



**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> H**

**INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA E VENDITA**





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

### **Presentazione della scuola**

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

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

L'Istituto nel corrente anno scolastico presenta un organico di 46 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, 3 Laboratori di informatica, un'aula 3.0, una Biblioteca, un Auditorium e una Palestra.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'indirizzo presenta le articolazioni:

- ***Enogastronomia***
- ***Servizi di sala e di vendita***
- ***Accoglienza turistica***
- ***Prodotti dolciari artigianali e industriali***

Nell'articolazione Servizi di sala e vendita, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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

### **RIMODULAZIONE DAD PER EMERGENZA COVID – 19**

**Decreto-Legge 23 febbraio 2020, n. 6, Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 con chiusura delle scuole di ogni ordine e grado**

Il **DPCM 8 marzo 2020** ha previsto per tutto il territorio nazionale italiano la sospensione delle attività didattiche in presenza, aggiornando i decreti di volta in volta secondo l'evolversi della pandemia; ha sostituito, attraverso l'operato dei dirigenti scolastici, la didattica in presenza per tutta la durata della sospensione con la **modalità di didattica a distanza**, tenendo anche in debito conto le specifiche esigenze degli studenti con "disabilità".

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.

Ogni docente della **classe V^H**, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla continuità della modulazione come acclarato nel CdC del giorno 08 Aprile 2020, num.1 Online, ha mantenuto fede agli obiettivi prefissati nelle programmazioni per materia, ha posto in essere l'eventualità di proporre "in itinere" nuovi contenuti, se necessario, ha ridefinito e programmato le consegne e le modalità di verifica e tutto ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico 2019/2020.

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

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

- A. le modalità di verifica; le **modalità di verifica non in presenza, essendo atipiche rispetto alla didattica in classe, hanno necessità di modalità di verifica e valutazione diverse, calibrate secondo la disciplina;**
- B. la necessità di **puntare sull'acquisizione di responsabilità e sulla coscienza del significato del compito nel processo di apprendimento.**  
Si è così resa necessaria la verifica delle presenze e della partecipazione alle attività didattiche sia sincrone che asincrone nelle quali gli alunni, tutti, della **Quinta H**, hanno risposto puntualmente e quotidianamente.
- C. Non ha subito alcuna variazione l'approccio professionale e umano con gli alunni **BES e DSA** (anche non certificati); l'impiego di strumenti compensativi e misure dispensative sono state tenute in debito conto. Costante è stata la partecipazione del **docente di sostegno** alle attività di gran parte delle discipline al fine di garantire ai ragazzi **"il senso di appartenenza alla comunità scolastica e di partecipazione alla vita collettiva."**  
I docenti tutti hanno supportato il sostegno tramite **calendarizzazioni** di compiti e attività.
- D. **Tutti gli studenti posseggono un congruo numero di valutazioni relative al periodo di didattica online (a cui si aggiungeranno eventuali valutazioni precedenti) e riferite alle prove a distanza per poter essere scrutinati.** A queste si aggiungerà il voto relativo all'osservazione delle competenze delle attività didattiche a distanza per ogni disciplina.
- E. **Il voto finale e unico della disciplina sarà il risultato delle valutazioni effettuate attraverso questa sinergia di azioni opportunamente predisposte dal consiglio di Classe.**

## **2 a. PERCORSO EDUCATIVO ESPLICATIVO**

### **PERIODO 5 Marzo– 20 Marzo u.s.**

In attesa dell'avvio della Piattaforma MICROSOFT TEAMS 365, iniziata in data ufficiale il 23 Marzo 2020, nel periodo di cui sopra, nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica e, dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, attività di DaD. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e ogni dispositivo immediatamente reperibile dagli alunni.

In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria di cui sopra, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: video-lezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts", invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico; ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la mail istituzionale, tramite immagini su Whatsapp e Classroom con funzione apposita; Spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuali e Power Point con audio scaricate nel materiale didattico sul registro elettronico.

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa per la classe è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

### **RIMODULAZIONE ORARIA SETTIMANALE**

Per far fronte a questa nuova emergenza, l'istituto IPSSAR "Ugo Tognazzi" ha organizzato un quadro orario disciplinare demandando ai Coordinatori delle classi tutte e ad una consultazione online, l'organizzazione della modularità optando per:

1. Mantenimento del proprio orario di servizio settimanale;
2. Scansione oraria di trenta minuti per ogni "ora" canonica di lezione;
3. Inizio lezioni ore 10:00, dal Lunedì al Venerdì, sino alle ore 13:00;
4. Ampia facoltà per ogni docente di proseguire le lezioni in Teams 365 anche nelle ore pomeridiane;
5. Espletamento obbligatorio del 50% del monte ore settimanale per ogni disciplina;
6. Recupero di valutazioni sincrone e/o asincrone anche in orario pomeridiano concordato con la classe.

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

Dirigente Scolastico: Dott.ssa Tetti Sandra

Coordinatore di Classe: Prof.ssa Vacca Claudia

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
VACCA CLAUDIA	LINGUA ITALIANA E STORIA		*	*
MARIGLIANO EMILIA	LINGUA STRANIERA INGLESE	*	*	*
COLUCCI ANNA MARIA RITA	LINGUA STRANIERA FRANCESE	*	*	*
TIGNANELLI VINCENZO	DISCIPLINE ECONOMICHE		*	*
QUAGLIA ROSA MARIA	MATEMATICA	*	*	*
QUAGLIARELLO ROSANNA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI		*	*
CELIA LUIGI	TEC. SERV. ESERC.PRATICA CUCINA			*
CASALUCI GIUSEPPE	TEC. SERV. ESERC.PRATICA SALA BAR	*	*	*
TARTAGLIONE NICOLINO	RELIGIONE	*	*	*
BIANCO GIOVANNI	EDUCAZIONE FISICA	*	*	*
MINACCA GIOVANNI	DOCENTE DI SOSTEGNO	*	*	*



<b>4.Elenco dei candidati</b> <i>Alunno/a</i>	<i>2017-2018</i> <i>Classe III</i>	<i>2018-2019</i> <i>Classe IV</i>	<i>2018-2019</i> <i>Debiti formativi</i>	<i>2019-2020</i> <i>Classe V</i>
<b>01) AGNONI Mariabruna</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>02) ALONZI Valerio</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>03) BERNABEI Francesca</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>04) BERTI Marika</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>05) CANINI Michela</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>06) COJOCARIU DANIELA</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>SI</i>	<i>V^ H</i>
<b>07) FIORETTI Sofia</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>08) GASBARRI Giada*</b>	<i>III^ H*</i>	<i>IV^ H*</i>	<i>SI*</i>	<i>V^ H*</i>
<b>09) GIUSTINIANI Alessio</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>10) GONCALVES MARTINS Catarina</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>11) GRAMSHI Matteo</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>SI</i>	<i>V^ H</i>
<b>12) GRASSI Laura</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>13) MATACHE Andrei Cristian</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>14) MICONI Edoardo</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>15) MIDDEI Davide</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>16) PALOMBA Francesco</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>17) PONTICELLI Riccardo</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>18) RICCI Cristina</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>19) SICINSKA Karina</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>NO</i>	<i>V^ H</i>
<b>20) TADDEI Azzurra</b>	<i>III^ H</i>	<i>IV^ H</i>	<i>SI</i>	<i>V^ H</i>

<b>21) TANTARI Paolo</b>	<b>III<sup>^</sup> H</b>	<b>IV<sup>^</sup> H</b>	<b>NO</b>	<b>V<sup>^</sup> H</b>
<b>22) TRAJANO Caetano Matheus</b>	<b>III<sup>^</sup> H</b>	<b>IV<sup>^</sup> H</b>	<b>NO</b>	<b>V<sup>^</sup> H</b>
<b>23) ZARA Vlad Gabriel</b>	<b>III<sup>^</sup> H</b>	<b>IV<sup>^</sup> H</b>	<b>NO</b>	<b>V<sup>^</sup> H</b>

### Quadro riepilogativo della classe

Iscritti	23
Maschi	11
Femmine	12
DSA	2
ALTRI BES	/
CERT. L. 104/1992	2
Promossi senza debito	21
Promossi con debito	2
Ripetenti	1

