



**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<sup>^</sup> D**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**



**Indice**

	<b>Pag.</b>
<b>1. DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE</b>	<b>3</b>
Presentazione della scuola	3
Profilo dell'indirizzo	4
<b>2. STORIA DELLA CLASSE</b>	<b>5</b>
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	5
Elenco candidati	6
Quadro riepilogativo classe	7
Profilo della classe	7
<b>3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA</b>	<b>10</b>
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	10
Obiettivi Formativi	10
Valutazione degli apprendimenti	11
Valutazione dei comportamenti	12
Criteri e modalità per la valutazione DAD	14
Consuntivi discipline	25
<b>4. ATTIVITÀ E PROGETTI</b>	<b>39</b>
Recupero e potenziamento	39
Attività in preparazione dell'Esame di Stato	39
Cittadinanza e Costituzione	40
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)	44
Valutazione Stage	46
Relazione Tutor	48
Progetti per il miglioramento dell'offerta formativa	52
DAD	53
<b>5 ALLEGATI</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline</li> <li>• Allegato n. 2: Simulazioni prima e seconda prova</li> <li>• Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C), Seconda Prova</li> <li>• Allegato n. 4: Elenco testi argomenti di Lingua Italiana</li> <li>• Allegato n. 5 Elenco delle tracce, assegnate ai candidati, entro il 1° di giugno</li> </ul>	54 73 86 97 98
<b>6. CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti</b>	<b>106</b>

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

### **Presentazione Istituto**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'indirizzo presenta le articolazioni:

**ENOGASTRONOMIA**

**SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

**PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

Nell'articolazione ENOGASTRONOMIA, il Diplomato è in grado di affrontare e sviluppare le tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici con particolare riferimento al mondo creativo e altamente professionale della cucina. Le competenze maturate gli consentiranno di operare in strutture ristorative di ogni livello ma anche di creare e gestire un'impresa in proprio. Il diplomato sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

## 2. STORIA DELLA CLASSE

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

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
Di Guulio Serena	Italiano e Storia	X	X	X
De Gori M Caterina	Matematica	X	X	X
Grossi Elena	Scienze degli Alimenti			X
Todino Anna Maria	Discipline economiche			X
Rinaldi Luciana	Scienze motorie	X	X	X
Spica Barbara	Inglese			X
Colucci Anna Maria	Francese	x	X	X
Oliva Ornella	Enogastronomia			X
Casaluci Giuseppe	Sala e Vendita			X
Bevilacqua Sophia	IRC			X
Aspri Fabrizio	Sostegno			X
Onofri Ilaria	Sostegno			X
Miranda Immacolata	Potenziamento			X

**Dirigente Scolastico dott.ssa Sandra Tetti**

**Coordinatore di classe Prof. ssa M Caterina De Gori**

**Data di approvazione**

**29/05/2020**

**Elenco dei candidati**

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
<b>1</b>		<b>3 E Cucina</b>	<b>4 E Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>2</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>3</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>4</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>5</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>6</b>		<b>3 Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>7</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>8</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>9</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>10</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>11</b>		<b>3 E Cucina</b>	<b>4 E Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>12</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>13</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>14</b>		<b>3 Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>15</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>16</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>17</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>18</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>
<b>19</b>		<b>3 D Cucina</b>	<b>4 D Cucina</b>	<b>5 D Cucina</b>

**Quadro riepilogativo della classe**

Iscritti	20
Maschi	9
Femmine	11
Cert. 104/92	1
DSA	3
Ripetenti	1
Ritirati	1

**Profilo della classe**

<b>Parametri</b>	<b>Descrizione</b>
Composizione	La classe all'inizio del corrente anno scolastico era composta da 20 alunni (11 ragazze e 9 ragazzi). Nel mese di ottobre un alunno ha smesso di frequentare il nostro Istituto portando il numero degli studenti a un totale di 19, di cui un alunno con certificazione (L.104/92) e tre DSA. All'inizio del corrente anno scolastico sono stati eletti 2 rappresentanti di classe degli studenti mentre non è stato eletto nessun rappresentante di classe dei genitori.
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719)	<p>Fanno parte della classe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un alunno con certificazione (L.104/92), i cui dati sensibili verranno resi disponibili alla commissione d'esame tramite fascicolo riservato in formato cartaceo, per il quale il Consiglio di Classe richiede alla Commissione d'Esame la presenza di personale esperto come previsto dall'art. 19 dell'O.M. n. 10 del 16/05/2020. Per questo alunno il Consiglio di Classe ha redatto e seguito un PEI;</li> <li>• tre alunni con disturbo specifico di apprendimento(DSA), la documentazione verrà resa disponibile nel fascicolo personale riservato in formato cartaceo, il Consiglio di Classe richiede alla Commissione d'Esame quanto previsto dall'art. 20 dell'O.M. n. 10 del 16/05/2020. Per questi alunni il Consiglio di Classe ha redatto e seguito i PDP;</li> </ul>

<p>Situazione di partenza</p>	<p>Non tutti gli alunni provengono dalla 3D, poi 4D, nell'arco del triennio non si è mantenuta la continuità del gruppo classe. Nel quarto anno si sono inserite due alunne provenienti dalla scuola professionale di Marino, nel quinto anno un alunno proveniente dal nostro istituto e una alunna proveniente dall' Alberghiero di Anzio. Per quanto riguarda il corpo docente del consiglio di classe non c'è stata continuità per le seguenti discipline: sostegno, inglese, alimenti, economia , cucina, sala e IRC. La continuità per tutti e tre gli anni è stata invece mantenuta dai docenti di italiano e storia, matematica, francese scienze motorie.</p> <p>Nel quinto anno per quanto riguarda le materie di indirizzo la classe ha avuto l'insegnante di Alimentazione da metà ottobre e quella di enogastronomia da Gennaio, nel periodo precedente si sono alternati supplenti per brevi periodi.</p> <p>Nel terzo anno la classe è partita da un livello di generale sufficienza, mostrando tuttavia una crescente motivazione e un approccio positivo alle varie discipline.</p>
<p>Livello di profitto generale</p>	<p>Il livello di profitto generale della classe è più che sufficiente. La maggior parte degli alunni, pur presentando lacune nella preparazione generale e in alcuni casi nelle abilità di base con un livello basso nei tempi di attenzione e concentrazione, ha raggiunto un livello di preparazione nel complesso sufficiente e in alcuni casi discreto o buono. È stato necessario agevolare l'apprendimento attraverso la realizzazione e l'uso di mappe concettuali e sintesi degli argomenti di studio che hanno permesso di conseguire dei lievi progressi nell'acquisizione dei contenuti, nello stabilire rapporti tra fatti e fenomeni e nella memorizzazione di informazioni da utilizzare anche nell'ambito di nuovi contesti.</p> <p>La classe nel mese di novembre ha partecipato allo stage relativo al progetto di "PCTO" la cui sintesi sul profitto, il numero di ore lavorate e la struttura ospitante è riportata nella scheda riepilogativa "Valutazione Stage" contenuta nel presente documento di classe. A proposito di questa esperienza va sottolineato come, nella maggior parte dei casi, gli alunni si siano distinti per la qualità del lavoro svolto e la serietà dimostrata, raggiungendo risultati in molti casi ottimi. Una parte degli studenti ha già maturato esperienze di lavoro e alcuni di loro sono impegnati saltuariamente presso strutture ristorative del territorio.</p>



	Questo impegno di lavoro ha prodotto risultati positivi in termini di crescita umana e professionale.
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	<p>Per quanto attiene l'aspetto relazionale, la classe è stata generalmente corretta sia nel rapporto tra pari sia nel rapporto con i docenti. Tuttavia la frequenza è risultata a volte discontinua infatti alcuni alunni hanno raggiunto una percentuale di assenze elevata. Tale comportamento ha rallentato la programmazione dei docenti in molte discipline e ha reso difficile colmare le lacune nella preparazione di base.</p> <p>Si è reso spesso necessario sollecitare impegno e motivazione in quanto alcuni di loro hanno mostrato una non sempre attiva partecipazione in classe e un impegno a casa non sempre costante; pur richiamati alla necessità di uno studio approfondito per il conseguimento di risultati duraturi, alcuni hanno lavorato in modo superficiale e saltuario; si è comunque evidenziato nel corso dell'anno un prevalente interesse per le discipline tecnico-pratiche.</p>
Variazioni nel Consiglio di Classe	Il Consiglio di Classe formatosi all'inizio dell'anno scolastico 2019/2020 è rimasto invariato fino al termine delle attività didattiche, con la presenza dell'insegnante di Alimenti da metà ottobre e Enogastronomia da gennaio.
Altro	Durante l'anno scolastico c'è stato un colloquio pomeridiano con le famiglie oltre agli incontri predisposti nell'ambito dell'orario antimeridiano dei diversi docenti: è emersa una partecipazione delle famiglie, fatta eccezione per pochi casi in cui i genitori non sono stati facilmente reperibili, tendenzialmente accettabile.

