Le système HACCP
- La marche en avant et la gestion des stocks
- Le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif
- L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux.
- Les labels de qualité et d'origine
- Des produits de qualités
- Les OGM et les produits biologiques.
- La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne
- La traçabilité

module 6, **La gestion du restaurant**
unité 14 + unité 15

- Les stratégies pour se placer sur le marché
- Promouvoir son restaurant
- Le service approvisionnement
- La correspondance avec les fournisseurs

module 7, **Se former et travailler**
unité 16 + unité 17

- Le stage à l'étranger
- La recherche d'un emploi
- La lettre de motivation et le CV
- Le recrutement dans la profession
- L'entretien d'embauche

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

- La gastronomie en Bretagne, Alsace et Normandie (photocopies/web)
- Les toxi-infections alimentaires (photocopie)
- Les troubles du comportement alimentaire (photocopie)
- L'environnement et le mesures contre le gaspillage alimentaire (web)

Velletri, 15-05-2020

I.P.S.S.A.R. "U. TOGNAZZI"

VELLETRI CLASSE 5° C

(enogastronomia)

Docente: Chiappini Daniele

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

- **Il mondo della ristorazione moderna**
- **Tecnico dei servizi ristorativi**
- **Le tendenze della cucina al giorno d'oggi**
- **Tipologie dei servizi ristorativi**
- **La figura professionale moderna dell'enogastronomo**
- **Le tecnologie in cucina**
- **Le attrezzature di cucina moderne rispetto al passato**
- **I metodi di cottura**
- **L'impattamento**
- **Le basi di pasticceria e le sue evoluzioni**
- **La cucina regionale Italiana**
- **La cucina etnica**
- **La cucina del Marocco**
- **La realizzazione del Tajine marocchino**
- **Il cous cous nell'area Maghreb**
- **La sezionatura dell'agnello ed i suoi tagli con i rispettivi utilizzi**
- **Il menù**
- **La struttura del menù**
- **Le caratteristiche ed i requisiti**
- **I tipi di menù**
- **La progettazione del menù**
- **Le motivazioni e le caratteristiche dei piatti tipici di uno specifico territorio**
- **I salumi**

- **Produzione e caratteristiche dei salumi**
- **I formaggi**
- **Produzione e caratteristiche dei formaggi**
- **Il catering**
- **Il banqueting**
- **Il banqueting manager**
- **La wedding Planner**
- **Le isole ristorative all'interno di un banqueting (free flow)**
- **Il contratto del banqueting**
- **Le singole cucine europee (occidentali, centrali, est Europa)**
- **I marchi di qualità**

Il docente

Daniele Chiappini

I.P.S.S.A.R. "U. TOGNAZZI"
VELLETRI CLASSE 5° C

PROGRAMMA DI MATEMATICA A.S. 2019/2020

Prof.ssa Maria Caterina De Gori

Richiami

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

DISEQUAZIONI LINEARI

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

DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO

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

INSIEME R

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

FUNZIONE REALE DI UNA VARIABILE REALE

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

LIMITI E CONTINUITA'

- Definizione generale di limite
- Funzione continua in un punto e in un intervallo
- Limite finito per x che tende ad un valore finito
- Limite infinito per x che tende ad un valore finito

- Limite finito per x che tende all'infinito
- Limite infinito per x che tende all'infinito
- Forme indeterminate
- Discontinuità di una funzione
- Classificazione delle discontinuità 1°- 2° -3° specie

ASINTOTI

- Asintoti verticali
- Asintoti orizzontali

DERIVATA

Definizione di derivata

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

I.P.S.S.A.R. "U. TOGNAZZI" VELLETRI
CLASSE 5° C
PROGRAMMA DI SALA E VENDITA A.S. 2019/2020

DOCENTE_Prof. _Alterio Giuseppe

-IL MENU' E LE CARTE; (in presenza)

- LA CUCINA DI SALA; (in presenza)

- CATERING E BANQUETING; (in presenza)

logistica eventi;

-VINO: (in presenza)

vinificazioni, produzione, maturazione e imbottigliamento,

vini speciali,

legislazione vitivinicola,

la degustazione: esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo,

abbinamento cibo-vino;

-BIRRA:

produzione, degustazione;

-LA DISTILLAZIONE E I DISTILLATI; (in presenza)

- **I COCKTAIL: (a distanza)**

storia e classificazione,

classificazione cocktail americani;

- **LE ACQUE MINERALI; (a distanza)**

-**LA CLASSIFICAZIONE DELLE BEVANDE; (a distanza).**

UDA: L'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA ENOGASTRONOMICA NEL MONDO (IN PRESENZA)