## 5.Profilo della classe

Parametri	Descrizione
<b>Composizione</b>	<p><b>La classe 5<sup>^</sup> H si compone di 23 alunni, 11 maschi e 12 femmine, 2 con certificazione L.104/92 e 2 DSA.</b></p> <p>Nel corrente anno scolastico sono stati eletti 2 rappresentanti di classe degli studenti mentre per la componente genitori non sono stati eletti rappresentanti.</p>
<b>Eventuali situazioni particolari</b> (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719)	<p>Nella classe sono presenti 4 alunni con bisogni educativi speciali di cui 2 con certificazione L.104/92 e 2 DSA, i cui dati sensibili verranno resi disponibili alla Commissione d'Esame tramite fascicolo riservato in formato cartaceo.</p> <p><b><i>Il Consiglio di Classe per I DUE alunni con certificazione L. 104/92 richiede alla Commissione d'Esame la presenza di personale esperto come previsto dall'art.20 dell'O.M. n.205 del 11/07/2019. Per questi alunni è stato redatto e seguito un Percorso scolastico a obiettivi minimi.</i></b></p>
<b>Situazione di partenza</b>	<p>Tutti gli alunni provengono dalla 4<sup>^</sup>H, formatasi a sua volta dalla 3<sup>^</sup>H più una alunna ripetente, quindi nell'insieme si evidenzia una continuità del gruppo classe. Nell'arco del triennio anche la composizione del corpo docente del Consiglio di Classe ha mantenuto una buona continuità ad eccezione delle discipline d'indirizzo Enogastronomia; per le discipline letterarie la continuità è riferita al quarto e quinto anno</p> <p>Riguardo alla situazione di partenza della classe l'andamento osservato è apparso pienamente discreto nonostante qualche caso di discontinuità, tanto nella frequenza quanto nell'impegno, fatta eccezione per un gruppo di alunni che si è mostrato più motivato e attento al dialogo educativo.</p>
<b>Livello di profitto generale</b>	<p>In relazione al rendimento è possibile evidenziare la seguente situazione: una parte della classe, sostenuta da un costante impegno ed efficace metodo di lavoro, ha conseguito in generale un buon livello di profitto; un secondo gruppo, rivela una modesta capacità di assimilazione e rielaborazione dei contenuti, ed evidenzia livelli di apprendimento pienamente accettabili; un terzo gruppo, comprendente alcuni allievi meno motivati, più fragili a causa dell'impegno irregolare nello studio delle discipline, mostra una preparazione un po' più superficiale seppur, specie in questo ultimo periodo, più incline verso un impegno più serio e motivato.</p>
<b>Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo</b>	<p>Per quanto riguarda l'aspetto comportamentale, in relazione anche all'impegno e alla partecipazione, una cospicua parte della classe si è mostrata attenta e interessata verso le discipline, incline ad una adeguata e seria partecipazione al dialogo educativo. I restanti più emotivamente fragili, invece, hanno evidenziato un interesse approssimativo e</p>

	<p>diversificato per disciplina e argomenti. Il Consiglio di Classe infatti, nel corso dell'anno, ha riscontrato qualche difficoltà nell'indurre questi studenti ad uno studio rigoroso fatto con metodo più efficace, meno mnemonico, più intuitivo e critico di rielaborazione personale.</p>
<p><b>Variazioni nel Consiglio di Classe e Comunicazioni Scuola/Famiglia</b></p>	<p>Nel corso del corrente anno scolastico il <b>Consiglio di Classe non ha subito variazioni.</b></p> <p>La comunicazione alle famiglie, prima dell'emergenza Covid – 19, è stata curata tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ora di ricevimento antimeridiano; ricevimento pomeridiano (due incontri);</li> <li>✓ comunicazioni scritte sia nel primo che nel secondo periodo dell'anno sino al 4 Marzo u.s.; comunicazioni in caso di necessità.</li> </ul> <p>Fino all'adozione delle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19, i docenti della classe V<sup>H</sup> hanno potuto incontrare i genitori dei propri alunni anche di mattina nelle ore previste per il ricevimento settimanale.</p> <p>Il Coordinatore di classe ha creato un gruppo Whatsapp con i docenti e gli alunni ed è stato in continuo contatto con tutti al fine di monitorare l'andamento didattico – disciplinare dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.</p>

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri alunni, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività: video-lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro Elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali anche costruiti dal docente stesso, l'uso di App. Le famiglie sono state rassicurate ed invitate, laddove possibile, a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con tutto il corpo docente della classe.

Nonostante le molteplici difficoltà emerse durante questo delicato periodo, nella seconda metà dell'anno scolastico, anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel Primo Quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua ed adeguata.

## 6. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

### Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

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

#### 6 a. Obiettivi formativi cognitivi

#### presenti nel PTOF e fatti propri dal C.d.C.

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

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

## **6b. RIMODULAZIONE DAD PER EMERGENZA COVID – 19**

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

In seguito al Decreto-Legge 23 febbraio 2020, n. 6, *Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19* con chiusura delle scuole di ogni ordine e grado e seguenti decreti e relative ordinanze ministeriali, si è provveduto alla integrazione e modifica del PTOF di Istituto, come approvato e ratificato dal Collegio dei Docenti in data 18 Maggio 2020.

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.

6 c. 1. Griglia di valutazione –“A”

Materia: \_\_\_\_\_ - Classe: \_\_\_\_\_ - A.S. 2019/2020

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

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

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

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

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

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

	Insufficiente 2-4	Mediocre 5	Sufficiente 6	Buono 8	Ottimo 9-10
<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

## Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

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

Media dei   voti	Fasce di credito   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

**6 d. 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.

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



	Partecipazione a GARE E/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico:		
6	•	a livello provinciale	0,1
	•	a livello regionale	0,2
	•	a livello nazionale	0,3
	se posizionato ai primi tre posti:		+ 0,3
	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO		
7			0,3
	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> )		
9	•	livello 2	0,2
	•	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
10	•	livello 2	0,3
	•	livello 3	0,4

## 6 e. Valutazione degli apprendimenti “in presenza”

La valutazione nel rispetto di tutti i fattori che concorrono alla sua determinazione, viene espressa utilizzando la seguente corrispondenza tra voto numerico, giudizio sintetico e indicatori.

VOTI	GIUDIZIO	INDICATORI
1-2	<b>Negativo</b>	Mancanza di indicatori
3-4	<b>Gravemente Insufficiente</b>	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	<b>Insufficiente</b>	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	<b>Sufficiente</b>	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	<b>Discreto</b>	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	<b>Buono</b>	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze si esprime in modo chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo e continuo: Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento.
9-10	<b>Ottimo</b>	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.

## 6 f. Valutazione dei comportamenti “in presenza”

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).**

# **CONSUNTIVI DISCIPLINE**

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof.ssa VACCA Claudia

Testo adottato: Antonio Brancati, Trebi Pagliarani STORIA IN MOVIMENTO – L'Età Contemporanea, cap. 3, La Nuova Italia

Ore settimanali: 2

Ore annuali previste: 70 ORE - SVOLTE ONLINE DAL 5 MARZO AL 20 MARZO N.6;

Ore effettivamente svolte al 15 Maggio: 30 ORE IN PRESENZA + N. 13 LEZIONI ONLINE

Temi generali: Dal Colonialismo e Imperialismo alla Prima Guerra Mondiale. L'incerta ricostruzione italiana e i Totalitarismi in Europa. La Seconda Guerra Mondiale e la fase post bellica della ricostruzione. Dal bipolarismo europeo alla UE. La storia della Repubblica Italiana. La Costituzione.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

**DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA INGLESE**

**DOCENTE: Prof.ssa Marigliano Emilia**

**Testo adottato:** O. Cibelli e D. D'Avino WINE AND DINE CLUB UP ed. Clitt

**Ore settimanali:** 3 **Ore annuali previste:** 99 **Ore effettivamente svolte al 15 maggio:** 43 in presenza e 16 on line

**Temi generali:** HACCP. Viruses and bacteria. Allergies and intolerances. Eating disorders. The Mediterranean food pyramid.

**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					

**DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA FRANCESE**

**DOCENTE: Prof.ssa Anna M.R.Colucci**

Testo adottato: “ **Prêt à servir** “. Mariella Olivieri- Philippe Beaupart. Rizzoli

Ore settimanali: 3

Ore annuali previste: 99

Ore annuali effettivamente svolte

al 15 Maggio: 39

in presenza e 16 online

**Temi generali: Alimentation et santé; Les aliments a' risques; Le systeme HACCP; Les produits OGM/BIO; Les troubles alimentaires**

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì			Prova strutturata	si			
Esercitazione	sì			Relazione	si			
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	si							
Acquisizione di conoscenze specifiche							In parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi							In parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	si							

Testo adottato : Matematica.bianco S-U-V; M. Bergamini - A.Trifone – G.Barozzi. Zanichelli

Ore settimanali : 3

Ore annuali previste: 99

Ore annuali svolte: 68

Ore annuali svolte al 15 Maggio: 46 ore in presenza + N:16 lezioni online

Temi generali: Richiami generali di Algebra e di geometria analitica. Funzioni e limiti. Studio completo di una funzione algebrica razionale.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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



DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R.      DOCENTE: Prof. Vincenzo Tignanelli

Testo adottato :      S. Rascioni, F. Ferriello “ Gestire le imprese ricettive” volume 3,Tramontana.

Ore settimanali : 5              Ore annuali previste:165              Ore effettive svolte al 15/05: 86 di cui 18 didattica a distanza.

Temi generali:    Il marketing. le strategie di marketing e il marketing plan.  
La pianificazione, la programmazione aziendale e il controllo di gestione. La redazione del business plan

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		no	Lavagna luminosa	si	

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi		no
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		no

Testo adottato: Alimentazione oggi; Casa Editrice: Clitt ; Autore S. Rodato

Ore settimanali:3 Ore annuali previste:99 Ore effettivamente svolte al 15 maggio: dal 5 al 20 marzo n.8 on line, dal 26 marzo al 15 maggio n.17 on line e 47 in presenza, per un totale di 72 ore.

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

**Metodologia:**

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

**Supporti didattici:**

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

**Strumenti di verifica:**

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

**Obiettivi conseguiti:**

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

**DISCIPLINA: SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**DOCENTE: Prof. Giuseppe Casaluci**

**Ore settimanali : 4 Ore annuali previste: 132 Ore annuali svolte fino al 5 marzo: 66**

**Piattaforma Teams: 14**

---

**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

DISCIPLINA: CUCINA

DOCENTE: Prof. Luigi Celia

Testo adottato: CUCINA PER SALA E VENDITA "CASA EDITRICE ALMA"

Ore settimanali: 2

Ore annuali previste: 66

Ore effettivamente svolte al 2 Maggio: 24 ORE IN CLASSE + N.9 LEZIONI ONLINE

SICUREZZA SUL LAVORO – IGIENE PROFESSIONALE – SICUREZZA ALIMENTARE – CERTIFICAZIONE DI PROCESSO E DI PRODOTTO – VARIE FORME DI RISTORAZIONE.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

Testo adottato: "M O V E" MOVIMENTO SPORT ATTIVITA' SALUTE Maurizio Gottin – Enrico Degani Ore settimanali: 2 Ore annuali previste:66 Ore annuali svolte: 32 in presenza 7 in DaD.