### 3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

#### Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

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

#### 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
1. comprendere un testo e individuarne i punti fondamentali
2. procedere in modo analitico e sintetico nel lavoro e nello studio
3. relativizzare e contestualizzare fenomeni ed eventi
4. interpretare fatti e fenomeni ed esprimere giudizi personali
5. documentare adeguatamente il proprio lavoro
6. 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.

<b>VOTI</b>	<b>GIUDIZIO</b>	<b>INDICATORI</b>
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

		<p>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.</p>
9-10	Ottimo	<p>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.</p>

### **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 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
<b>IMPARARE AD IMPARARE</b>	<b>1.Organizzazioni nello studio</b>	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	
<b>COMUNICARE</b>	<b>2.Comunicazioni con i pari e con il personale scolastico</b>	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	



<b>COLLABORARE E PARTECIPARE</b>	<b>3.Partecipazione alla vita scolastica (anche in modalità sincrona o asincrona)</b>	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	
<b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b>	<b>4.Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza)</b>	Frequenza e puntualità esemplari.	10	
		Frequenza assidua, quasi sempre puntuale.	9	
		Frequenza e puntualità buone.	8	
		Frequenza e puntualità non del tutto adeguate.	7	
		Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità.	6	
	<b>5.Rispetto delle norme comportamentali</b>	Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10	
		Rispetta attentamente le regole.	9	
		Rispetta le regole in modo complessivamente adeguato.	8	
		La capacità di rispetto delle regole risulta non sempre adeguata.	7	
		Manifesta insofferenza alle regole con effetti di disturbo nello svolgimento delle attività.	6	
	<b>6.Responsabilità dimostrata</b>	Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile.	10	
		Ha avuto un comportamento responsabile.	9	

	<b>nella didattica a distanza</b>	Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato.	8							
		Il comportamento non è stato sempre adeguato.	7							
		Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità.	6							
<b>Per tutti e sei gli indicatori:</b> La valutazione insufficiente in sede di scrutinio finale deve scaturire da un'attenta e meditata analisi dei singoli casi e deve essere collegata alla presenza di comportamenti di particolare gravità che abbiano comportato una o più sospensioni, alla cui irrogazione non siano seguiti cambiamenti della condotta tali da evidenziare una reale volontà di sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. DM 5/2009 (art. 4).			<b>≤ 5</b>							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>TIPO DI VALUTAZIONE</th> <th>VALUTAZIONE OTTENUTA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>VALUTAZIONE COMPLESSIVA IN SESSANTESIMI (MAX 60)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>VALUTAZIONE COMPLESSIVA RIPORTATA IN DECIMI (PT/60)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			TIPO DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE OTTENUTA	VALUTAZIONE COMPLESSIVA IN SESSANTESIMI (MAX 60)		VALUTAZIONE COMPLESSIVA RIPORTATA IN DECIMI (PT/60)		<b>TOTALE</b>	
TIPO DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE OTTENUTA									
VALUTAZIONE COMPLESSIVA IN SESSANTESIMI (MAX 60)										
VALUTAZIONE COMPLESSIVA RIPORTATA IN DECIMI (PT/60)										

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

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

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: \_\_\_\_\_

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

**Criteria 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 ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

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

#### 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  $\geq 5$  (es. 6,5-6,6 etc.); Un totale di punti di credito formativo di almeno 0,4.

<b>CREDITI FORMATIVI</b>	<b>PUNTI</b> da aggiungere alla media scolastica
--------------------------	---

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

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

	• livello 4		0,5
	Alternanza Scuola Lavoro	In corrispondenza della valutazione ASL,	
	espressa per livelli ( <b>classi 4°</b> )		
	• livello 2		0,2
9	• livello 3		0,3
	• livello 4		0,4
	Alternanza Scuola Lavoro in corrispondenza della valutazione ASL,		
	espressa per livelli ( <b>classi 5°</b> )		
			0,2
1	• livello 2		0,3
0	• livello 3		0,4



## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

---

Insegnante prof.ssa ANNA MARIA TODINO

---

Testo adottato

GESTIRE LA IMPRESE RICETTIVE; Stefano Rascioni e Fabio Ferriello- Tramontana

---

Ore settimanali : 5

Ore annuali previste: 165

---

Temi generali: il bilancio, business plan nelle imprese ricettive e ristorative, il marketing, turismo sostenibile e turismo responsabile

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	SI		Prova strutturata	SI	
----------------	----	--	-------------------	----	--

Esercitazione	SI		Relazione	SI	
Prova pratica		NO	Problema		NO

Obiettivi conseguiti:

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

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

**DISCIPLINA:** RELIGIONE – CLASSE 5D **DOCENTE:** SOPHIA BEVILACQUA

**Testo adottato:** A LAUTO CONVITO – Massimo Salani, EDB Scuola

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

**Temi generali:**

-Il fenomeno religioso dal 900 ad oggi in relazione ai principali cambiamenti socio-culturali

-I nuovi interrogativi dell'uomo: il valore del dialogo e la "questione ecologica"

-Il ruolo della Chiesa nella società contemporanea.

-Il concilio vaticano II.

**Metodologia:**

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

**Supporti didattici:**

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

**Strumenti di verifica:**

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

**Obiettivi conseguiti:**

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**Materia Sala e Vendita

---

Insegnante: prof. Giuseppe Casaluci

---

Testo adottato

Sala e Vendita per cucina ( Alma)

---

Ore settimanali : 2    Ore annuali previste: 66

---

Temi generali: La qualità nella ristorazione, i distillati, i liquori, il vino, lo spumante, il menù.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	si
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	In parte
Effettuare collegamenti	In parte
Compiere operazioni di sintesi	In parte
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	In parte
Lavorare in gruppo	si

Acquisizione di conoscenze specifiche	si
Leggere criticamente fatti ed eventi	In parte
Compiere scelte e prendere decisioni	In parte

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia:INGLESE

Insegnante:BARBARA SPICA

Testo adottato COOK BOOK CLUB UP OLGA CIBELLI DANIELA D'AVINO

Ore settimanali: 3

Ore annuali previste: 99

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no		Computer	sì	X	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	X	no	
Prova pratica	sì		no		Problema	sì		no	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	x
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	x
Effettuare collegamenti	sì	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		no		in parte	x
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	x	no		in parte	

**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: 165

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: 66

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 ATTIVITÀ 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

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

**DISCIPLINA:** FRANCESE – CLASSE 5D

**DOCENTE:** ANNA MARIA COLUCCI

**Testo adottato:** PRÊT À MANGER - Mariella Olivieri- Philippe Beupart, Rizzoli

**Ore settimanali:** 3 **Ore annuali previste:** 99

- Alimentation et santé



- **Les aliments à risques.**
- **Le système HACCP**
- **Les produits OGM/BIO**
- **Les troubles alimentaires**

**Metodologia:**

Lezione frontale	sì				Lezione interattiva	sì			
Lavori di gruppo	sì				Esercitazioni guidate	no			
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	no				Problema	no			

**Obiettivi conseguiti:**

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: Scienze degli Alimenti

Insegnante: Prof. Grossi Elena

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Testo adottato: Alimentazione Oggi Autore: Rodato

Ore settimanali:3h Ore annuali previste:99

Temi generali: Alimentazione equilibrata e LARN,Contaminazioni,HACCP

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		no	x	Registratore	sì		no	x
Audiovisivi	sì	x	no		LIM	sì	x	no	

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	x
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	x
Effettuare collegamenti	sì	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		no		in parte	x
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	x
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	x	no		in parte	

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia: Lab.Enogastronomia settore Cucina

Insegnante: Prof. Oliva Ornella

---

Testo adottato: Tecniche di cucina e pasticceria Autore: Alma

Ore settimanali:4 h Ore annuali previste: 132

Temi generali: La ristorazione e le sue evoluzioni, Abitudini alimentari, Sicurezza:sul lavoro e pacchetto igiene, L'enogastronomia mondiale.