Il docente

Prof. Giuseppe Alterio

I.P.S.S.A.R. "U. TOGNAZZI" VELLETRI

PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

CLASSE 5°_C__INDIRIZZO_ENOGASTRONOMIA__DOCENTE_Prof. Filippo Stirpe__

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

1. SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARE

- Elementi di biologia (la cellula eucariote e procariote, gli organismi uni e pluricellulari)
- I batteri, i funghi, le monere, i protisti e virus patogeni degli alimenti
- Contaminazioni fisico-chimiche (radionuclidi, diossina, metalli pesanti, pesticidi, PCB, composti policiclici aromatici, nitrosamine)
- Contaminazioni microbiologiche (Salmonellosi, Listeriosi, Botulismo, Toxoplasmosi, Anisakidosi, BSE)
- Il Sistema HACCP

2. LA QUALITÀ

- Certificazioni di Qualità (certificazioni di processo e prodotto, ISO 9000)
- Prodotti tipici (DOP, IGP, STG, PAT, Presidi SlowFood, Eataly)
- Tracciabilità e rintracciabilità

3. ALIMENTAZIONE SANA ED EQUILIBRATA

- Dietologia, dietoterapia e dietetica
- Fabbisogno energetico e stato nutrizionale
- Linee guida, Piramidi alimentari e LARN
- Dieta mediterranea e altri regimi alimentari
- Diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- Diete e patologie alimentari
- Allergie, intolleranze alimentari e morbo celiaco

4. SOSTENIBILITÀ E NUOVE TENDENZE ALIMENTARI

- Sostenibilità agroalimentare e ambientale
- Novel foods; Nutraceutica, Nutrigenomica, alimenti funzionali
- Stress ossidativo, radicali liberi e sistemi antiossidanti

5. ALIMENTAZIONE E RELIGIONE

- La cultura alimentare nelle cinque principali religioni monoteiste del mondo

UDA: L'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA ENOGASTRONOMICA NEL MONDO

Il docente

Prof. Filippo Stirpe

I.P.S.S.A.R. "U. TOGNAZZI" VELLETRI

PROGRAMMA SVOLTO
MATERIA: ITALIANO
CLASSE: V C ENOGASTRONOMIA
A.S. 2019/2020
Prof.ssa DI GIULIO SERENA

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Il contesto storico

L'Età del Positivismo

I movimenti letterari e le poetiche

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: poetiche e contenuti

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

Il Decadentismo europeo come fenomeno culturale e artistico

GIOVANNI VERGA

La vita e il pensiero

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

Rosso Malpelo

La lupa

I MALAVOGLIA : la struttura e la vicenda

Lettura, analisi e commento: la famiglia Malavoglia

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

LA POESIA

La nascita della poesia moderna in Europa.

Baudelaire e la nascita della poesia moderna

Il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud, Mallarmé

I poeti della scapigliatura

GIOVANNI PASCOLI

La vita tra il "nido" e la poesia.

La poetica del 'fanciullino'

Da Myricae:

Lettura, analisi e commento: Il gelsomino notturno

Lettura, analisi e commento: X Agosto

Lettura, analisi e commento: Lavandare

Lettura, analisi e commento: L'assiuolo
Lettura, analisi e commento: Il lampo
Lettura, analisi e commento: Tuono
Lettura, analisi e commento: Novembre
Lettura, analisi e commento: Temporale
Lettura, analisi e commento: La mia sera

GABRIELE d'ANNUNZIO

La vita e le opere
D'Annunzio, personaggio dal "vivere inimitabile"
Il panismo
Il testo manifesto
La concezione del superomismo
Lettura, analisi e commento: "La pioggia nel pineto"

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

La seconda rivoluzione industriale, la Grande guerra e il dopoguerra: società, cultura, immaginario
Il Romanzo della crisi: Proust, Kafka, Joyce
Le nuove scienze (la fisica, la psicoanalisi) e le nuove tendenze filosofiche
La teoria psicoanalitica di Freud
L'avanguardia futurista

FILIPPO TOMMASO MARINETTI

La vita e il pensiero
Il Manifesto futurista
Lettura, analisi e commento: Il bombardamento di Adrianopoli

Aldo Palazzeschi

Lettura, analisi e commento: E lasciatemi divertire

LUIGI PIRANDELLO

La vita e il pensiero
Testo d'ingresso: un piccolo difetto
La poetica dell'umorismo: i "personaggi" e le "maschere nude", la "forma" e la "vita"
L'arte umoristica di Pirandello
"Il fu Mattia Pascal" : la lanterninosofia
Lettura, analisi e commento: La nascita di Adriano Meis