Temi generali: Acquisizione della corporeità, attraverso esperienze di attività motoprie sportive. Approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive. Acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (tempo libero, lavoro, salute). Conoscenza delle nozioni essenziali sull'apparato locomotore. Il gioco e lo sport. Storia dell'attività fisica e sportiva dalla preistoria ad oggi. Aspetti sociali, culturali e politici dello sport

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

## 5h CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia:  
RELIGIONE

---

Insegnante:  
TARTAGLIONE NICOLINO

---

Testo adottato:

A LAUTO CONVITO

Ore settimanali:                      Ore annuali previste:                      Ore annuali svolte:  
1    33    22

---

Temi generali: IL FENOMENO RELIGIOSO NEL NOVECENTO- ALIMENTAZIONE E RELIGIONE

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì		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	X	no	in parte	
Effettuare collegamenti	sì		no	in parte	X
Compiere operazioni di sintesi	sì		no	in parte	X
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no	in parte	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

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: Prof.ssa VACCA Claudia

Testo adottato: Roncoroni- Cappellini- Dendi- Sada- Tribulato, LA MIA LETTERATURA – Dalla fine dell’ottocento ad oggi, C. Signorelli Editore

Ore settimanali: 4 Ore annuali previste: 110 - SVOLTE ONLINE DAL 5 MARZO AL 20 MARZO N.10;

Ore effettivamente svolte al 15 Maggio: 70 ORE IN PRESENZA + N. 20 LEZIONI ONLINE

Temi generali: Dal Positivismo al Romanzo Sperimentale, Verismo e Decadentismo. Il Novecento. Lirica e Romanzo tra le due guerre. Il Neorealismo letterario e cinematografico.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

## 7. 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	X	TUTTE LE DISCIPLINE	SPORTELLO METODOLOGICO RECUPERO IN ITINERE
Interventi di approfondimento		X	ITALIANO INGLESE ECONOMIA	CORSO DI APPROFONDIMENTO

### Attività in preparazione dell'Esame di Stato

- Simulazioni I (21/01/2020) della Prima Prova
- Simulazioni I (27/02/2020) della Seconda Prova
- Stop COVID - 19



## 7 a. Cittadinanza e Costituzione

Docente Referente: Prof.ssa Immacolata Miranda

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

<b>«CITTADINANZA E COSTITUZIONE»</b>	<b>Descrizione</b>  Il progetto proposto risponde alle finalità previste dalla normativa vigente per lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica: “educare alla convivenza civile significa promuovere nel singolo cittadino la consapevolezza di essere parte di un corpo sociale e istituzionale che cresce e si trasforma nel tempo e nello spazio, e di essere insieme fruitore dei beni di cultura e responsabile della loro conservazione e della loro crescita, nei riguardi degli altri e delle nuove generazioni”.
<b>LA CITTADINANZA COME PARTE DEL PERCORSO DI INTEGRAZIONE SOCIALE. LA COSTITUZIONE ITALIANA QUALE BALUARDO DELLA DEMOCRAZIA</b>	<b>Contenuti</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La storia della Costituzione Italiana.</li><li>• I principi fondamentali della Costituzione Italiana.</li><li>• Diritti costituzionalmente garantiti.</li><li>• I diritti umani universali ed il concetto di Cittadinanza</li><li>• Parlamento e Governo Italiano (struttura e funzioni)</li><li>• Gli organi dello Stato; la Magistratura; la Corte Costituzionale</li><li>• Cenni introduttivi sulla Unione Europea*</li></ul>
<b>Modalità operativa</b>	Gli allievi approfondiranno un argomento a scelta tra quelli proposti durante lo svolgimento del progetto, realizzando una presentazione in power point di ausilio all’esposizione orale.

## 7 b. Percorsi per competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

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

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

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

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

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

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

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

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

Gli obiettivi principali del progetto intendono:

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

- accrescere il livello motivazionale facilitando la comunicazione, il lavoro di gruppo.
- favorire la definizione del progetto di vita di ogni studente.

ATTIVITA'	ore	CLASSI
Stage	160 (annue)	3 – 4 –5
Visite aziendali	In orario scolastico	3 – 4
Lezioni d'aula	In orario scolastico ed extrascolastico 5 - 10 ore	3 – 4
Lezioni d'aula	Cottura sottovuoto	5 enogastronomia
	Impiattamento	
	Disosso carne	
	Mixology	5 sala
	Catering e banqueting di un evento	5 ricevimento
	Torta con glassa a specchio	5 pasticceria
Manifestazioni/eventi	Secondo l'attività	3 – 4 – 5
Incontri con esperti esterni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di degustazione dell'olio</li> <li>• A tavola con il pecorino toscano DOP</li> <li>• A tavola con il grano padano</li> <li>• Lazio Innova: start-up tra i banchi di scuola</li> <li>• Incontro con formatrici ANPAL per elaborazione del curriculum vitae</li> </ul>	5

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

La classe, nel corso del secondo biennio e del Quinto Anno, ha svolto le attività PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 Luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

Gli studenti, oltre alle attività svolte nel corso del secondo biennio documentate agli atti della scuola, nel corrente a.s. 2019/20 sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative:

- **STAGE mese di Ottobre 2019 ( varie destinazioni )**
- **INCONTRI CON ESPERTI :**
  - a) Lezione d'aula – aula pon – Laboratorio PAL
  - b) Lezione d'aula – aula pon - ANPAL

**I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"**  
**Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (RM)**

**Riepilogo dati stage del mese di ottobre della classe 5h**  
**A/S 2019-20**

**Tutor: Prof. Giuseppe Casaluci**

Nome alunno	Struttura dello stage	Ore di stage effettuate	Assenze	Valutazione competenze fatta dall'azienda	Autovalutazione dell'alunno
<b>Agnoni M.</b>	Bettoja	140	/	ottimo	/
<b>Alonzi V.</b>	Borgo San Luigi	240	/	Buono	/
<b>Bernabei F.</b>	Il Pagliaccio	104	/	Sufficiente	/
<b>Berti M.</b>	Bevendo SRL	90	/	sufficiente	/
<b>Canini M.</b>	Società agricola 3MF di Poggio Piglia (Chiusi) Siena	200	/	ottimo	/
<b>Cojocariu D.</b>	La forbice	11	Recupero stage durante le vacanze natalizie	sufficiente	/
<b>Fioretti S.</b>	Hotel Madrid	120	/	ottimo	/
<b>Gasbarri</b>	Vino e caffè	92	/	sufficiente	/
<b>Giustiniani A.</b>	Hotel Ave	136	/	Buono	/
<b>Goncalves C.</b>	Aleph Hilton Hotel	153	/	ottimo	/
<b>Gramshi M.</b>	Il Patriarca	236	/	ottimo	/
<b>Grassi L.</b>	Mariopoli	120	/	buono	/
<b>Matache C.</b>	Relais Castel Bigozzi	166	/	ottimo	/
<b>Miconi E.</b>	La foresta	130	/	buono	/
<b>Middei D.</b>	Magnolia Eventi	129	/	ottimo	/
<b>Palomba F.</b>	La Perla	208	/	ottimo	/
<b>Ponticelli R.</b>	Villaggio Doria	153	/	ottimo	/
<b>Renzi M.</b>					
<b>Ricci C.</b>	La Forbice	132	/	buono	/
<b>Sicinska C.</b>	Hotel Bernini Bristol	147	/	ottimo	/
<b>Taddei A.</b>	Bistrot 184	90	/	sufficiente	/
<b>Tantari P.</b>	Olimpic food (alterego)	125	/	ottimo	/
<b>Trajano M.</b>	Enoteca I Terzi	184	/	discreto	/
<b>Zara V.</b>	Enoteca I Terzi	176	/	buono	/

\*L'alunna Cojocariu Daniela, durante le vacanze natalizie, ha recuperato solo parte delle ore di stage previste.