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		no	x	LIM	sì	x	no	

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Insegnante prof.

**RINALDI LUCIANA**

Testo consigliato MOVE

Ore settimanali: 2

Ore annuali previste :

66

Temi generali: LEZIONI TEORICHE E PRATICHE

Rimodulazione argomenti in seguito alla DAD.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	SI	
Laboratori			Registratore		
Audiovisivi			Lavagna luminosa		

Strumenti di verifica:

Interrogazione	SI		Prova strutturata		
Esercitazione			Relazione		
Prova pratica	SI		Problema		

Obiettivi conseguiti:

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	
Acquisizione di conoscenze specifiche	SI
Leggere criticamente fatti ed eventi	
Compiere scelte e prendere decisioni	

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

### 5D -Cittadinanza e Costituzione-

Materia:

DIRITTO - Cittadinanza e Costituzione-

---

Insegnante:

IMMACOLATA MIRANDA

---

Testo adottato: Dispensa, slides, mappe e articoli tratti da riviste -

Ore: 1 ora ogni 15 giorni

Ore annuali previste: 7

Ore annuali svolte:

N.B il progetto prevedeva lo svolgimento di 7 incontri in totale.

Cadenza: 1 (uno) incontro ogni 15 giorni.

Durata: inizio dal mese di febbraio 2020 e fino a fine delle attività didattiche.

Temi generali: Cittadinanza e Costituzione

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Lavorare in gruppo	sì		no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	

#### 4. ATTIVITÀ E PROGETTI

##### Recupero e potenziamento

<b>Interventi</b>	<b>Cur.</b>	<b>Extracur.</b>	<b>Discipline</b>	<b>Modalità</b>
Interventi di recupero	X		Inglese Francese Matematica	Sportello metodologico di recupero
Interventi di potenziamento	X		Cittadinanza e costituzione	1 ora a settimana da novembre fino a giugno in copresenza con la Prof. Miranda
Interventi di recupero	X		In tutte le discipline	In Itinere

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

- Simulazioni I (21/01/2020) della Prima Prova
- Simulazioni I (27/02/2020) della Seconda Prova
- Simulazione colloquio (prima settimana di giugno)

##### UDA

L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo

La classe divisa in gruppi ha prodotto degli elaborati che poi ha discusso con il cdc.

### Cittadinanza e Costituzione

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

<b>«Cittadinanza e Costituzione»</b>	<b>Descrizione</b>
<b>Percorsi/Progetti/Attività</b>	
<p>Lezioni di approfondimento in orario curricolare a cura della Prof.ssa Miranda in copresenza con l'insegnante di storia</p>	<p>Temi affrontati:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. La nascita della Costituzione Italiana: 1) dallo Statuto Albertino alla Costituzione; 2) La struttura della nostra Costituzione ed i suoi caratteri.</li> <li>3. Ordinamento della Repubblica Italiana e tripartizione dei poteri : Parlamento, Governo e Magistratura (struttura e funzioni).</li> <li>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.</li> </ol> <p>**Per lo studio e l'approfondimento degli argomenti trattati si è fornito ai ragazzi una dispensa, slides, mappe concettuali e articoli tratti da riviste.</p>



**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.

Velletri, 20/01/2020

Prof.ssa Immacolata Miranda

Prof. Roberto Leonzio

## Alternanza scuola lavoro

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 organizzate dall'istituto alle quali la 5°D nell'a. s. 2019/20 ha aderito**

- Stage nel mese di novembre 2019.
- 25 ottobre laboratorio PAL (Politiche attive del lavoro)
- 20 febbraio Progetto Master Class Evento formativo "A scuola di cucina con Grana Padano".
- 5 febbraio Orientamento in uscita, incontro ITS BIOCAMPUS Latina
- 11 febbraio 2020 Incontro ANPAL per elaborazione del Curriculum Vitae.
- 

### **- Eventi in piattaforma**

- La cucina regionale: il Veneto 30 Aprile
- La panificazione. Elementi di chimica applicata alla panificazione. 11 Maggio
- La ristorazione sociale. Il lavoro del cuoco, sulle navi della solidarietà: l'esperienza nella nave Open Arms. Strategie di marketing ristorativo 11 Maggio
- La cucina per celiaci: gli ingredienti per le preparazioni per celiaci. Elementi di haccp per il settore 12 Maggio
- La cucina regionale Laziale. La cucina romana, giudaica e romanesca. 20 Maggio
-

**Valutazione Stage classe V D cucina A.S. 2019-2020**

**Tutor: I.T.P ORNELLA OLIVA**

<b>Alunno/a</b>	<b>Classe</b>	<b>Struttura Quinto anno</b>	<b>Località</b>	<b>Valutazione Struttura Quinto anno</b>	<b>Ore Complessive Quinto anno</b>	<b>Ore Complessive Triennio</b>
	5D					338
	5D		CHIANCIANO	Buono/Ottimo	146	424
	5D		ALBANO	Buono/Ottimo	84	329,5
	5D		ROMA	Buono/Ottimo	168	426
	5D		APRILIA	Buono/Ottimo	140	388,5
	5D		ROMA	Buono/Ottimo	148	700
	5D		VELLETRI	Buono/Ottimo	81	302
	5D		ROMA	Buono/Ottimo	110	497
	5D		ROMA	Buono/Ottimo	110	352
	5D		SIENA	Discreto	263	526
	5D		SIENA	Buono/Ottimo	168	349,5
	5D		VALMONTONE	Buono/Ottimo	132	354
	5D		CASTELGANDOLFO	Discreto	106	305
	5D		ROMA	Buono/Ottimo	126	658
	5D		ROMA	Buono/Ottimo	138	353
	5D		ROMA	Discreto	96	360
	5D		VELLETRI	Insufficiente	24	282
	5D		SIENA	Buono/Ottimo	265	644
	5D		ROMA	Buono/Ottimo	113	421

## RELAZIONE FINALE DEL TUTOR SCOLASTICO

La sottoscritta Oliva Ornella in qualità di docente ITP con contratto a tempo indeterminato, nominato tutor dal dirigente scolastico per le classe V D, 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 V D dell'Istituto hanno svolto l'attività di Alternanza Scuola-Lavoro come previsto dai quadri orari ministeriali. Il progetto è stato regolarmente portato a termine dalla maggior parte degli studenti della classe in elenco. Sono state svolte le 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. La maggior parte degli studenti ha 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, e della pianificazione e organizzazione di eventi speciali effettuate da esperti esterni. Inoltre sfruttando le potenzialità della formazione on line hanno seguito corsi, lezioni e anche l'opportunità di confrontarsi e partecipare a momenti di formazione con esperti del mondo della ristorazione.

Gli alunni durante il triennio scolastico 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.

### **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 o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo

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

Durante le 4 settimane di percorso formativo in azienda è stato eseguito un monitoraggio dal parte dell'Istituto scolastico(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. La maggior parte delle 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.

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 anche 10/10.

## **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 buoni livelli nella stragrande maggioranza della classe, gli alunni hanno sottolineato di aver avuto nella maggior parte dei casi un rapporto con l'azienda (per Tutor e per clima educativo) di un buon livello. 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 risultato complessivamente soddisfacente dalle parti interessate, e questo depone a favore ad una ripetibilità e potenziamento per il futuro. Le conclusioni sono redatte dalla scrivente consultando la documentazione depositata in segreteria in quanto durante il periodo in cui la classe ha svolto l'attività di PCTO l'insegnante era in congedo .

## Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa

Titolo del progetto	Obiettivi	Attività
Ar.cu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aiutare gli studenti a definire i propri punti di forza e di debolezza</li> <li>● Guidare gli studenti a scelte motivate e consapevoli per la costruzione del personale progetto di vita</li> <li>● Far emergere attitudini, inclinazioni e motivazioni</li> <li>● Fornire gli strumenti per raccogliere informazioni sulle diverse opportunità formative</li> <li>● Promuovere la continuità del processo educativo</li> <li>● Prevenire le difficoltà legate alla scelta della scuola superiore e dell'indirizzo del triennio</li> <li>● Supportare l'impatto con il nuovo contesto formativo</li> <li>● Prevenire il disagio e la dispersione scolastica</li> </ul>	<p>_Visione dello spettacolo teatrale "Dio arriverà all'alba", dedicato alla poetessa Alda Merini il giorno 8/11/19 presso il teatro <i>Artemisio</i>, Velletri</p>
Concorso dolci natalizi interno all'istituto	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Implementare negli alunni una maggiore motivazione allo studio attraverso il recupero dell'autostima</li> <li>● Contribuire ad arginare il problema della dispersione scolastica, implementando la motivazione e partecipazione attiva degli studenti</li> </ul>	Dicembre 2019 presso IPPSSAR "Velletri"

	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Approfondire temi più accattivanti ed interessanti per gli alunni che forniscano chiavi di lettura della realtà diverse e più stimolanti per l'universo giovanile</li> <li>●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</li> </ul>	
Conferenze previste per le classi quinte	Formazione e orientamento in uscita	<p>Evento "Job Day", il giorno 23/01/20 presso l'Auditorium dell'I.P.S.S.A.R "Tognazzi"</p> <p>Evento: "Nato days &amp; Nato in Action il giorno 20/01/20 presso Auditorium dell' IPPSSAR" Tognazzi"</p>
Conferenze previste per le classi quinte	Formazione e orientamento in uscita	Incontro informativo per conoscere le opportunità lavorative post-diploma con la Fondazione Bio Campus di Latina, il giorno 05/02/20 presso l'Auditorium dell'I.P.S.S.A.R. "Tognazzi
Conferenze previste per le classi quinte	Formazione e orientamento in uscita	Guerrilla Marketing nei giorni 13-19/11/2019 presso l'Auditorium dell'I.P.S.S.A.R. "Tognazzi

## DAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **ALLEGATO 1**

### **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**A.S. 2019/2020**

**PROF.SSA Anna Maria Todino**

**Classe 5D ENOGASTRONOMIA**

#### **MODULO 0: Il bilancio e le parti che lo compongono**

Indici di redditività (ROE, ROI e ROD), e patrimoniali

#### **MODULO 1: IL MARKETING**

**U.D. 1 - IL MARKETING: aspetti generali**

- a. Il marketing turistico
- b. Il marketing strategico e operativo

**U.D. 2 – Il marketing strategico**

- a. Le fasi del marketing strategico
- b. L'analisi interna
- c. L'analisi della concorrenza
- d. L'analisi della domanda
- c. La segmentazione del mercato
- d. Il target
- e. Il posizionamento
- f. Determinazione degli obiettivi strategici

**U.D. 3 – Il marketing operativo**

- a. Caratteristiche del prodotto
- b. La leva del Prezzo
- c. I canali di distribuzione
- d. La comunicazione

**U.D. 4 – Il web marketing**

- a. Definizione
- b. Gli strumenti del web marketing

**U.D. 5 – Il marketing plan**

- a. Contenuto del marketing plan

**MODULO 3: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE****U.D. 1 - La pianificazione e la programmazione**

- a. La strategia dell'impresa
- b. L'analisi SWOT
- c. la vision e la mission
- d. Il vantaggio competitivo
- e. Le funzioni del controllo di gestione

**U.D. 2: Il budget**

- a. Definizione di budget
- b. Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- c. Il budget degli investimenti
- d. Il budget economico
- e. Il controllo budgetario

**U.D. 3: Il business plan**

- a. Definizione e contenuto

**Programma che si intende svolgere dal 15 maggio al termine delle lezioni.**

**IL TURISMO SOSTENIBILE E RESPONSABILE**

Per ogni argomento si sono svolte con la docente e come esercitazioni a casa simulazioni di risoluzioni di casi ed esercitazioni guidate individuali e di gruppo per consolidare le conoscenze acquisite.

Velletri il 02/05/2020

prof.ssa Anna Maria Todino

## **IPSSAR “UGO TOGNAZZI” VELLETRI**

Programma svolto

Classe: VD

a.s. 2019/2020

Materia: Lab. Enogastronomia serv. Cucina

Insegnate: OLIVA Ornella

Libro di testo: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA (ALMA)

Programma:

Le allergie e le intolleranze

gli allergeni

Pacchetto igiene e sicurezza

Il sistema HACCP

Igiene degli ambienti e attrezzature

Responsabilità del lavoratore

La sicurezza sul lavoro

la normativa sulla sicurezza ex626

Misure di prevenzione e di protezione nelle aziende enogastronomiche

principali rischi e infortuni e malattie professionali

il primo soccorso

segnaletica

DPI

La ristorazione: origine e caratteristiche

L'evoluzione delle abitudini alimentari

Gastronomia e storia

La gastronomia dalle origini a oggi

Scelte e abitudini alimentari

la nascita della ristorazione

l'offerta gastronomica

la ristorazione commerciale: caratteristiche e principali esercizi

la ristorazione collettiva: caratteristiche e principali esercizi

I tipi di ristorazione:

ristorazione collettiva, ristorazione commerciale,

neoristorazione e ristorazione viaggiante

Banqueting e catering

catering: forme di catering e ticket restaurant

veicolazione dei pasti

banqueting: forme e offerta

I metodi di conservazione

metodi fisici

metodi chimici

metodi chimico-fisico

metodi biologici

Le gamme alimentari, km0, biologici

gli alimenti e la qualità alimentare

la classificazione degli alimenti nelle 5 gamme, caratteristiche

I prodotti bio e km0

Le etichette alimentari

indicazioni obbligatorie

informazioni facoltative

I prodotti a marchio, disciplinari di produzione

I marchi di tutela nazionali e internazionali

La cucina internazionale

caratteristiche delle cucine internazionali

Europea, araba,

nordafricana e mediterranea

cucina orientale

UDA

L'alimentazione e la cultura enogastronomica nel mondo

## **I.P.S.S.A.R. "U. TOGNAZZI" CLASSE 5 D PROGRAMMA DI SCIENZE DI ALIMENTI a.s. 2019/2020**

Prof.ssa Elena Grossi

- UNITA 01: INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI.

Carta di Milano: spreco di alimenti, agricoltura sostenibile, interventi e azioni.

Linee Guida Miur 2015 per l'Educazione Alimentare

Filiera agroalimentare: innovazione di filiera, filiera corta o "km 0", sviluppo sostenibile, doppia piramide alimentare e ambientale.

Nuovi prodotti alimentari: Alimenti light; A. fortificati, arricchiti, supplementati; A. funzionali; A. OGM; Novel food; A. di gamma; A. integrali; A. biologici; A. destinati ad una alimentazione particolare; integratori alimentari; Nutrigenomica e nutraceutica.

-UNITA 02: SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE CON GLI ALIMENTI.

Sicurezza nella filiera alimentare: tipi di contaminazione; virus e batteri ciclo riproduttivo.



Principali malattie da contaminazioni biologiche: salmonellosi, intossicazioni da stafilococco, intossicazioni da muffe, botulismo, listeriosi, tossinfezione da *Clostridium perfringens*, tossinfezione da *Bacillus cereus*, tifo e paratifo, colera.

#### -UNITA 03: SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Requisiti generali d'igiene: igiene dei locali, igiene del personale

Sistema HACCP: Prima fase e pianificazione generale; seconda fase e i sette principi generali.

Qualità alimentare: norme e certificazioni, qualità di origine, frodi alimentari

#### -UNITA 04: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

Bioenergetica: calorimetria diretta e indiretta, fabbisogno energetico, MB, TID, termoregolazione, accrescimento, LAF, valutazione dello stato nutrizionale, composizione corporea, peso teorico, IMC.

Larn e dieta equilibrata: fabbisogno di protidi, glucidi e lipidi, fabbisogno di vitamine e Sali minerali, fabbisogno di acqua.

Linee guida per una sana alimentazione: dieta mediterranea e i modelli alimentari italiani, l'esperienza americana: dalla piramide al piatto alimentare.