ITALO SVEVO

La vita il pensiero

Il rapporto tra Svevo e la psicoanalisi

La coscienza di Zeno; l'ultima sigaretta

IL FASCISMO E LA GUERRA

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita e il pensiero

Lettura, analisi e commento: Il porto sepolto

Lettura, analisi e commento: I fiumi

Lettura, analisi e commento: Soldati

EUGENIO MONTALE

La vita e il pensiero

Lettura, analisi e commento: Merigiare pallido e assorto

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

Lettura, analisi e commento: Ho sceso dandoti il braccio

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

**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.	L'addio di ' Ntoni	I Malavoglia	G. Verga
2.	Novembre	Myricae	G. Pascoli
3.	Temporale	Myricae	G. Pascoli
4.	Lavandare	Myricae	G. Pascoli
5.	X Agosto	Myricae	G. Pascoli
6.	Il gelsomino notturno	Canti di Castelvecchio	G. Pascoli
7.	La pioggia nel pineto	Alcyone	G. D'Annunzio
8.	E lasciatemi divertire	L'Incendiario	A.Palazzeschi
9.	La nascita di Adriano Meis	IL fu Mattia Pascal	L. Pirandello
10.	L'ultima sigaretta	La coscienza di Zeno	I.Svevo
11.	I fiumi	L'allegria	G.Ungaretti
12.	Il porto sepolto	L'allegria	G.Ungaretti
13.	Soldati	L'allegria	G.Ungaretti
14.	Spesso il male di vivere ho incontrato	Ossi di seppia	E.Montale
15.	Ho sceso dandoti il braccio	Satura	E.Montale

I.P.S.S.A.R. "U. TOGNAZZI" VELLETRI

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: STORIA

CLASSE: V C ENOGASTRONOMIA

A.S. 2019/2020

Prof.ssa DI GIULIO SERENA

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

Le risposte alla crisi: dal colonialismo all'imperialismo

La belle époque

La società di massa

Catene di montaggio e produzione in serie

L'età giolittiana (1901-1914)

Le riforme sociali e lo sviluppo economico

Protezionismo e statalizzazione tra scioperi e riforme

Ripresa del colonialismo: la guerra di Libia (1912)

La Prima guerra mondiale

Casus belli, questioni di fondo e alleanze (la Triplice Alleanza e la Triplice Intesa)

Interventisti e neutralisti: l'Italia in guerra (24 maggio 1915)

Una guerra di posizione e logoramento

Il disastro di Caporetto

La rivoluzione d'ottobre

Le rivoluzioni del 1917

La guerra civile

La nascita dell'URSS

Il mondo dopo la guerra

La Società delle Nazioni e i trattati di pace

La vittoria dell'Intesa: Wilson e l'autodeterminazione dei popoli

Il trattato di Versailles (1919)

Nuova mappa dell'Europa

Gli Stati Uniti e la crisi del 1929

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

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del Fascismo

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

Il Nazismo

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

L'Urss di Stalin

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

La Seconda Guerra Mondiale

La guerra-lampo

La svolta del 1941: il conflitto diventa mondiale

Il nuovo ordine nazista e la Shoah

IL crollo del Fascismo e la Resistenza in Italia

La vittoria degli Alleati

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

I.P.S.S.A.R.
“U. TOGNAZZI”- VELLETRI (RM)

A.S. 2019/2020

PROGETTO DI POTENZIAMENTO
IN SCIENZE GIURIDICO- ECONOMICHE

AREA: CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Prof.ssa Immacolata Miranda e Prof. Roberto Leonzio.

Premessa

Il presente progetto ha ad oggetto lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e come obiettivo finale quello di sviluppare temi legati alla convivenza civile, modificando l'atteggiamento degli studenti verso il sapere, accrescendone non solo le conoscenze ma soprattutto le abilità e le competenze. Esso si allinea a quanto richiesto alla scuola dalla vigente legislazione scolastica italiana ed europea.

L'insegnamento di “Cittadinanza e Costituzione” intende sviluppare competenze trasversali, che conducono gli studenti alla consapevolezza dei propri diritti e alla fedeltà verso i propri doveri di cittadini, italiani ed europei.

La Raccomandazione del Consiglio Europeo n. 2006/962/CE (cui l'Italia aderì con il DM 139/2007), aggiornata con la Racc. del 22 maggio 2018, ha ricompreso la competenza in materia di cittadinanza tra le 8 competenze chiave per l'apprendimento permanente.

La Legge 169 del 30/10 2008, all'art.1, ha previsto azioni di sensibilizzazione e di ampliamento delle conoscenze relative all'insegnamento/apprendimento di “Cittadinanza e Costituzione” nelle scuole statali di ogni ordine e grado.

Il Ministero dell'Istruzione ha dedicato all'interpretazione della legge 169/2008 il “Documento d'indirizzo per la sperimentazione dell'insegnamento di “Cittadinanza e Costituzione” del 04.03.2009 prot. n° 2079, che individua come primario il rapporto tra scuola e Costituzione. La scuola, infatti, deve favorire l'incontro tra le nuove generazioni e la Costituzione affinché esse possano conoscere ed accettare i principi e i valori fondamentali e la loro evoluzione. In tale prospettiva, il testo costituzionale costituisce una guida ed una mappa dei valori per le nuove generazioni. L'attenzione, quindi, va rivolta sia ai contenuti che ai comportamenti di cittadinanza attiva e consapevole.