## 7 c. Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa

Titolo del progetto	Obiettivi
<p>Progetto MACROONDE</p>	<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 nel triennio.</li> <li>• Supportare l'impatto con il nuovo contesto formativo.</li> <li>• Prevenire il disagio e la dispersione scolastica.</li> <li>• Dare voce ai propri pensieri</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Attività</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rappresentazione teatrale commemorativa sulla Shoah: In memoria di me.</b></li> </ul>
<p>Orientamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Orientamento in uscita : Incontro informativo con la Fondazione Bio Campus di Latina.</b></li> </ul>

## **8. ALLEGATI AL DOCUMENTO:**

- ❖ **Consuntivi delle singole discipline**
- ❖ **Prospetto riepilogativo delle attività PCTO**
- ❖ **Simulazione Prima Prova**
- ❖ **Simulazione Seconda Prova**
- ❖ **Programmi svolti fino al 15 Maggio, con previsione dell'ulteriore svolgimento fino al termine dell'anno scolastico**
- ❖ **Frontespizio Simulazione Prima Prova**
- ❖ **Frontespizio Simulazione Seconda Prova**
- ❖ **Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C)**
- ❖ **Griglie di valutazione Seconda Prova**
- ❖ **Griglia di valutazione alunni DSA**
- ❖ **Griglia valutazione Prova Orale**
- ❖ **Tabella Opere e brani letterari**
- ❖ **Metodologia e Testi Materie di Indirizzo**
- ❖ **Relazioni e metodologie Alunni legge 104/92**
- ❖ **UdA**
- ❖ **Componenti Consiglio di Classe con Firma**

# **9. PROGRAMMAZIONE DOCENTI**

CLASSE V<sup>^</sup> Sez. H

Programma svolto nell'anno scolastico 2019-2020

Materia: ITALIANO

Docente Prof.ssa Vacca Claudia

Testo in adozione Angelo Roncoroni–Milva M. Cappellini-Alberto Dendi-Elena Sada “LA MIA LETTERATURA” –Dalla fine dell'Ottocento a oggi, C. SIGNORELLI SCUOLA

PROGRAMMA SVOLTO al 15 Maggio 2018:

*L'età del Positivismo e del Realismo:*

Il trionfo del Romanzo e la nascita del Positivismo. La narrativa inglese ed americana: da Wilde a Poe.

Gustave Flaubert e “Madame Bovary”.

La Seconda Rivoluzione Industriale e l'invenzione dell'Elettricità: la nascita della lampadina.

Il principio evoluzionista di Charles Darwin.

I luoghi dell'arte: dall'Impressionismo alle Avanguardie Storiche.

Dal *Naturalismo al Verismo*: tecniche narrative e contenuti.

Il Verismo Italiano ed il Principio dell'Oggettività.

*Giovanni Verga:*

La vita, le opere principali, il pensiero e la poetica.

IL CICLO DEI VINTI.

Da Vita dei campi: lettura e analisi testuale della novella LA LUPA, ROSSO MALPELO

Da Novelle rustiche: lettura e analisi testuale del testo LA ROBA.

Da I Malavoglia: “PREFAZIONE”, “LA FAMIGLIA MALAVOGLIA”, “L'ARRIVO E L'ADDIO DI 'NTONI”.

Da Mastro-Don Gesualdo: “LA MORTE DI GESUALDO”

*Sguardo generale alla Scapigliatura.*

*Il Superamento Del Positivismo: Il DECADENTISMO.*

Radici filosofiche e scientifiche; lo Spirito Apollineo e Dionisiaco. Il Simbolismo francese e la poesia decadente di Baudelaire. La vita bohémienne.

Lo spiritualismo di Henry Bergson. Freud e la nascita della Psicoanalisi. Einstein e la Teoria della Relatività.



### *Il romanzo estetizzante:*

La figura di *Oscar Wilde* ed il "Dandismo":

"IL RITRATTO DI DORIAN GRAY". Analisi strutturale dell'opera con visione del film in classe attraverso il dispositivo LIM.

**La poesia decadente: la poesia 'pura', il linguaggio allusivo, il verso libero.**

#### *Giovanni Pascoli:*

La vita, le opere, il pensiero e la poetica: *Il fanciullino*, l'influenza del Decadentismo, il 'nido', il ricordo, l'innovazione stilistica.

Da *Myricae*: "X AGOSTO", "L'ASSIUOLO"

Da *Canti di Castelvecchio*: "IL GELSOMINO NOTTURNO"

#### *Gabriele D'Annunzio:*

La vita come "un'opera d'arte", agli esordi e all'Estetismo Decadente; l'impegno politico, il Volo su Vienna, l'esilio in Francia, il ritiro al *VITTORIALE DEGLI ITALIANI*. La produzione letteraria ispirata alla letteratura russa. Il "*Superomismo*" e la fase produttiva decadente. Estetismo e Panismo: il sentimento come Agapè e come Philia.

I Romanzi: *IL PIACERE*: analisi strutturale dell'opera. Lettura del brano L'ATTESA DELL'AMANTE, "IL RITRATTO DI UN ESTETA"

*L'INNOCENTE*: analisi strutturale dell'opera con lettura del brano prodotto dal docente "LA RIGENERAZIONE SPIRITUALE" e con visione del film in classe attraverso il dispositivo LIM.

La Lirica: *LE LAUDI DEL CIELO, DEL MARE, DELLA TERRA E DEGLI EROI*: struttura e contenuti.

Da *Alcyone*: "LA PIOGGIA NEL PINETO".

### *Il Romanzo della crisi:*

Il Romanzo Italiano tra Ottocento e Novecento: il disagio esistenziale.

Brevi cenni sulla letteratura di T. Mann, M. Proust, F. Kafka.

#### *Italo Svevo:*

La vita, le opere, la formazione culturale, il periodo del silenzio letterario. La Psicoanalisi di Sigmund Freud, l'amicizia con J. Joyce e T.S. Eliot. La filosofia di Arthur Schopenhauer.

I ROMANZI:

Da “Una Vita” lettura e analisi testuale del brano “IL RITRATTO DELL’INETTO”.

“Senilità”: lettura e analisi testuale del brano “IL RITRATTO DI ALFONSO”.

“La coscienza di Zeno”: un impianto narrativo nuovo; la struttura ed il contenuto.

Lecture dal romanzo: “L’ULTIMA SIGARETTA”, “LA MORTE DEL PADRE”.

### *Luigi Pirandello:*

La vita, le opere, il pensiero e la poetica: la formazione verista e gli studi di psicologia, il contrasto tra vita e forma, critica sociale e morte dell’Io. IL LIBERO FLUIRE DELL’IO: dall’immaginazione alla follia. L’arte delle contraddizioni: l’Umorismo.

Persona e personaggio: il Teatro la maschera e la follia. I rapporti con il fascismo, il premio Nobel nel 1934. Il Funerale dello scrittore come specchio ufficiale delle sue ultime volontà.

Le opere: L’ESCLUSA, IL TURNO, UNO NESSUNO E CENTOMILA. Analisi strutturale dei personaggi.

Da L’umorismo: *“IL SENTIMENTO DEL CONTRARIO”*.

Da Novelle per un anno: *“LA PATENTE”, “LA CARRIOLA”*.

Da Il fu Mattia Pascal: *“LA NASCITA DI ADRIANO MEIS”*.

Da Uno, nessuno e centomila: *“IL NASO DI MOSCARDA – DAVANTI ALLO SPECCHIO”*

Da Sei personaggi in cerca d’autore: *“LA CONDIZIONE DI ‘PERSONAGGI’ ”*.

### *Tra le due guerre*

Cenni su *“cultura e letteratura”* con riferimento all’EMETISMO ITALIANO.

Il significato ed espressione del movimento. L’uso della Analogia e del verso sliricizzato. L’abolizione della forma retorica.

### *Giuseppe Ungaretti:*

La vita, le opere, il pensiero e la poetica: una poesia attraverso la sperimentazione ed il recupero della tradizione. Il principio dello *“Slancio Vitale”*.

Da L’allegria: lettura e analisi testuale delle poesie: *“VEGLIA”, “ETERNO”, “FRATELLI”*.

Da Il dolore: *“GRIDASTI....SOFFOCO”*.

### *Eugenio Montale:*

La vita, le opere, il pensiero e la poetica: la dolorosa esperienza del vivere, le scelte stilistiche.

Da Ossi di seppia: (1925) *“MERIGGIARE PALLIDO E ASSORTO”, “SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO”, “NON CHIEDERCI LA PAROLA CHE SQUADRI DA OGNI LATO”, “I LIMONI”*.

Da Xenia II: (1964/1966) *"HO SCESO, DANDOTI IL BRACCIO UN MILIONE DI SCALE"*.

Da Quaderni di quattro anni: (1977) *"CHISSA' SE UN GIORNO BUTTEREMO LE MASCHERE"*.

La narrativa di *Alberto Moravia*

Dalla biografia al pensiero letterario e politico.

GLI INDIFFERENTI: analisi strutturale della storia.

*Il Neorealismo ed il Cinema italiano*

*Primo Levi:*

La vita, le opere. SE QUESTO È UN UOMO: la trama e la struttura, i personaggi, il genere, i temi; "vivere per raccontare, scrivere per non dimenticare".

Lettura e analisi testuale dei brani: *"CONSIDERATE SE QUESTO È UN UOMO" "I SOMMERSI E I SALVATI"*.