#### -UNITA 05: ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE

Alimentazione dalla prima infanzia alla terza età; alimentazione in gravidanza; alimentazione della nutrice; alimentazione nello sport.

Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, limiti delle diete dimagranti.

#### -UNITA 06: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

Indicazioni dietetiche per l'obesità, l'aterosclerosi, il diabete, la gotta; alimentazione e cancro, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni; disturbi del comportamento alimentare, anoressia nervosa e bulimia nervosa; malnutrizione da carenza di nutrienti; malattie dell'apparato digerente: reflusso gastroesofageo, dispepsia, gastrite, ulcera peptica, sindrome del colon irritabile, morbo di Crohn, colite ulcerosa, diverticolite, stipsi, diarrea, meteorismo, flatulenza e aerofagia; disturbi epatici; allergie ed intolleranze alimentari; intolleranza al lattosio, celiachia, allergeni ed etichette alimentari; allergia come fenomeno mondiale in continuo aumento; malnutrizione come problema globale.

### **Programma di FRANCESE - Classe 5D**

**DOCENTE: Prof.<sup>ssa</sup> Anna Maria COLUCCI**

Libro di testo: **PRÊT À MANGER - Mariella Olivieri- Philippe Beupart, Rizzoli**

**Programma svolto nell'anno scolastico 2019/20 fino al 15.05.2020 :**

- **Alimentation et santé**
  - Manger équilibré
  - Le régime crétois
  - L'huile d'olive
- **Hygiène et conservation des aliments.**
- **Les aliments à risques.**
  - L'anisakis.
  - La salmonelle
- **Les techniques de conservation par la chaleur** (pasteurisation, stérilisation, déshydrations)
- **Les techniques de conservation par le froids** (congélation, surgélation, ionisation, sous-vide).
- Les différentes gammes de produits et les emballages.
- Les systèmes de contrôle et de prévention.
- **Le système HACCP** (principes, objectifs, parcours et dangers, prévention, 5M, la marche en avant, la gestion des stocks, réception et contrôle des marchandises, contrôle qualitatif et quantitatif, analyse sensorielle, test organoleptiques)
- L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux.
- La réglementation alimentaire.
- **La traçabilité.**
- **Les produits OGM/BIO.**
- **L'étude de Marché** (but, étapes, stratégies, marketing MIX-4P-4C)  
Activités :
  - Promouvoir un restaurant
  - Promouvoir un produit à choix
- **Les troubles alimentaires :**  
Activités :
  - Recherche sur anorexie
  - Recherche et boulimie
- **UDA : L'alimentation et la culture alimentaire dans le monde.**

Velletri, 15-05-2020

**La docente:**  
prof.ssa Anna Maria Rita COLUCCI



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

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

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

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min.

RMRH06000V

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



**CLASSE 5°D Enogastronomia**

**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
- Asintoti obliqui

### **DERIVATA**

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

## **PROGRAMMA DI INGLESE CLASSE 5D CUCINA**

**Prof. Barbara SPICA**

The sustainable table

- Global food systems vs sustainable food systems
- Sustainability

H.A.C.C.P.: Hygiene and safety in catering

- food safety certification
- food safety & hygiene
- the 7 H.A.C.C.P. principles

Bacteria & contamination

- bacteria, viruses & food poisoning
- food contamination
- personal hygiene to prevent food contamination

Food allergies and intolerances

- is it allergy or intolerance?
- welcoming guests with special requirements (typical conversations between a chef and a customer with food allergies or intolerances)

Healthy eating

The Food pyramid and the Mediterranean diet

Stage report

## **IPSSAR “UGO TOGNAZZI” VELLETRI**

PROGRAMMA DI: RELIGIONE

CLASSE: 5 D

A/S : 2019-20

DOCENTE: SOPHIA BEVILACQUA

LIBRO DI TESTO: A LAUTO CONVITO, MASSIMO SALANI, EDB SCUOLA

MODULO I. Religioni e dialogo Contenuti:

- Il problema religioso: l'uomo e la ricerca di senso
- La religione come risposta alle attese umane

- I bisogni dell'uomo
- Gli elementi comuni delle religioni
- Significato del termine "dialogo"

MODULO II: L'etica delle relazioni:

- Vita come progetto e compito
- Un'etica della convivenza multiculturale (uguaglianza, non violenza)
- Il pregiudizio razziale nella storia: antisemitismo
- Quale economia per l'uomo: liberalismo, utilitarismo, collettivismo, capitalismo
- Il valore del lavoro e della persona umana
- I beni economici: principio di solidarietà
- Quale rapporto tra scienza e fede



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

*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

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

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

**Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma) - Cod.**

**Min. RMRH06000V**

**tel. 0696195083 - fax 0696100068 -**

**[www.alberghierovelletri.gov.it](http://www.alberghierovelletri.gov.it)**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**MATERIA: STORIA**

**CLASSE: V D 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.



*dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*  
*I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"*  
**Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione**  
**Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma) - Cod.**  
**Min. RMRH06000V**  
**tel. 0696195083 - fax 0696100068 -**  
**[www.alberghierovelletri.gov.it](http://www.alberghierovelletri.gov.it)**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**MATERIA: ITALIANO**

**CLASSE: V D 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, Mallarmè

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: Meriggiare 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.

## **IPSSAR “UGO TOGNAZZI” VELLETRI**

### **PROGRAMMA DI: SALA E VENDITA**

**CLASSE: 5 D**

**A/S : 2019-20**

**DOCENTE: GIUSEPPE CASALUCI**

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

### **Dalla vite al vino**

Come è strutturato il grappolo

Le fasi della produzione del vino

La fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica.

La vinificazione in rosso, in bianco e in rosato.

La macerazione carbonica.

La maturazione e l'affinamento.

Imbottigliamento e tappatura.

### **I vini spumanti**

Il metodo classico o champenoise

Il metodo charmat o Martinotti

### **L'analisi organolettica di un vino**

Analisi visiva, olfattiva e gusto-olfattiva

Le attrezzature e le condizioni ideali necessarie per una corretta analisi sensoriale.

### **I criteri generali di abbinamento cibo/vino**

Abbinamento per concordanza, contrapposizione e per tradizione.

### **La normativa nel settore vinicolo**

I riconoscimenti di qualità europei IGP e DOP

I riconoscimenti di qualità nazionali IGT, DOC e DOCG

I riconoscimenti di qualità locali STG e AS

Il disciplinare di produzione

L'etichetta

Le certificazioni UNI EN ISO nella ristorazione

## **I liquori**

Gli ingredienti di un liquore

Le diverse metodologie utilizzate per aromatizzare un liquore

La classificazione dei liquori

## **La distillazione e i distillati**

Il processo di distillazione

Che cos'è l'alambicco

Classificazione dei distillati

Il rum

Il cognac

La vodka

La grappa

Il gin

La tequila

## **Il menù**

Le funzioni del menù

Il menù alla carta e alla gran carta

Il menù a prezzo fisso

Il menù a prezzo variabile

## **Il catering e il banqueting**

Le aziende di catering

Il contratto di catering

Le aziende di banqueting

Il contratto di banqueting

## **I fattori che condizionano la scelta alimentari**

I fattori legati alla cultura di origine

I fattori legati alla salute e ai diversi stili di vita

I fattori legati alla religione

## **UDA**

L'alimentazione e la cultura enogastronomica nel mondo

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

**UGO TOGNAZZI  
VELLETRI**

### **PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE SVOLTO NELL'ANNO SCOLASTICO 2019/20**

Considerato il lavoro fatto durante la riunione per dipartimento e assi disciplinari di Settembre 2019 e tenendo presente i contenuti per l'anno scolastico 2019/20 si è svolto il seguente programma di scienze motorie, suddiviso in quadrimestri.

#### **CLASSE 5°D enogastronomia**

##### **Lezioni pratiche:**

- ° Esercizi a corpo libero .
- ° Esercizi di potenziamento degli arti inferiori e degli arti superiori.
- ° Esercizi di potenziamento della parete addominale e dorsale.
- ° Esercizi di stretching o allungamento muscolare.
- ° Corsa di resistenza e scatti di velocità.
- ° Staffetta con consegna del testimone.
- ° Saltelli con la fune da fermi e in spostamento.