Su tale linea la Legge del 23.11.2012 n° 222 ha previsto l'organizzazione di Percorsi didattici, iniziative e incontri celebrativi su eventi riguardo la Costituzione, il Risorgimento, l'Unità nazionale, i simboli dell'unità nazionale.

In ossequio agli indirizzi legislativi di cui sopra, nelle Linee Guida per gli Istituti Professionali, D.P.R.15.03.2010 n° 87 (vd. anche D. Lgs. 61/2017), viene affermato il principio che le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari dell'istruzione professionale e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. In sintonia con la legislazione appena richiamata, il PTOF dell'I.P.S.S.A.R.

Tognazzi di Velletri, per l'anno scolastico 2019/2020, prevede anche attività di potenziamento e approfondimento nell'area del diritto e della legalità, sul tema Cittadinanza e Costituzione.

Obiettivi formativi generali

-Capire e fare propri i contenuti della Costituzione, con riguardo ai diritti e doveri e alla struttura della nostra Repubblica.

-Capire l'importanza di "regole condivise" come base per la convivenza civile.

-Essere consapevoli, alla luce della Costituzione, del valore della persona, riconosciuto in quanto tale dalle leggi dello Stato, del rapporto tra la singola persona e le formazioni sociali in cui è inserita e dei poteri dello Stato.

-Sviluppare il rapporto-confronto con cittadini di diverse identità e tradizioni culturali, individuando il contributo positivo di ciascuno ad una convivenza pacifica e ordinata.

-Leggere la Costituzione in una prospettiva europea ed internazionale per lo sviluppo della consapevolezza che una sempre più stretta collaborazione tra i paesi faccia pervenire ad una maggiore e completa integrazione.

Competenze

Per diventare cittadini attivi e responsabili gli studenti dovranno dimostrare di possedere le seguenti competenze essenziali:

Competenze personali: identificare i diritti umani nella cultura, nella storia dell'umanità e negli ordinamenti giuridici nazionali e internazionali

Identità e appartenenza: conoscere le proprie radici storiche e i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana e della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea.

Alterità e relazione: riconoscere come la ricchezza e la varietà delle dimensioni relazionali dell'esperienza umana porti a concretizzazioni istituzionali e ordinamentali che tengono conto della storia di ogni popolo.

Partecipazione: conoscere le carte internazionali dei diritti umani e dell'ambiente, gli organismi che le hanno approvate e sottoscritte, le Corti che ne sanzionano le violazioni.

DESTINATARI

Gli alunni delle classi V dell'Istituto

TEMPI E MODALITA' DI REALIZZAZIONE

Il progetto, che avrà inizio nella prima settimana di febbraio 2020, si articolerà in moduli di 7 incontri, per ogni classe quinta. Ciascun incontro avrà la durata di una ora. Le iniziative saranno sviluppate in orario scolastico, in compresenza con i docenti di Italiano/storia. Le modalità e i tempi si adegueranno alle programmazioni delle citate discipline, coordinando le ore disponibili di potenziamento con le ore di calendario dei suindicati docenti curricolari.

CONTENUTI DEL PROGETTO

-Primo incontro: Presentazione e condivisione del progetto con gli alunni. Il progetto prevede una fase preparatoria (un'ora per classe), svolta in compresenza con il docente di Italiano, durante la quale il docente di Diritto presenterà il progetto "Cittadinanza e Costituzione" partendo proprio dal significato del titolo. Questa fase prevede un Brainstorming iniziale, da cui scaturiranno riflessioni personali e risposte da parte degli alunni al fine di evidenziare l'importanza dei concetti di

“Cittadinanza”, intesa come la capacità di sentirsi cittadini attivi e di “Costituzione”, inteso come documento fondamentale della nostra democrazia, caratterizzata da valori, regole e strutture indispensabili per una convivenza civile e democratica.

-Secondo incontro: La nascita della Costituzione Italiana: dallo Statuto Albertino alla Costituzione.
- La struttura della nostra Costituzione ed i suoi caratteri.

-*Conoscenze:* *Approfondire la conoscenza del percorso storico, sociale e giuridico che ha portato alla promulgazione della Costituzione Repubblicana.*

-*Abilità:* *saper cogliere la coerenza dei “Principi fondamentali” e dei “diritti e doveri dei cittadini” con l’intero impianto costituzionale.*

-*Competenze:* *capire e fare propri i contenuti della Costituzione quale base di una convivenza civile e democratica.*

-Terzo incontro: Cenni sui principi fondamentali della Costituzione Italiana. -Lettura e analisi dell’art. 3 Cost.:*“Tutti i cittadini sono uguali davanti alla legge...”*. Uguaglianza formale e uguaglianza sostanziale. - Discussione e approfondimento sulle discriminazioni (es.: di genere; razziali...): tra stereotipi e pregiudizi vecchi e nuovi, anche alla luce di fatti di attualità.