*Carlo Emilio Gadda\**

La vita e le opere. *QUER PASTICCIACCIO BRUTTO DE VIA MERULANA*: la trama e la struttura dei personaggi. *LA COGNIZIONE DEL DOLORE*: significato

*Italo Calvino\**

La vita, il pensiero e le opere. Dal *"Ciclo fantastico"* a *"I SENTIERI DEI NIDI DI RAGNO"* alle *"LEZIONI AMERICANE"*

### **LABORATORIO DI SCRITTURA**

**Tipologia A** - Tracce di analisi testuale:

- Verga, *La roba*;
- Svevo, "L'ultima sigaretta", "il ritratto dell'inetto".
- Manzoni, "XXXI cap. de I Promessi Sposi" e attuale pandemia

**Tipologia B** - Tracce di testo argomentativo e saggio breve:

- Argomento: la meritocrazia;
- Argomento: la memoria culturale;
- Argomento: il lavoro del futuro;
- Tecnologia e Robotica;
- Violenza e Femminicidio

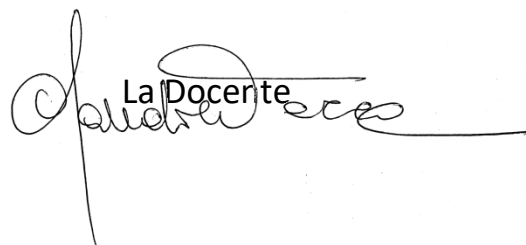
## **Metodologie di lavoro e di valutazione. Indicazioni sulla prima prova scritta**

La classe ha potuto beneficiare della continuità didattica solo tra il quarto e il quinto anno per le discipline letterarie. La maggior parte degli alunni ha dimostrato attenzione e interesse per le materie sin dall'inizio dello scorso anno. Anche gli alunni più fragili hanno tenuto, nei confronti del docente, un comportamento generalmente corretto e attento al rispetto delle regole. Durante il percorso di studi della classe, si è cercato di tenere viva l'attenzione sul testo letterario e sulla sua analisi, assegnando periodicamente esercitazioni da svolgere anche a casa. Si è privilegiato l'aspetto retorico-stilistico ottenendo, in qualche caso, risultati eccellenti non solo nella verifica dei contenuti, ma anche nella rielaborazione critica e personale dei temi affrontati dagli autori. Nell'elaborazione dell'analisi testuale si è sempre richiesto la composizione di un testo unico che non andasse a rispondere meccanicamente alle domande-guida, ma le considerasse un punto di partenza, una traccia da ampliare individuando ulteriori spunti di riflessione. Anche a fronte di esplicita richiesta di opinioni personali da parte delle tracce (predisposte dal docente o dal ministero) è sempre stato richiesto agli alunni di non esprimersi mai in forma personale, ma di preferire formule impersonali che facessero trasparire la propria opinione in forma argomentativa. Questa scelta nasce dalla convinzione che sia necessario rapportarsi con umiltà rispetto al testo letterario, e che anche l'interpretazione personale sia esprimibile attraverso mezzi e canali specifici. Per quanto riguarda la tipologia B, gli alunni sono stati preparati già dallo scorso anno scolastico alla stesura del saggio breve. Anche nel caso del nuovo testo argomentativo è stata richiesta la formulazione di un testo unitario che contemplasse due parti: quella di analisi del testo argomentativo e quella di produzione di un testo originale. Ancora una volta, nella produzione originale, anche a fronte della richiesta di opinioni proprie, è stato richiesto l'uso di formule impersonali che facessero trasparire la propria idea attraverso le espressioni argomentative, e non l'asserzione dei propri convincimenti in prima persona, che avrebbe rischiato di compromettere l'efficacia della trattazione. La valutazione di entrambe le tipologie ha tenuto conto soprattutto delle due richieste principali: la capacità di elaborare un testo unico coerente e coeso e la capacità di esprimere idee e opinioni in forma argomentativa e impersonale.

Sono inoltre state dedicate delle ore in vista della prova Invalsi.

\*Gli argomenti così contrassegnati saranno svolti dopo il 15 Maggio.

Velletri lì, 25 Maggio 2020

 La Docente

CLASSE V ^ Sez. H

Programma svolto nell'anno scolastico 2019-2020

Materia: STORIA

Docente: Prof.ssa Vacca Claudia

Testo in adozione Antonio Brancati, Trebi Pagliarani "Storia in movimento – il Novecento" vol.3  
Ed. La nuova Italia

**PROGRAMMA SVOLTO al 15 Maggio 2018**

**L'UNIFICAZIONE ITALIANA: dalla QUESTIONE MERIDIONALE alla QUESTIONE ROMANA.**

La Destra e la Sinistra Storica al potere: dalla tassa sul macinato alla campagna di Libia con Crispi.

USA: modello Fordista taylorista e trionfo del Capitalismo economico. I TRUST.

**L'ITALIA GIOLITTIANA:**

Lo sviluppo industriale dell'Italia e la politica sociale di Giolitti

La politica interna di Giolitti

Il forte divario Nord/Sud. La "Grande Migrazione" italiana verso l'America.

**LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO**

Luci e ombre della "belle époque"

La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza

**LA GRANDE GUERRA (1914-1918) E LA RIVOLUZIONE RUSSA**

Il primo anno di guerra

L'entrata dell'Italia nel conflitto

La guerra nel 1915-1916

Il quarto anno di guerra

La Russia in guerra e la Rivoluzione di ottobre

Verso la fine della guerra

**L'EUROPA E IL MONDO DOPO IL CONFLITTO**

Le conferenze di pace. La Società delle Nazioni.

**IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO**

I problemi economici e sociali della ricostruzione

I partiti e i movimenti politici

La questione di Fiume

La nascita dell'URSS e l'avvento al potere da Lenin a Stalin.

La crisi del liberalismo e il biennio rosso. Le basi sociali del Partito fascista

La Crisi del '29 in USA: dalla caduta di Wall Street alla ripresa con il New Deal.

## **IL FASCISMO AL POTERE E L'INIZIO DELLA DITTATURA**

La marcia su Roma

Il fascismo alla conquista del potere

La dittatura: verso lo stato totalitario

## **IL REGIME FASCISTA**

La politica interna ed estera: dalla Legge Acerbo al delitto Matteotti. La propaganda ed il culto della personalità di Benito Mussolini.

La politica economica e l'Autarchia

La Chiesa e il fascismo: le Leggi Fascistissime.

La Riforma Agraria.

La fondazione di IRI, IMI, CCNL.

Il "Manifesto" degli intellettuali antifascisti di Benedetto Croce.

## **LA CRISI DELLA GERMANIA REPUBBLICANA E IL NAZISMO**

Hitler e la nascita del nazionalsocialismo

Il nazismo al potere

L'ideologia nazista e l'antisemitismo

I trattati stipulati da Hitler con i paesi europei.

L'Europa verso la guerra.

## **LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

Dall'attacco alla Polonia all'intervento italiano

L'Europa sotto la scure nazista e lo sterminio degli Ebrei

L'intervento degli Stati Uniti nella guerra

Dal crollo del regime fascista alla repubblica di Salò

La Resistenza in Europa e in Italia

La conferenza di Teheran

Gli ultimi due anni di guerra (1944-1945)

La Conferenza di Yalta

La bomba atomica sul Giappone e la conclusione del conflitto

## **L'ITALIA DEL DOPOGUERRA: PARTITI, SOCIETÀ, ISTITUZIONI**

La ripresa economica e la rinascita civile

La repubblica e i partiti politici: l'adesione italiana alla "dottrina Truman".

Il Piano Marshall

La l' Riforma Agraria e l'abolizione del Latifondo e della Mezzadria

La NATO, la CECA, la CEE, il PATTO DI VARSAVIA, il COMECON, il TRATTATO DEI PAESI NON ALLINEATI.

## **IL MONDO BIPOLARE\***

La divisione della Germania, l'edificazione del "muro".

La prima "guerra fredda".

La prima distensione: Il presidente sovietico Krusciov incontra J. F. Kennedy.

La crisi di Cuba e la "seconda guerra fredda": l'isolazionismo sovietico e la corsa agli armamenti.

## **La caduta del Comunismo Storico negli anni '80.\***

Il disarmo e gli accordi di Reijkiavich tra Regan e Gorbaciov

La caduta del muro di Berlino e la riunificazione della Germania.

## **Cenni all'Unione Europea.\***

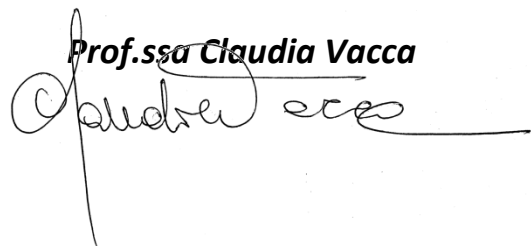
Sono inoltre state dedicate delle ore in vista della prova Invalsi.

\*Gli argomenti così contrassegnati saranno svolti dopo il 15 Maggio.

Velletri li, 25 Maggio 2020

**LA DOCENTE**

**Prof.ssa Claudia Vacca**



# ***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



## **CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

### **PROGRAMMA SVOLTO**

- La storia della Costituzione Italiana.
- I principi fondamentali della Costituzione Italiana.
- Diritti costituzionalmente garantiti.
- I diritti umani universali ed il concetto di Cittadinanza
- Parlamento e Governo Italiano (struttura e funzioni)
- Gli organi dello Stato; la Magistratura; la Corte Costituzionale
- Cenni introduttivi sulla Unione Europea\*

**Docente: Prof.ssa Miranda Immacolata**

Velletri lì, 25 Maggio 2020



# PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

classe V<sup>^</sup> H

Anno scolastico 2019/2020

prof.ssa Emilia Marigliano

Dal testo di Olga Cibelli e Daniela D'Avino **WINE AND DINE Club up** edizione CLITT e da alcune fotocopie e video forniti dall' insegnante sono stati svolti i seguenti argomenti:

- HACCP: hygiene and safety in catering.
  
- The seven steps of HACCP.
  
- Bacteria, viruses and food poisoning.
  
- Food contamination: the invisible challenge.
  
  
- Food allergies and intolerances.
  
  
- Welcoming guests with special requirements.
  
  
- Eating disorders: anorexia, bulimia, binge eating and pica.
  
  
- The Mediterranean food pyramid.

## Programma di FRANCESE - Classe 5H

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

Libro di testo: PRÊT À SERVIR - Mariella Olivieri- Philippe Beaupart, 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, 25-05-2020

**La docente:**

prof.ssa Anna Maria Rita COLUCCI

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R.  
CLASSE 5<sup>A</sup> SEZ.H.**

TESTO: Stefano Rascioni- Fabio Ferriello **“gestire le imprese ricettive”**tramontana

**PROF. TIGNANELLI VINCENZO**

**MOD A. IL MARKETING**

**Lezione 1.** Il marketing: aspetti generali

Che cos'è il marketing?