##### **Consolidamento dei giochi di squadra:**

° Pallavolo, pallacanestro, calcio e badminton.

**Lezioni teoriche:** ° La storia delle Olimpiadi antiche e moderne.

° La storia dell'educazione fisica dal Medioevo ai giorni nostri.

° Principi di alimentazione sportiva.

° Le specialità dell'atletica leggera, il battito cardiaco, gli addominali.

**A partire dal 5 marzo 2020 le lezioni si sono svolte in DAD in seguito all'emergenza covid-19. Pertanto la programmazione didattica ha subito dei cambiamenti sulle modalità di svolgimento delle lezioni. L'insegnante ha continuato a svolgere lezioni pratiche su piattaforma Office 365 con approfondimenti teorici e file caricati dall'insegnante e condivisi con il gruppo classe.**

## ALLEGATO 2

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
PROVA DI ITALIANO  
Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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

Umberto Saba

Donna

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

Eri difficile a prendere.

Ancora giovane, ancora sei bella. I segni  
degli anni, quelli del dolore, legano l'anime nostre, una ne fanno. E dietro i capelli nerissimi che avvolgo  
alle mie dita, più non temo il piccolo bianco puntuto orecchio demoniaco.

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



### Comprensione e Analisi

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

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

### Interpretazione

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**PROPOSTA A2**  
 Giovanni Verga, Jeli il pastore, da "Vita nei campi" (1880).

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

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

5 i fianchi colla coda. - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio.

Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi.

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

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

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

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

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

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

20 lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensità dell'attenzione nelle bestie che più si accostano all'uomo. Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte aggrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavoro si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di sì e di sì col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intiere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava scappare un'occhiata sospettosa. Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle cose che non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

### Comprensione e analisi

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

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

1 di colore scuro  
2 narici

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

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

### TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO PROPOSTA B1

Valentino Bompiani, I vecchi invisibili

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

«Passati gli ottant'anni, ti dicono: "Come li porti bene, sembri un giovanotto". Parole dolci per chi le dice ma a chi le ascolta aprono la voragine del tempo in cui si affonda come nelle sabbie mobili. La vecchiaia avanza al buio col passo felpato dei sintomi, squadre di guastatori addestrati che aprono l'inattesa,

inaccettabile e crescente somiglianza con gli estranei. Su una fitta ai reni o per l'udito ridotto, anche il nemico diventa parente. Lo spazio e

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

Poeti, scrittori e filosofi che hanno parlato della aborrita vecchiaia, i più non l'hanno mai raggiunta; parlavano dunque della vecchiaia altrui, che è tutt'altra cosa. Niente offende più dei coetanei tossicologi, che perdono tempo sulle panchine. Impazienti, vogliono essere serviti per primi, mangiano guardando di sottocchi il piatto degli altri, tirano fuori continuamente l'orologio, un conto alla rovescia. Per la strada, a un incrocio, alzano il braccio col

10 bastone anche quando non lo hanno, stolido affermazione di una capacità perduta. Scambiano per conquistata saggezza la paura e tendono all'ovvio, che li uccide.

Nelle ore vuote telefonano. A chi? A chi li precede di un anno o due, che è la dimensione del possibile.

Rifiutano i segni della decadenza ma non della peggiore di tutte che è la speranza delle circostanze, le quali nelle mani dei vecchi diventano gocce di mercurio nel piatto, si uniscono, si dividono o si ingrossano, ignorandoli. Neppure i

15 giovani possono dominarle, ma credono di poterlo fare.

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

20 accanto al letto. Quando il medico amico batte sulla spalla brontolando: "Dai ogni tanto un'occhiata all'anagrafe", gli rispondo che no, a invecchiare si invecchia e dai e dai, va a finire male. Bisogna resistere alla tentazione delle premure e dei privilegi. Ricordo Montale, a Firenze, durante la guerra; non aveva cinquant'anni e faceva il vecchio col plaid sulle ginocchia e i passettini. Si proteggeva con "l'antichità" dalle bombe.

[...] Da vecchi si diventa invisibili: in una sala d'aspetto, tutti in fila, entra una ragazza che cerca qualcuno. Fa il

25 giro con gli occhi e quando arriva a te, ti salta come un paracarro. La vecchiaia comincia allora. Si entra, già da allora, in quella azienda a orario continuato, qual è il calendario; il risveglio al mattino diventa uno scarto metafisico; il movimento nella strada si aggiunge come l'avvertimento che per gli altri il tempo è scandito dagli orari.

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

30 disponibile qualche casella del cervello. È faticoso perché i punti di realtà si vanno rarefacendo e le opinioni rappresentano l'ultima parvenza della verità. Come a guardare contro luce il negativo di una vecchia fotografia: quel giorno in cui facevo, dicevo, guardavo... Il bianco e nero invertiti stravolgono la realtà, che si allontana. La vecchiaia è la scoperta del piccolo quale dimensione sovrumana. Chi pensi alla fortuna o alla Provvidenza, sempre s'inchina alla vita che domani farà a meno di lui. Non è un pensiero sconcolato, ma di conforto: la memoria, estrema

35 forma di sopravvivenza.»

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo dell'autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.
2. Evidenzia e spiega la sua tesi della vecchiaia "come scoperta del provvisorio" (righe 17-18).
3. Cosa intende l'autore dicendo che il poeta Montale "si proteggeva con 'l'antichità' dalle bombe?" (riga 26)

4. Esamina con cura lo stile dell'autore e la densità della sua scrittura: attraverso quali tecniche retoriche e quali scelte lessicali riesce ad avvicinare il lettore al suo particolare punto di vista? Con quale effetto?

#### Produzione

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

#### PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

25 Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna  
 prensione sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle  
 nostre pratiche.

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

30 [...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione  
 magari prodotta

Ministero dell’Istruzione, dell’ Università e della Ricerca

da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di  
 sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal  
 comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio,  
 occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo  
 disimparando a pensare giorno dopo giorno e che

35 invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per  
 rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze.

[...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo  
 smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il  
 segreto della solitudine che

40 non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

15 esso la carta o gli elaboratori elettronici, salvarli, come indica il tasto-funzione del linguaggio informatico. Scrivere è un'operazione che salva, cioè memorizza. Leggere è come rinnovare il memoriale di un'esperienza che ha i contorni di un atto religioso, una sua sacralità. Diamo per scontato infatti l'idea che ogni uomo non appartenga a niente se non al tempo in cui gli è dato vivere, cioè ai decenni in cui consuma la sua individualità e il suo essere

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
dentro una determinata epoca. Diamo anche per scontato che la vita di ogni uomo sia un rapportarsi con il periodo

20 che il destino gli ha assegnato o un combattere contro di esso: l'istoria si può veramente definire una guerra illustra contro il Tempo...

[...] la vita di ognuno di noi è un romanzo di cui non conosciamo la fine, eppure si attiene ad una trama ordita nel momento in cui qualcuno ci ha immaginati, ci ha desiderati, dunque ha anticipato la nostra presenza nel mondo.

Un po' come ragionava Olivetti quando chiedeva ai libri come sarebbe stato il futuro che egli, da imprenditore,

25 aveva necessità di conoscere in anteprima. Da qualche parte c'è già questo futuro, in qualcuno dei volumi che magari non sono stati ancora scritti ma forse stanno per essere progettati, esiste già il mondo come sarà domani. Bisogna solo avere la pazienza di aspettare e cercare dentro la sterminata produzione editoriale, mettersi sulle tracce con pazienza, sicuri che questo mondo prossimo a manifestarsi nelle librerie avrà i caratteri di una tradizione e di una invenzione, cioè sarà l'alfa e l'omega del tempo che non si potrà certo nullificare, che noi stessi non

30 sconfiggeremo, ma a cui opporremo il bisogno di historiae come viatico del nostro illuderci circa l'eternità in nome di quella regola che ripetiamo inconsapevolmente quando ci rivolgiamo a Dio, il più grande raccoglitore di storie secondo il Talmud<sup>2</sup>: scrivi i nostri nomi nel libro della vita.»

#### Comprensione e analisi

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

### Produzione

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

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

### PROPOSTA B4

Testo tratto da: Hanna Arendt, *Le origini del totalitarismo*, - Edizioni di Comunità - 1999.