-*Conoscenze:* *Comprendere le scelte di valore contenute nei principi fondamentali della Costituzione; il principio di uguaglianza, pilastro del nostro sistema giuridico.*

-*Abilità:* *saper applicare la disciplina di un principio fondamentale; sensibilizzarsi al rispetto e alla valorizzazione di ogni tipo di diversità.*

-*Competenze:* *Collocare l’esperienza personale nel tessuto sociale della comunità, nel rispetto dei valori costituzionali.*

-Quarto incontro: L’Ordinamento della Repubblica Italiana: Parlamento; Governo; Magistratura.

-*Conoscenze:* *Conoscere l’impianto istituzionale; lo Stato: Organi e funzioni.*

-*Abilità:* *Individuare il ruolo e saper cogliere le dinamiche delle relazioni che intercorrono tra le istituzioni dello Stato.*

-*Competenze:* *Saper valutare gli effetti della attività legislativa, esecutiva e giudiziaria sulla vita sociale.*

-Quinto incontro: L’Unione Europea. Il lungo processo di integrazione politica ed economica; punti di forza e debolezza dell’Euro.

-*Conoscenze:* *Conoscere la storia della Unione Europea, la sua evoluzione, i suoi obiettivi.*

-*Abilità:* *Saper cogliere i vantaggi e gli svantaggi della adesione all’Unione Europea.*

-*Competenze:* *Comprensione della necessità di una sempre più stretta collaborazione tra i paesi europei al fine di pervenire ad una completa politica di coesione e sviluppo.*

-Sesto incontro: Le grandi Organizzazioni Internazionali; cooperazione e solidarietà internazionale.

-*Conoscenze:* *Conoscere l’importanza del diritto internazionale a garanzia della pace e dello sviluppo della comunità mondiale.*

-*Abilità:* *Sapere individuare i vantaggi e gli svantaggi della adesione alle Organizzazioni internazionali.*

-*Competenze:* *Individuare e valutare gli effetti sul piano interno della appartenenza dell’Italia agli organismi internazionali.*

-Settimo incontro: Feed-back di progetto: tale attività consentirà una riflessione condivisa sugli argomenti trattati per misurare la ricaduta in termini di competenze acquisite nel percorso progettuale di approfondimento.

RISORSE ORGANIZZATIVE: Computer o smartphone o tablet, lavagna e/o lim.

SUPPORTI DIDATTICI: La Costituzione Italiana, il codice civile, supporti multimediali.

METODOLOGIA: Lezione frontale, dialogata, brainstorming, lavori di gruppo, cooperative learning, eventuali visioni cinematografiche.

DOCENTI COINVOLTI:

Docenti per l'organico di potenziamento: Prof.ssa Immacolata Miranda e Prof. Roberto Leonzio.

-La Prof.ssa Immacolata Miranda svolgerà le proprie ore di progetto sulle seguenti classi V:

- Classe V C.
- Classe V D.
- Classe V E.
- Classe V F
- Classe V G.
- Classe V H.
- Classe V I.

-Il Prof. Roberto Leonzio svolgerà le proprie ore di progetto sulle seguenti classi V:

- Classe V B.
- Classe V L.
- Classe V A.

Prof.ssa Immacolata Miranda

Prof. Roberto Leonzio

I.P.S.S.A.R. “U. TOGNAZZI” VELLETRI

CLASSE 5° sez. C

Anno scolastico 2019/2020

Programma di potenziamento di Diritto, rientrante nell’area di “**Cittadinanza e Costituzione**”, svolto nell’anno scolastico 2019/2020 sulla classe **5° sez. C**.

-Docente: Immacolata Miranda

-Materia: Diritto (Cittadinanza e Costituzione)

-Durata: inizio in data 11/02/2020 e sino alla fine delle attività didattiche.

-Il seguente programma è stato svolto dapprima a scuola in presenza e successivamente in modalità DAD.

1. I diritti universali e introduzione dei concetti di “Cittadinanza”, intesa come la capacità di sentirsi cittadini attivi e del concetto di “Costituzione”, inteso come documento fondamentale della nostra democrazia, caratterizzata da valori, regole e strutture indispensabili per una convivenza civile e democratica.

2. La nascita della Costituzione Italiana: 1) dallo Statuto Albertino alla Costituzione; 2) La struttura della nostra Costituzione ed i suoi caratteri.

3. Ordinamento della Repubblica Italiana e tripartizione dei poteri: Parlamento, Governo e Magistratura (struttura e funzioni).