Differenza tra marketing strategico e marketing operativo

Il marketing turistico

**Lezione 2.** Il marketing strategico

Le fasi del marketing strategico

L'analisi interna

L'analisi della concorrenza

L'analisi della domanda

La segmentazione

Il target

Il posizionamento

Gli obiettivi strategici

**Lezione 3.** Il marketing operativo

Le quattro P del marketing mix

Il prodotto, il prezzo, la comunicazione e la distribuzione

**Lezione 4.** Il web marketing

Il web marketing

Gli strumenti del web marketing

**Lezione 5.** Il marketing plan

Il marketing plan di una piccola impresa

Il marketing plan di un'impresa medio-grande

## **MODULO B. PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

### **Lezione 1.** La pianificazione e la programmazione

Scelta imprenditoriale strategica

I fattori dai quali dipende la strategia dell'impresa

La vision e la mission dell'impresa

Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

Il vantaggio competitivo

Le funzioni del controllo di gestione

### **Lezione 2.** Il budget

Che cos'è il budget?

Il budget degli investimenti, il budget economico e il budget finanziario

Il budget di esercizio

La differenza tra bilancio d'esercizio e il budget di esercizio

Il controllo budgetario

### **Lezione 3.** Il business plan

Che cos'è il business plan?

Il contenuto del business plan

Parte descrittiva: sintesi ed esposizione del progetto imprenditoriale

Parte quantitativa: valutazione economica del progetto imprenditoriale

Velletri 25/05/2020

Il docente  
Vincenzo Tignanelli

## **Programma di Scienze dell'alimentazione**

**Anno scolastico 2019/2020**

**Classe: 5°H sala e vendita**

**Prof.ssa Quagliariello Maria Rosanna**

**Libro di testo: Alimentazione oggi; Casa editrice: Clitt ; Autore: S. Rodato**

### **Modulo n.1 Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari.**

Carta di Milano.

Filiera agroalimentare.

Filiera corta o "Km 0".

Doppia piramide alimentare e ambientale.

### **Modulo n.2 Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti.**

Contaminazioni fisiche.

Contaminazioni chimiche.

Contaminazioni biologiche.

Prioni e malattie prioniche.

Virus e epatite A.

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

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

Funghi microscopici: muffe e lieviti.

Parassitosi: anisakidosi.

### **Modulo n.3 Sistema HACCP e qualità alimentare.**

Requisiti generali di igiene.

Sistema HACCP.

Qualità alimentare: norme e certificazioni, frodi alimentari.

### **Modulo n.4 Alimentazione equilibrata e LARN.**

Bioenergetica: calcolo del FET.

Composizione corporea e peso teorico.

LARN e dieta equilibrata, distribuzione energetica tra i macronutrienti e giornaliera.

Linee guida per una sana alimentazione.

### **Modulo n.5 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.**

Alimentazione durante la gravidanza e l'allattamento.

Alimentazione nell'età evolutiva.

Alimentazione nell'età adulta e nella terza età.

Alimentazione nello sport.

Tipologie dietetiche: dieta mediterranea e vegetariana.

### **Modulo n.6 Dieta in particolari condizioni patologiche.**

Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, cancro.

Disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia.

Malnutrizioni da carenza di nutrienti.

Allergie e intolleranze alimentari.

Cenni sulle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Velletri 25 maggio 2020

**La docente**

**M. Rosanna Quagliariello**

# PROGRAMMA DI CUCINA

CLASSE 5° H

A.S. 2019/20

DOCENTE: LUIGI CELIA

Libro di testo: **CUCINA PER SALA E VENDITA “CASA EDITRICE ALMA”**

## ARGOMENTI TRATTATI:

- 1) SICUREZZA SUL LAVORO
- 2) IGIENE NELLA RISTORAZIONE
- 3) CONTAMINAZIONI ALIMENTARI
- 4) HACCP
- 5) SICUREZZA ALIMENTARE
- 6) FILIERA ALIMENTARE
- 7) CORRETTE PRASSI DI LAVORAZIONE
- 8) CLASSIFICAZIONE ALIMENTI
- 9) PRODOTTI ECOCOMPATIBILI
- 10) QUALITA' TOTALE DEGLI ALIMENTI
- 11) MARCHI DI QUALITA'
- 12) CERTIFICAZIONI UNI EN ISO 9000/1
- 13) FRODI ALIMENTARI
- 14) VARIE FORME DI RISTORAZIONE
- 15) CATERING, BANQUETING E CATERING BANQUETING
- 16) BUFFET
- 17) MENU

Velletri lì, 25 Maggio 2020

Il docente

**Prof. Celia Luigi**

**IPSSAR "UGO TOGNAZZI" VELLETRI**

**PROGRAMMA DI: SALA E VENDITA**

**CLASSE: 5<sup>^</sup> H**

**ANNO SCOLASTICO 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 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

## **Le bevande miscelate: I cocktail**

Gli ingredienti che compongono una bevanda miscelata

Le diverse tecniche utilizzate per il conteggio degli ingredienti

Classificazione della bevanda miscelata

Le attrezzature utilizzate per la miscelazione

## **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

**Velletri lì, 25 Maggio 2020**

**Il Docente**

**Prof. Casaluci Giuseppe**

# Programma di Scienze Motorie e Sportive

## Classe V<sup>H</sup>

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE: Prof. Giovanni Bianco**

**Finalità generali** **Acquisizione del valore della corporeità, attraverso esperienze di attività motorie e sportive, di espressione e di relazione, in funzione della formazione di una personalità equilibrata e stabile.**

Il consolidamento di una cultura motoria e sportiva quale costume di vita, intesa come capacità di realizzare attività finalizzate e di valutarne i risultati e di individuarne i nessi pluridisciplinari. Il raggiungimento del completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento delle capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuromuscolari. L'approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive che, dando spazio anche alle attitudini e propensioni personali, favorisca l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (tempo libero, lavoro, salute). L'arricchimento della coscienza sociale attraverso la consapevolezza di sé e l'acquisizione della capacità critica nei riguardi del linguaggio del corpo e dello sport.

<u>B) Obiettivi</u>	Sott'obiettivi	C) Contenuti	D) Metodo e tecniche	E) Verifiche
<b>1. Potenziamiento fisiologico e attivazione funzioni muscolari</b>	Miglioramento delle funzioni:	Andature varie	Lavoro individuale	Test (resistenza e velocità)
	cardio-circolatorie	Corse di resistenza	Lavoro personalizzato	
	respiratoria	Esercizi a carico naturale e non	Lavoro tra due o più allievi	
	metabolica	Esercizi di opposizione e resistenza	Lavoro collettivo	
	Potenziamiento della forza muscolare			
	Miglioramento della resistenza	Esercizi ai grandi attrezzi		
	Miglioramento della velocità	Esercizi differenziati		
Miglioramento dell'elasticità muscolare Coordinazione	Stretching			
<b>2. Rielaborazione degli schemi motori</b>	Acquisizione dell'autonomia motoria	Percorsi ginnici	Esercizi individuali	Osservazioni di comportamenti motori
			Esercizi in coppia	Osservazione sulla spontaneità e precisione nei movimenti naturali
			Esercizi in gruppo	
				<u>Osservazione sui miglioramenti dei livelli di partenza</u>
				-
				-

B) Obiettivi	Sott'obiettivi	C) Contenuti	D) Metodo e tecniche	E) Verifiche
<b>3. Consolidamento del carattere, sviluppo della società e del senso civico</b>	Rispetto di sé	Affidamento a rotazione dei compiti di giuria e arbitraggio	Esercizi individuali	Osservazione sul miglioramento dei comportamenti
	Rispetto degli altri		Esercizi in coppia	
	Rispetto delle strutture ad uso comune	Assistenza ai compagni in difficoltà	Esercizi in gruppo	
	Rispetto delle norme di comportamento		Organizzazione dei giochi di squadra	
	Consapevolezza dei propri limiti e dei propri mezzi attitudinali		Organizzazione di gare sportive	
			Applicazione nei giochi e nelle gare degli schemi e assunzione di ruoli precisi	
<b>4. Conoscenza e pratica delle attività sportive</b>	Conoscenza pratica dei più grandi sport di squadra	I grandi sport di squadra: pallacanestro, calcetto, pallavolo	Saper coinvolgere tutti gli allievi, compresi i meno dotati e i demotivati	Osservazioni sui progressi compiuti dallo studente nella conoscenza e nella pratica sportiva
	Saper partecipare a gare			
	Conoscenza e rispetto delle regole dell'attività sportiva in generale e degli sport di squadra in particolare			
	Conoscenze delle nozioni essenziali sull'apparato locomotore, respiratorio e cardiovascolare. Il gioco e lo sport. Le Olimpiadi. Aspetti sociali, culturali e politici dello sport.			Riflessioni e osservazioni sull'attività svolta in palestra
			Lezioni teoriche	

Nel processo di valutazione si sono presi in considerazione:

- il percorso dell'apprendimento
- la partecipazione alle attività proposte
- l'impegno e l'interesse.

Velletri, 25/05/2020

**Il Docente**  
**prof. Giovanni Bianco**

**PROGRAMMA RELIGIONE CATTOLICA**

**ANNO SCOLASTICO 2019-2020**

**CLASSE 5 sez. H**

**SOCIOLOGIA DELLA RELIGIONE**

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

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

**Prof. Nicolino Tartaglione**



*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.

10. IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

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

SECONDA PARTE

***Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di venti righe.***

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro

1. Molte malattie trasmesse all'uomo dagli alimenti sono causate dalla presenza, nel cibo, di virus e batteri patogeni in determinate concentrazioni.  
Il candidato spieghi le differenze tra batteri e virus, precisando la modalità di riproduzione o replicazione, il tipo di malattie che possono causare nell'uomo, il ruolo dell'alimento nella trasmissione delle stesse.
2. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) suggerisce di limitare gli zuccheri semplici, in particolare quelli che vengono aggiunti nel corso della preparazione, domestica e industriale, di cibi e bevande.  
Il candidato riferisca le motivazioni di tale raccomandazione e indichi la quantità e le fonti di zuccheri semplici che risultano idonee a una dieta equilibrata.
3. Il candidato proponga, anche nella forma di un "pro memoria", le indicazioni che reputa necessarie per orientare una persona anziana nella scelta di alimenti idonei alla sua età e nella prevenzione di errate abitudini alimentari.
4. Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativamente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, obbliga anche chi vende prodotti sfusi a rendere nota al consumatore la presenza di eventuali sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze alimentari.  
Il candidato chiarisca cosa si intende per intolleranza alimentare; riferisca le possibili cause e, per un caso specifico, spieghi gli eventuali rischi per la salute del consumatore, suggerendo le indicazioni dietetiche.

## 11. TECNICHE ED ELABORATI DISCIPLINE DI INDIRIZZO

**I docenti delle discipline di indirizzo, Scienza degli alimenti Prof.ssa Quagliariello Maria Rosanna e Sala-bar e vendita, Prof. Casaluci Giuseppe** hanno individuato ed elaborato le tracce da assegnare ai candidati della Classe 5° H di Sala-bar e vendita, per lo svolgimento dell'elaborato.

Come previsto dal D.L. n° 22 /8 aprile 2020 hanno elaborato quattro tracce che saranno assegnate a gruppi di candidati.

L'argomento da svolgere ad ogni gruppo è stato assegnato tenendo conto dei seguenti principi:

- a) *Personalizzazione*: la traccia dà la possibilità ad ogni candidato di personalizzare l'elaborato in base alle sue conoscenze e competenze e alle esperienze vissute;
- b) *Equivalenza*: gli argomenti sono equivalenti tra loro e l'assegnazione della traccia è stata fatta in modo che nella stessa giornata non vengano esposti gli stessi argomenti;
- c) *Profilo culturale e professionale*: gli argomenti tengono conto dell'indirizzo di studi seguito dal candidato;
- d) *Interrelazione*: gli argomenti scelti consentono un'adeguata trattazione interdisciplinare e di utilizzare le conoscenze acquisite mettendole in relazione tra loro.

**La traccia A** è stata assegnata ai seguenti alunni: Agnoni Maria Bruna, Grassi Laura, Palomba Francesco, Ponticelli Riccardo, Goncalves Maria Caterina e Tantari Paolo.

**La traccia B** è stata assegnata ai seguenti alunni: Taddei Azzurra, Berti Marika, Ricci Cristina, Fioretti Sofia e Gasbarri Giada.

**La traccia C** è stata assegnata ai seguenti alunni: Cojocariu Maria Daniela, Sicinska Karina, Trajano Matteo, Canini Michela, Bernabei Francesca e Matache Andrei.

**La traccia D** è stata assegnata ai seguenti alunni: Gramsci Matteo, Giustiniani Alessio, Miconi Edoardo, Alonzi Valerio, Zara Gabriel e Middei Davide.



## **Esame di Stato Anno Scolastico 2019/20**

Classe 5°H Sala Bar e

Elaborato di Scienze dell'Alimentazione e Sala Bar e

### **TRACCIA A**

Il candidato svolga la prima parte dell'elaborato riferita alla disciplina "Scienza dell'Alimentazione" e la seconda parte riferita alla disciplina "Sala Bar e vendita".

#### **Prima parte:**

L'alimentazione equilibrata deve soddisfare i bisogni di nutrienti e di energia sia dal punto di vista qualitativi che quantitativo. Il candidato descriva quali sono le Linee Guida per una sana alimentazione Italiana (2003), elaborate dall'INRAN e come queste vengano visualizzate graficamente nel modello noto come piramide alimentare.

#### **Seconda parte:**

Sono molti ormai i nutrizionisti che al momento dell'elaborazione di diete specifiche, personalizzate ed equilibrate, inseriscono, riconoscendone le proprietà benefiche, un bicchiere di vino a pasto. Il candidato descriva dettagliatamente tutto il processo di produzione della sopra indicata bevanda addentrando anche nelle diverse tipologie di vinificazione e possibili prodotti che ne derivano.

**La Commissione**

**IL PRESIDENTE**

**PROFF.**

## **Esame di Stato Anno Scolastico 2019/20**

Classe 5°H Sala Bar e

Elaborato di Scienze dell'Alimentazione e Sala Bar e

### **TRACCIA B**

Il candidato svolga la prima parte dell'elaborato riferita alla disciplina "Scienza dell'Alimentazione" e la seconda parte riferita alla disciplina "Sala Bar e vendita".

#### **Prima parte:**

Negli ultimi anni nei paesi industrializzati, sono in forte aumento le malattie del "benessere", dovute soprattutto ad uno stile di vita scorretto. Il candidato descriva quali sono le indicazioni dietetiche per combattere l'obesità, ridurre il livello di colesterolemia e prevenire l'ipertensione arteriosa.

#### **Seconda parte:**

Nei paesi occidentali molte malattie legate al benessere sono scaturite dall'eccessivo abuso di alcolici e superalcolici. Il candidato spieghi la differenza sostanziale tra le due categorie e si addentri nell'esposizione di tutto il processo di produzione di due bevande a scelta appartenenti per categoria.

**La Commissione**

**IL PRESIDENTE**

**PROFF.**

## **Esame di Stato Anno Scolastico 2019/20**

Classe 5°H Sala Bar e

Elaborato di Scienze dell'Alimentazione e Sala Bar e

### **TRACCIA C**

Il candidato svolga la prima parte dell'elaborato riferita alla disciplina "Scienza dell'Alimentazione" e la seconda parte riferita alla disciplina "Sala Bar e vendita".

#### **Prima parte:**

Per assicurare la sicurezza e qualità degli alimenti in tutta la filiera agroalimentare sono necessarie procedure operative in grado di garantire la salubrità dei cibi, nonché sistemi di monitoraggio per verificare che le operazioni vengano effettuate correttamente. Il candidato illustri le regole e procedure che devono essere attuate per garantire la sicurezza alimentare.

#### **Seconda parte:**

Nella ristorazione garantire al cliente la qualità risulta essere di fondamentale importanza. Il cliente di "qualità" oggi pretende il meglio e per soddisfare questa richiesta bisogna essere in grado di erogare una qualità a 360° che parta dalla scelta del "prodotto alimentare". Il candidato descriva dettagliatamente, in ordine di importanza, tutti i marchi di qualità europei, nazionali e locali conosciuti, addentrando anche nell'esposizione dei requisiti e del regolamento da seguire, indispensabile e fondamentale per ottenere e per mantenere le diverse certificazioni.

**La Commissione**

**IL PRESIDENTE**

**PROFF.**

## TRACCIA D

Il candidato svolga la prima parte dell'elaborato riferita alla disciplina "Scienza dell'Alimentazione" e la seconda parte riferita alla disciplina "Sala Bar e vendita".

### **Prima parte:**

I termini allergia e intolleranza alimentare sono spesso confusi e/o usati impropriamente, inoltre negli ultimi anni sono in aumento tra la popolazione italiana. Il candidato descriva la differenza tra allergia e intolleranza e in particolare indichi le caratteristiche delle principali intolleranze alimentari e quali sono i consigli dietetici adeguati in ciascun caso.

### **Seconda parte:**

Allergie e intolleranze sono delle problematiche di salute che influenzano il cliente a tavola. Il candidato analizzi dettagliatamente tutti gli altri fattori che possono condizionare il cliente durante la scelta alimentare.