I tre decenni che vanno dal 1884 al 1914 separano il XIX secolo, conclusosi con la corsa alla conquista dell'Africa e la nascita dei pan-movimenti, dal XX, apertosi con la Prima Guerra Mondiale. Si usa indicarli come l'epoca dell'imperialismo, caratterizzata da una quiete stagnante in Europa e da una frenetica ridda di avvenimenti in Asia e in Africa (...). "L'espansione è tutto", diceva Cecil Rhodes, e si rammaricava a vedere ogni notte in cielo "le stelle (...) questi vari mondi che non si possono mai raggiungere. Anetterei i pianeti se potessi". Egli aveva scoperto il principio basilare della nuova epoca: in meno di due decenni i possedimenti coloniali britannici si arricchirono di 4 milioni e mezzo di miglia quadrate e 66 milioni di abitanti, quelli francesi di 3 milioni e mezzo di miglia quadrate e 26 milioni di abitanti; nel frattempo i tedeschi crearono un nuovo impero di un milione di miglia quadrate e 13 milioni di indigeni, e il Belgio, mercè l'iniziativa strettamente personale del re, acquistò un territorio di 900 mila miglia quadrate con una popolazione di 8 milioni e mezzo. Eppure, in uno sprazzo di saggezza, Rhodes riconobbe l'intrinseca follia del principio e il suo contrasto con la condizione umana. Naturalmente, né l'intuizione né la tristezza ne modificarono la politica. Egli non sapeva cosa farsene dei lampi di saggezza che lo portavano così oltre le normali capacità di un affarista ambizioso con una marcata tendenza alla megalomania.

### Comprensione e analisi

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

### Produzione

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

### PROPOSTA C1

L'italiano ha fatto l'Italia.

"Cosa c'è di più lampante di una lingua che dura da otto secoli (pur cambiando e modernizzandosi) per dimostrare il senso profondo dell'unità di un popolo che ha solo tardato a farsi unità di Stato?"  
 "A proposito di musicalità [...] devo raccontare un aneddoto: quando ero a Lipsia e insegnavo l'italiano ai tedeschi dei corsi serali, quindi a persone di varia estrazione, ventenni o sessantenni appassionati della

nostra amata lingua, cominciavo sempre dalle poesie più orecchiabili, più immediate, come può essere la Pioggia nel pineto di D'annunzio. Ebbene, io leggevo quei testi e loro, ammaliati, mi pregavano di non interrompermi pur non capendo all'inizio quasi nulla di ciò che andavo leggendo. Erano talmente presi dalla musicalità che l'interruzione sembrava loro un delitto. Mi è tornato spesso in mente ciò che Primo

Levi racconta in *Se questo è un uomo*. È un esempio commovente della potenza, tragicamente consolatrice, della "Commedia di Dante, vero padre dell'italiano, l'opera in cui dopo secoli i dialetti dispersi riconobbero l'unità della lingua, essa stessa profondamente consolatrice". Nel campo di sterminio di Auschwitz, ci racconta appunto Levi, un giovane alsaziano, che conosceva bene il francese e il tedesco, voleva imparare l'italiano. Levi gli recitò parte del canto di Ulisse. Il ragazzo, incantato, pregò lo scrittore di ripetere e ripetere ancora la sua recita. Levi credeva di sentire anche lui quelle parole per la prima volta "come uno squillo di tromba, come la voce di Dio: per un momento, ho dimenticato chi sono e dove sono"; gli sembrò "qualcosa di gigantesco, che io stesso ho visto ora soltanto, nell'intuizione di un attimo, forse il perché del nostro destino, del nostro essere oggi qui". [...] "A differenza che per altre nazioni, l'italiano non è nato come

2 Talmud, dall'ebraico lamad, che significa «apprendimento», «dottrina, ammaestramento».

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

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

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

Nel brano sopra riportato, Carlo Azeglio Ciampi, presidente della Repubblica dal 1999 al 2006, riflette sull'importanza della lingua italiana, sulla sua origine e sulla sua specificità, in correlazione con l'importanza che la nostra lingua ha avuto nella costruzione dell'identità nazionale.

Rifletti su tale tematica, facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali.

Puoi articolare il tuo testo in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## PROPOSTA C2

Da "La notte della Repubblica" di Sergio Zavoli.

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

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

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

Il brano ricorda uno degli episodi più tragici di quel periodo che lo stesso autore definisce, nel titolo, "La notte della Repubblica". Il terrorismo in Italia è stato caratterizzato da eventi terribili; in molti casi, si è





[Digitare qui]

trattato di attentati contro la folla inerme; una vera e propria “strategia della tensione” con l’obiettivo di destabilizzare il sistema democratico. In altri casi, si è trattato di attacchi a personaggi scelti non a caso, soprattutto politici e magistrati, perché, secondo la follia terrorista, l’obiettivo era di colpire “il cuore dello stato”.

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Ministero dell’Istruzione, dell’ Università e della Ricerca

### **I171 - ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzi:** IPEN – SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

**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**

*Criteri 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. [...]

Fonte: <https://www.efsa.europa.eu/it/corporate/pub/corporatebrochure>

*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.



[Digitare qui]

:are qui]

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**I171 - ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE****Indirizzi:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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 [...]

Fonte: Ministero della Salute, L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare, in:

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1136&area=sicurezzaAlimentare&menu=sicurezza](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1136&area=sicurezzaAlimentare&menu=sicurezza)

**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.



[Digitare qui]



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**I171 - ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE****Indirizzi:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIAIP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Durata massima della prova: 6 ore.

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**SECONDA PARTE*****Il candidato svolge 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 culinaria (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).

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.

### ALLEGATO 3

<b>GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DI ALIMENTAZIONE-ENOGASTRONOMIA PER SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO</b>			
<b>MATERIE:.....CANDIDATO.....</b>			
<b>.....CLASSE 5°</b>			
<b>SEZ.....IND.....</b>			
<b><u>INDICATORE</u></b>	<b><u>DESCRITTORE</u></b>	<b><u>PUNTI</u></b>	<b><u>ATTRIBUITI</u></b>
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	FRAMMENTARIA: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	1-2	
	LACUNOSA: conosce i contenuti in maniera minima	3-4	

nuclei fondamentali delle discipline	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	

	<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>		...../20
--	-----------------------------	--	----------

**Griglia di valutazione - Tipologia A**

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio massimo attribuito</b>	<b>Punteggio</b>
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata</li> <li>b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata</li> <li>c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura</li> <li>d) Testo a tratti scorretto</li> <li>e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori</li> </ul>	14-15 11-13 10 7-9 1-6	/15
5	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali</li> <li>c) Riferimenti abbastanza sommari</li> <li>d) Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi</li> </ul>	9-10 7-8 6 1-5	/10
6	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili</li> <li>b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</li> <li>c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale</li> <li>d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative</li> </ul>	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).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna</li> <li>b) Nel complesso rispetta i vincoli della consegna</li> <li>c) Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario</li> <li>d) Non si attiene alle richieste della consegna</li> </ul>	5 4 3 1-2	/5



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

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

**Griglia di valutazione - Tipologia B**

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate	9-10 7-8 6	/10

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>c) Conoscenze e riferimenti accettabili</li> <li>d) Conoscenze lacunose, riferimenti approssimativi e confusi</li> </ul>		
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili</li> <li>b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</li> <li>c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale</li> <li>d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative</li> </ul>	9-10 7-8 6 1-5	/10
7.	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Individua con acume le tesi e le argomentazioni</li> <li>b) Individua correttamente le tesi e le argomentazioni</li> <li>c) Individua in parte le tesi e le argomentazioni</li> <li>d) Non riesce a cogliere il senso del testo</li> </ul>	9-10 7-8 6 1-5	/10
8.	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Argomentazione rigorosa e uso appropriato dei connettivi</li> <li>b) Argomentazione razionale anche mediante connettivi</li> <li>c) Sostiene il discorso con una complessiva coerenza</li> <li>d) Argomentazione a tratti incoerente, uso dei connettivi inappropriato</li> </ul>	17-20 13-16 12 1-11	/20
9.	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) I riferimenti denotano una completa preparazione culturale</li> <li>b) Riferimenti culturali corretti e congruenti</li> <li>c) Argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale</li> </ul>	9-10 7-8 6 1-5	/10