4. I provvedimenti normativi emanati durante l’emergenza da COVID -19: le libertà fondamentali dei cittadini e le limitazioni imposte dai DPCM emanati dal Governo per la tutela della salute dei cittadini.

**Per lo studio e l’approfondimento degli argomenti trattati si è fornito ai ragazzi una dispensa, slides, mappe concettuali e articoli tratti da riviste.

I.P.S.S.A.R. "U. TOGNAZZI" VELLETRI

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

Materia: INGLESE

anno scolastico 2019/2020

DOCENTE: Prof.ssa Gala Monica

CLASSE : VC

Dal libro di testo: O. Cibelli, D. D' Avino, "COOK BOOK Club up" edito da Clitt

SUSTAINABILITY: Global food system vs. Sustainable FOOD SYSTEM p 10-13

SLOW FOOD: good, clean and fair food, the story of a man, a movement and a cultural revolution
p 15

- SLOW FOOD Alliance chef and 0 km/100 mile Products p 21
- Sustainable Restaurant association (SRA) p 23
- slow food presidia in Italy p 32
- local Food: Latium on a plate p 37

FOOD SAFETY

- THE FOOD SUPPLY CHAIN p 61-62
- Traceability and certification p 67-68
- Italian Food Products Certification: DOP, IGP, STG p 70

HACCP: Food safety Certification p 79-80

- HACCP: a control system p 83
- The 7 HACCP steps p 86-87
- Cleaning and disinfection p 88

WHO: emerging scenarios**p 92**

- Global environmental change p 93
- Bacteria, Viruses & Food Poisoning p 95-96
- Food contamination: the invisible challenge p 97

THE INTERNSHIP: A STRUCTURED PLACEMENT REPORT.**UDA: INTERNATIONAL DISHES.**

- Zighinì
- Tandoori chicken
- Paella
- Nachos

DAD – Remote learning ASSIGNMENTS (flipped classroom and online discussion):

- Gender Stereotypes. Reasoning on women's day.
- Quarantine recipes book: my experiments being forced @ home.
- Chris Anderson, TED's secret to great public speaking. The importance of ideas. Tips for public speaking.
- Review a movie or a TV series of your choice. Summary, characters, features you liked, narrative characteristics, the reasons for success.
- Special correspondent for a day. Report your remote learning experience attending online meetings with Chefs.

I.P.S.S.A.R. “U. TOGNAZZI” VELLETRI

PROGRAMMA di DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE della STRUTTURA RICETTIVA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

CLASSE 5°C ENOGASTRONOMIA Prof.ssa PAGLIARICCI SARA

IL MARKETING

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

IL MARKETING STRATEGICO

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

IL MARKETING OPERATIVO

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

IL WEB MARKETING

IL MARKETING PLAN

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

Programma svolto in modalità DAD SINCRONA

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

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

IL BUDGET

- Definizione di budget
- Differenza tra budget e bilancio d'esercizio
- Come si articola il budget
- Il controllo budgettario

IL BUSINESS PLAN

- Il contenuto del business plan

Firma docente

PAGLIARICCI SARA

I.P.S.S.A.R. “U. TOGNAZZI” VELLETRI

Programma di Religione Cattolica anno scolastico 2019-2020

Prof.ssa Luigina Ruffolo

CLASSE QUINTA sez. C cucina.

- I nuovi interrogativi dell'uomo, con particolare riferimento al rapporto Io-altro da me (questione ambientale, sviluppo/progresso, dialogo e integralismo)
- L' "altro da me" come valore. I concetti di uguaglianza, diversità, dignità anche in relazione al Magistero della Chiesa. Origine e cause del fenomeno migratorio
- La questione ecologica. L'ambiente come "altro da me".
- I principali cambiamenti del '900
- I temi della solidarietà, del razzismo e il significato di accoglienza.
- Elementi di antropologia alimentare (dal significato terminologico ai concetti). La relazione cibo/identità.
- Temi trattati durante la Dad: Il Concilio Vaticano II e la Gaudium et Spes ; lettura e commento della omelia di papa Francesco del 27/3/2020 ; gli studenti sono stati invitati a tenere un diario "creativo" del periodo di quarantena.

Allegato n. 2: Simulazioni Seconda parte della Seconda Prova

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"ENOGASTRONOMIA"

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Criteria e comportamenti per garantire la sicurezza dei cibi e delle bevande

Documento n.1

La scienza a tutela dei consumatori, dal campo alla tavola – EFSA (European Food Safety Authority).

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) fornisce consulenza scientifica imparziale di alto livello per contribuire a informare le decisioni delle istanze politiche sui rischi legati all'alimentazione.

L'innovazione nel settore alimentare.

I consumatori attuali, rispetto a quelli di una sola generazione fa, sono molto più esigenti per la loro alimentazione in termini di scelta, qualità, prezzo, valore nutrizionale e disponibilità degli alimenti. Il settore alimentare ha risposto a queste esigenze relative ai prodotti e alle informazioni mediante l'innovazione, in particolare con nuovi ingredienti, tecnologie, prodotti alimentari e relativa comunicazione.

Documento n.2

L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare

Per garantire la sicurezza degli alimenti ai consumatori e salvaguardare il settore agroalimentare da crisi ricorrenti, l'Unione Europea, e l'Italia come Paese membro, hanno adottato la strategia globale di intervento "sicurezza dai campi alla tavola".

In questa formula è racchiuso lo spirito dell'intervento normativo e di controllo degli ultimi anni: affrontare la sfida di garantire cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva, predisporre un controllo integrato e abbandonare l'approccio settoriale e verticale.

Le prime valutazioni sul tema risalgono all'anno 1997 con il "Libro verde della Commissione sui principi generali della legislazione in materia alimentare dell'Unione Europea" e hanno trovato la formulazione condivisa nel "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare" del 2000.

Tali documenti fondamentali hanno ispirato l'impianto normativo comunitario in materia di sicurezza alimentare a partire dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("General Food Law"), che introduce il principio fondamentale di un approccio integrato di filiera ed evolve fino all'entrata in vigore del cosiddetto "Pacchetto Igiene" il 1° gennaio 2006 con cui cambiano definitivamente le regole comunitarie sull'igiene e il controllo ufficiale degli alimenti.

Attraverso il pacchetto igiene tutti gli Stati Membri hanno gli stessi criteri riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e quindi i controlli di natura sanitaria vengono effettuati secondo i medesimi standard su tutto il territorio della Comunità Europea.

TEMA

Negli ultimi anni, grazie anche al Sistema Rapido di Allerta della Comunità Europea (RASFF), il numero rilevante delle denunce di frodi alimentari e delle notifiche dei rischi per la salute pubblica legati al consumo di alimenti contaminati ha confermato la necessità di formare Operatori nel Settore Alimentare (OSA) dotati di solide competenze in materia di sicurezza alimentare.

Il candidato tratti il tema: “La sicurezza alimentare”, attenendosi alle successive indicazioni:

- a) introduca l'argomento spiegando cosa sono i contaminanti alimentari e come siano classificati;
- b) definisca gli obiettivi del sistema di autocontrollo HACCP in materia di sicurezza alimentare;
- c) elenchi le fasi preliminari e i sette principi sui quali si basa la progettazione di un piano HACCP;
- d) chiarisca cosa si intende per “pericolo”, “CCP” e “CP”, riportando, per ciascuno, la definizione e un esempio specifico;
- e) spieghi cosa si intende per limite, monitoraggio e azione correttiva, utilizzando come esempio un CCP specifico;
- f) spieghi, quindi, cosa si intende per tracciabilità e rintracciabilità di filiera in riferimento alla sicurezza alimentare.

E' data facoltà al candidato di far riferimento alla normativa vigente a carattere regionale o nazionale o europeo.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga il quesito scegliendo una preparazione ed un elaborato tra quelli proposti, utilizzando per ciascuno non più di quaranta righe.

Il candidato in base alle proprie esperienze illustri quali possono essere i pericoli e i rischi nella manipolazione, conservazione, somministrazione e distribuzione di preparazioni culinarie (a scelta tra uno di quelli proposti per entrambi).

Gli esempi proposti:

- PREPARAZIONI CULINARIE
 - a. Tartarre di carne
 - b. Pesce marinato
- ELABORATI DOLCIARI DESTINATI ALLA GRANDE DISTRIBUZIONE
 - a. Tiramisù
 - b. Bignè con crema pasticcera

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel PCTO (ex Alternanza Scuola Lavoro).

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

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

Griglia di valutazione - Tipologia A

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

	conoscenze e dei riferimenti culturali.	b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali c) Riferimenti abbastanza sommi d) Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi	7-8 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.	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	a) Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna b) Nel complesso rispetta i vincoli della consegna c) Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario d) Non si attiene alle richieste della consegna	5 4 3 1-2	/5
8.	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	a) Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici b) Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici c) Comprensione complessiva accettabile d) Non ha compreso il senso complessivo del testo	13-15 11-12 10 1-9	/15
9.	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	a) Analisi puntuale e approfondita b) Analisi puntuale e accurata c) Analisi sufficientemente puntuale d) Analisi carente	9-10 7-8 6 1-5	/10
10.	Interpretazione corretta e articolata del testo.	a) Interpretazione corretta e articolata con motivazioni appropriate	9-10	/10

		b) Interpretazione parzialmente corretta, tuttavia articolata e a tratti motivata con ragioni valide	7-8	
		c) Interpretazione abbozzata, corretta ma non approfondita	6	
		d) Interpretazione insufficiente	1-5	
			Totale	/100