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

		d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione		
			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	9-10 7-8 6	/10

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

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

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

### Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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



Firmato digitalmente da AZZOLINA  
LUCIA  
C-IT  
O- MINISTERO ISTRUZIONE  
UNIVERSITA' E RICERCA

**ALLEGATO 4**  
**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



## **ALLEGATO 5**

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

**"Ugo Tognazzi"**

***ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI***

***Via Salvo D'Acquisto- VELLETRI (ROMA)***

## **ESAME DI STATO**

**2020**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

**Scienze e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia**

## **TRACCIA A**

"La dieta mediterranea comprende una serie di competenze, conoscenze, rituali, simboli e tradizioni concernenti la coltivazione, la raccolta, la pesca, l'allevamento, la conservazione, la cucina e soprattutto la

97

condivisione e consumo di cibo. Mangiare insieme è la base dell'identità culturale e della continuità delle comunità nel bacino Mediterraneo. La dieta mediterranea enfatizza i valori dell'ospitalità, del vicinato, del dialogo interculturale e della creatività e rappresenta un modo di vivere guidato dal rispetto della diversità. Essa svolge un ruolo vitale in spazi culturali, festival e celebrazioni riunendo persone di tutte le età e classi sociali; include l'artigianato e la produzione di contenitori per il trasporto, la conservazione e il consumo di cibo, compresi piatti di ceramica e vetro. Le donne giocano un ruolo fondamentale nella trasmissione delle conoscenze della dieta mediterranea.

La dieta mediterranea è un bene immateriale transnazionale dei seguenti paesi: Cipro, Croazia, Spagna, Grecia, Italia, Marocco e Portogallo”.

(Fonte: *Unesco.it*)

Dopo aver commentato quanto affermato dall'Unesco, il candidato proceda:

- 1) ad illustrare quali sono gli alimenti base che caratterizzano la Dieta Mediterranea, precisando per ciascun gruppo l'apporto nutrizionale maggiormente significativo;
- 2) a descrivere le caratteristiche della recente piramide della Dieta Mediterranea e ad evidenziarne le principali differenze rispetto alle precedenti edizioni;
- 3) ad esplicitare i motivi per i quali la Dieta Mediterranea è ritenuta un modello alimentare a basso impatto ambientale.

## **Seconda parte**

Il candidato:

- 1) spieghi cosa s'intende per filiera alimentare corta e quali sono i principali canali d'acquisto;
- 2) proponga un piatto che possa essere il più possibile ecosostenibile, considerando gli elementi fondamentali dell'ecogastronomia.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

**“Ugo Tognazzi”**

***ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI***

***Via Salvo D'Acquisto- VELLETRI (ROMA)***

## ESAME DI STATO

2020

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

### Scienze e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia

#### TRACCIA B

“...È importante sottolineare che non esiste una dieta miracolosa capace di prevenire tutte le malattie e soprattutto non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti. È infatti impensabile proporre la stessa dieta a un ragazzo di 20 anni, a un impiegato che trascorre le sue giornate in ufficio e a un atleta professionista; inoltre, nel corso dell'età adulta, si presentano anche situazioni che richiedono un aggiustamento delle dosi e delle composizioni del menù, come ad esempio la gravidanza”.

*(Fonte: “L'alimentazione negli adulti” – Airc)*

Dopo aver commentato quanto riportato nel documento dell'Airc, il candidato illustri:

- 1) come dovrebbe variare la dieta nelle diverse condizioni fisiologiche della vita, dall'infanzia alla terza età;
- 2) gli errori alimentari più comuni degli adolescenti, che possono sfociare in stati di malnutrizione;
- 3) le caratteristiche della piramide alimentare per gli anziani;

#### Seconda parte

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Il candidato:

- 1) esponga le caratteristiche della ristorazione collettiva;
- 2) spieghi le regole da rispettare nella veicolazione del cibo;
- 3) spieghi le caratteristiche del menù ciclico e rotativo.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

**"Ugo Tognazzi"**

***ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI***

*Via Salvo D'Acquisto- VELLETRI (ROMA)*

**ESAME DI STATO**

**2020**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

## Scienze e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia

### TRACCIA C

“La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare”.

*(Fonte: “Libro bianco sulla sicurezza alimentare”)*

Le contaminazioni alimentari rappresentano un serio problema di salute pubblica, al punto che la sicurezza igienica e nutrizionale degli alimenti sono stati posti tra i principali obiettivi nei programmi dell'Unione Europea e dell'Italia in particolare, che presenta una legislazione piuttosto articolata e all'avanguardia rispetto ad altri paesi.

Dopo aver descritto i tipi di contaminazioni che un alimento può subire, il candidato illustri:

- 1) i fattori che favoriscono la contaminazione biologica e lo sviluppo dei microrganismi con particolare riferimento ai batteri;
- 2) le principali malattie da contaminazioni biologiche degli alimenti;
- 3) le misure preventive che possono essere messe in atto.

#### Seconda parte

Il sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*, ossia “analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo”) è uno strumento per aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare. Tutte le aziende che lavorano con alimenti (fa eccezione la produzione primaria, coltivazione/allevamento) sono obbligate ad attuare piani per l’autocontrollo basati sui principi dell’HACCP (Reg. CE n. 852/2004).

Il candidato, ipotizzando di essere il responsabile HACCP all’interno di una struttura ristorativa:

- 1) individui i CCP e CP di un piatto a scelta;
- 2) spieghi la classificazione degli alimenti in base alle tecniche di conservazione e ai processi di lavorazione che hanno subito.

ISTITUTO D’ISTRUZIONE SUPERIORE

“Ugo Tognazzi”

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI**

**Via Salvo D’Acquisto- VELLETRI (ROMA)**

**ESAME DI STATO**

**2020**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

## Scienze e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia

### TRACCIA D

“Se, come diceva Ludwig Feuerbach, siamo quello che mangiamo, abbiamo di che preoccuparci. Facciamo il pieno di alimenti ricchi di grassi e di bevande zuccherate, mentre teniamo troppo spesso lontano dalla tavola i cereali, la frutta e la verdura. Il risultato, come documentato in uno studio pubblicato sulla rivista The Lancet, è devastante.

Nel 2017 quasi 11 milioni di persone - più della metà delle quali con più di 70 anni - hanno perso la vita per colpa di una dieta «povera»: intendendo come tale non soltanto la penuria di cibo, ma anche di qualità. Le scelte alimentari, secondo i ricercatori, hanno rappresentato il punto di partenza per l'insorgere di malattie o complicanze poi rivelatesi fatali.

Nella quasi totalità dei casi - 9.5 milioni - i decessi sono avvenuti per cause cardiovascolari. La restante parte è stata determinata dallo sviluppo di tumori (913mila), del diabete di tipo 2 (339mila) e delle malattie renali (137mila).

*(Fonte: Fondazioneveronesi.it)*

Dopo aver descritto brevemente le principali malattie che possono colpire l'uomo come conseguenza di scelte alimentari errate, quali obesità, patologie cardiovascolari, diabete, intolleranze, allergie e cancro, il candidato illustri:

- 1) le indicazioni dietetiche per un soggetto affetto da obesità;
- 2) le indicazioni dietetiche per un soggetto con malattie dell'apparato digerente;
- 3) le indicazioni dietetiche per un soggetto con cancro.

#### Seconda parte

Il candidato spieghi:

- 1) la qualità alimentare;
- 2) l'etichetta alimentare e le informazioni da riportare;
- 3) le possibili cause di alcune patologie, legate soprattutto all'evoluzione delle abitudini alimentari.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]



**FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
Serena di Giulio	Italiano e Storia	
M Caterina De Gori	Matematica	
Elena Grossi	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Anna Maria Todino	Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva	
Barbara Spica	Inglese	
Anna Maria Colucci	Francese	
Ornella Oliva	Enogastronomia	
Giuseppe Casaluci	Sala e Vendita	
Luciana Rinaldi	Scienze Motorie	
Sophia Bevilavcqua	IRC	
Fabrizio Aspri	Sostegno	
Ilaria Onofri	Sostegno	
Immacolata Miranda	Potenziamento	

VELLETRI, 29/05/2020