Griglia di valutazione - Tipologia B

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabili d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	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	a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata	14-15 11-13	/15

	efficace della punteggiatura.	<p>b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata</p> <p>c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura</p> <p>d) Testo a tratti scorretto</p> <p>e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori</p>	<p>10</p> <p>7-9</p> <p>1-6</p>	
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<p>a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p> <p>b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali</p> <p>c) Conoscenze e riferimenti accettabili</p> <p>d) Conoscenze lacunose, riferimenti approssimativi e confusi</p>	<p>9-10</p> <p>7-8</p> <p>6</p> <p>1-5</p>	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<p>a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili</p> <p>b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</p> <p>c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale</p> <p>d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative</p>	<p>9-10</p> <p>7-8</p> <p>6</p> <p>1-5</p>	/10
7.	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	<p>a) Individua con acume le tesi e le argomentazioni</p> <p>b) Individua correttamente le tesi e le argomentazioni</p> <p>c) Individua in parte le tesi e le argomentazioni</p> <p>d) Non riesce a cogliere il senso del testo</p>	<p>9-10</p> <p>7-8</p> <p>6</p> <p>1-5</p>	/10
8.	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	<p>a) Argomentazione rigorosa e uso appropriato dei connettivi</p> <p>b) Argomentazione razionale anche mediante connettivi</p> <p>c) Sostiene il discorso con una complessiva coerenza</p> <p>d) Argomentazione a tratti incoerente, uso dei connettivi inappropriato</p>	<p>17-20</p> <p>13-16</p> <p>12</p> <p>1-11</p>	/20

9.	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a) I riferimenti denotano una completa preparazione culturale b) Riferimenti culturali corretti e congruenti c) Argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100

Griglia di valutazione - Tipologia C

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

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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO			
MATERIE:			
CANDIDATO CLASSE 5° SEZ IND			
INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI	ATTRIBUITI
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	NULLA: trattazione non aderente alla traccia	1	
	SUFFICIENTE: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	2	
	PIENAMENTE ADERENTE: traccia pienamente aderente e pertinente	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	FRAMMENTARIA: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	1-2	
	LACUNOSA: conosce i contenuti in maniera minima	3-4	
	COMPLETA: contenuti completi e talvolta approfonditi, buona la rielaborazione	5	
	ESAUSTIVA: contenuti corretti, approfonditi ed esaurienti	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	FRAMMENTARIA: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	1-2	
	LACUNOSA: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3-4	
	SUFFICIENTE: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e fornisce soluzioni pertinenti senza una adeguata motivazione	5-6	
	DISCRETA: individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente le soluzioni trovate	7	
	BUONA: individua le strategie appropriate per la soluzione delle problematiche evidenziate	8	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	SUPERFICIALE: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta e non pertinente	1	
	ADEGUATA: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2	
	APPROFONDITA: argomenta in maniera critica ed usa terminologia tecnica appropriata	3	
PUNTEGGIO ATTRIBUITO		/20

ALLEGATO N. 4: TRACCE PER ELABORATO INIZIALE

Le tracce per l’elaborato iniziale, in ottemperanza a quanto indicato sull’O.M. del 16 maggio 2020 (art. 17, comma 1) sono state elaborate dai docenti delle discipline individuate a suo tempo per la seconda prova, ossia LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA e SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE.

I criteri adottati per l’elaborazione, l’assegnazione, la somministrazione e la restituzione degli argomenti per la redazione degli elaborati, decisi in sede di riunione di Dipartimento, sono interamente richiamati dalla circolare n. 247 del 25 maggio 2020, di seguito sinteticamente riportati:

- a. PERSONALIZZAZIONE;
- b. EQUIVALENZA;
- c. PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE;
- d. INTERRELAZIONE;
- e. TIPOLOGIA;
- f. FORMATO.

Tracce

- 1) Il Candidato proponga un elaborato sul tema della CUCINA ITALIANA. Nello specifico parli delle cucine tipiche regionali, dei prodotti tipici e delle loro certificazioni e dei piatti della tradizione culinaria italiana.
- 2) Il Candidato proponga un elaborato sul tema dei PRODOTTI TIPICI. Nello specifico parli delle certificazioni di qualità, dei prodotti tipici regionali e delle modalità di preparazione.
- 3) Il Candidato proponga un elaborato sul tema della ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE. Nello specifico parli dei regimi dietetici di altri Paesi, delle consuetudini alimentari nelle grandi religioni, anche in riferimento all’attività UDA svolta.
- 4) Il Candidato proponga un elaborato sul tema del BANQUETING e CATERING come moderne ed attuali forme ristorative. Nello specifico parli dell’organizzazione del lavoro, dell’igiene dell’attività, delle preparazioni e delle scelte imprenditoriali anche in un’ottica di sostenibilità ambientale.

6. FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA

In Piattaforma
29 /05 /2020