**La Commissione**

**IL PRESIDENTE**

**PROFF.**

**12. 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**

	<b>TESTO</b>	<b>OPERA</b>	<b>AUTORE</b>
1.	Rosso Malpelo	Vita dei Campi	G. Verga
2.	L'arrivo e l'addio di 'Ntoni	I Malavoglia	G. Verga
3.	Il ritratto di Dorian	Il ritratto di Dorian Gray	O. Wilde
4.	X Agosto	Myricae	Giovanni Pascoli
5.	Andrea Sperelli: Il ritratto di un esteta	Il Piacere	G. D'Annunzio
6.	La Pioggia nel Pineto	Alcyone	G. D'Annunzio
7.	La nascita di Adriano Meis	Il fu Mattia Pascal	L. Pirandello
8.	La Carriola	Novelle per un Anno	L. Pirandello
9.	Il naso di Moscarda	Uno, nessuno, centomila	L. Pirandello
10.	L'ultima sigaretta	La coscienza di Zeno	Italo Svevo
11.	Il ritratto di un inetto	Una Vita	Italo Svevo
12.	Gridasti.....Soffoco	Il Dolore	G. Ungaretti
13.	Merigiare pallido e assorto	Ossi di Seppia	E. Montale
14.	Ho sceso dandoti il braccio	Xenia II	E. Montale
15.	Considerate se questo è.....	Se questo è un uomo	P. Levi

## Esame di Stato Anno Sc. 2019/20

### Griglia di valutazione - Tipologia A

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI”

RMRH06000V – DISTRETTO 39

7.	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna</li> <li>b) Nel complesso rispetta i vincoli della consegna</li> <li>c) Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario</li> <li>d) Non si attiene alle richieste della consegna</li> </ul>	<p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>1-2</p>	/5
8.	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>b) Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>c) Comprensione complessiva accettabile</li> <li>d) Non ha compreso il senso complessivo del testo</li> </ul>	<p>13-15</p> <p>11-12</p> <p>10</p> <p>1-9</p>	/15
9.	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Analisi puntuale e approfondita</li> <li>b) Analisi puntuale e accurata</li> <li>c) Analisi sufficientemente puntuale</li> <li>d) Analisi carente</li> </ul>	<p>9-10</p> <p>7-8</p> <p>6</p> <p>1-5</p>	/10
10.	Interpretazione corretta e articolata del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Interpretazione corretta e articolata con motivazioni appropriate</li> <li>b) Interpretazione parzialmente corretta, tuttavia articolata e a tratti motivata con ragioni valide</li> <li>c) Interpretazione abbozzata, corretta ma non approfondita</li> <li>d) Interpretazione insufficiente</li> </ul>	<p>9-10</p> <p>7-8</p> <p>6</p> <p>1-5</p>	/10
			Totale	/20
			Totale	/100

Griglia di valutazione - Tipologia B

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



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI”

RMRH06000V – DISTRETTO 39

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

Griglia di valutazione - Tipologia C

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione sufficienti d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	a) Testo rigorosamente coerente e coeso b) Testo coerente e coeso c) Testo nel complesso coerente d) Il testo manca di coerenza e coesione	9-10 7-8 6 1-5	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato c) Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio	5 4 3 1-2	/5
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	9-10 7-8 6	/10

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI”

RMRH06000V – DISTRETTO 39

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

**Decreto-Legge 23 febbraio 2020, n. 6, Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 con chiusura delle scuole di ogni ordine e grado. Il DPCM 8 marzo 2020 ha definitivamente sospeso tutte le attività didattiche impedendo il proseguo della somministrazione delle Simulazioni della Prima e Seconda Prova nonché l'INVALSI.**

16.

**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	Leveli	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	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	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI”

RMRH06000V – DISTRETTO 39

specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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>			

<b>17. GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO</b>			
<b>MATERIE:.....</b>			
<b>CANDIDATO.....</b>		<b>CLASSE 5°</b>	
<b>SEZ.....</b>		<b>IND.....</b>	
<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>	<b>PUNTI</b>	<b>ATTRIBUITI</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 nuclei fondamentali delle discipline	FRAMMENTARIA: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	1-2	
	LACUNOSA: conosce i contenuti in maniera minima	3-4	
	COMPLETA: contenuti completi e talvolta approfonditi, buona la rielaborazione	5	
	ESAUSTIVA: contenuti corretti, approfonditi ed esaurienti	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	FRAMMENTARIA: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	1-2	
	LACUNOSA: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3-4	
	SUFFICIENTE: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e fornisce soluzioni pertinenti senza una adeguata motivazione	5-6	
	DISCRETA: individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente le soluzioni trovate	7	
	BUONA: individua le strategie appropriate per la soluzione delle problematiche evidenziate	8	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	SUPERFICIALE: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta e non pertinente	1	
	ADEGUATA: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2	
	APPROFONDITA: argomenta in maniera critica ed usa terminologia tecnica appropriata	3	
		<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>	<b>...../20</b>

**Decreto-Legge 23 febbraio 2020, n. 6, Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 con chiusura delle scuole di ogni ordine e grado**  
**Il DPCM 8 marzo 2020 ha definitivamente sospeso tutte le attività didattiche impedendo il proseguo della somministrazione delle Simulazioni della Prima e Seconda Prova nonché l'INVALSI.**

**18. GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO  
ALUNNO DSA**

MATERIE.....

CANDIDATO..... CLASSE 5' SEZ.. IND.....

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI	ATTRIBUITI
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	NULLA: trattazione non aderente alla traccia	1	
	SUFFICIENTE: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	2	
	PIENAMENTE ADERENTE: traccia pienamente aderente	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	FRAMMENTARIA: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	1-2	
	LACUNOSA: conosce i contenuti in maniera minima		
	COMPLETA: contenuti completi e talvolta approfonditi	5	
	ESAUSTIVA: contenuti corretti, approfonditi ed esaurienti	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali: individuazione di problemi e 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		
	SUFFICIENTE: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e fornisce soluzioni 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 collegare le informazioni in modo pertinente	SUPERFICIALE: rielaborazione con terminologia non sempre corretta e pertinente	1	
	ADEGUATA: esposizione semplice e terminologia adeguata	2	
	APPROFONDITA: argomenta in maniera critica	3	
	PUNTEGGIO ATTRIBUITO		.../20

**Decreto-Legge 23 febbraio 2020, n. 6, Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 con chiusura delle scuole di ogni ordine e grado**

**Il DPCM 8 marzo 2020 ha definitivamente sospeso tutte le attività didattiche impedendo il proseguo della somministrazione delle Simulazioni della Prima e Seconda Prova nonché l'INVALSI.**



## **19.APPENDICE NORMATIVA**

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- D.L. 23 febbraio 2020 n. 6 (convertito in legge il 5 marzo 2020 n. 13) Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 (GU Serie Generale n.45 del 23-02-2020): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale;
- DPCM 4 marzo 2020 : sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020 fino al 15 marzo;
- Nota 278 del 6 marzo 2020 – Disposizioni applicative Direttiva 1 del 25 febbraio 2020
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020;
- DPCM 9 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 aprile;
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 388 del 17 marzo 2020;
- DPCM 1 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 13 aprile;
  
- D.L. n. 22 del 8 aprile 2020: Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato con ipotesi di rientro a scuola entro il 18 maggio;
- DPCM 10 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 maggio;
- LEGGE n..... del 24 aprile 2020 di conversione del D.L. 18/2020 – Misure per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 cd. “Cura Italia”;
- DPCM 26 aprile 2020.

**Ci si riserva di integrare e di rettificare il presente documento con quanto disposto dalle eventuali ulteriori misure normative emergenziali in corso di emanazione.**

**Il presente Documento è stato redatto nelle forme e nei contenuti previsti dalle vigenti norme in materia e nel rispetto delle ultime Ordinanze Ministeriali e secondo i criteri esposti nella riunione dei dipartimenti disciplinari in videoconferenza del giorno 25 Maggio 2020.**

**Nella forma e nella stesura dei contenuti, il presente Documento è stato approvato e ratificato all'unanimità dal CdC del giorno 29 Maggio 2020.**

## 20. Uda

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Utenti destinatari</b>	Alunni classe: 5° H sala e vendita
<b>Prerequisiti</b>	Lecture e dibattiti sul rapporto alimentazione-salute
<b>Fase di applicazione</b>	Febbraio e marzo.

<b>Denominazione</b>	<b>L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo</b>
<b>Compito - prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentazione in PowerPoint a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingua inglese e francese degli ingredienti utilizzati per la preparazione di un cocktail con prodotti certificati nazionali e internazionali, specificando l'importanza che ricade sull'economia del Paese.</li> <li>Relazione individuale</li> </ul>
<b>Competenze mirate</b>	
Assi culturali: linguaggi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</li> <li>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</li> <li>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</li> <li>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>
Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Imparare ad imparare</li> <li>Progettare</li> <li>Collaborare e partecipare</li> </ul>
Assi Professionali	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</li> <li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> </ul>

Conoscenze	Abilità
Italiano- Storia Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti. Cenni di storia locale legate alle tradizioni enogastronomiche.	Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati. Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto.
Lessico in Lingua straniera relativo al settore turistico-alberghiero	Utilizzare un repertorio lessicale appropriato, saper comunicare in altra lingua comunitaria
Sala e vendita Tecniche di preparazione di cocktail di luoghi tipici inerenti l'enogastronomia del luogo individuato dal CdC	Presentare i prodotti nel rispetto delle regole tecniche legate alla sicurezza alimentare. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio scelto dal CdC
Scienza degli Alimenti: Conoscere le caratteristiche nutrizionali delle bevande alcoliche. Dieta Mediterranea come modello di dieta equilibrata.	Essere in grado di valutare gli effetti negativi dell'alcol sull'organismo umano. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute
Matematica: Conoscere il calcolo matematico	Saper utilizzare gli strumenti matematici per il calcolo dei nutrienti

	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico
Cucina Individuare i piatti tipici dell'enogastronomia locale	Saper abbinare i piatti tradizionali ai cocktail prescelti

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Tempi:</b> <i>Italiano/Storia</i> 6h <i>Francese</i> 3h <i>Inglese</i> 3h <i>Sala e vendita</i> 10h <i>Alimentazione</i> 8h <i>Matematica</i> 4h <i>Cucina</i> 4h  <b>Totale</b> 38h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione UDA alla classe. Brainstorming con gli alunni; suddivisione del lavoro dei singoli e dei gruppi.</li> <li>• Recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue)</li> <li>• realizzazione delle slide in lingua italiana e straniera, specificando i significati religiosi dell'alcool nei diversi paesi de cocktail del mondo;</li> <li>• preparazione in chiave moderna di alcuni cocktail della tradizione italiana, ricercando la preparazione internazionale che più si avvicina, stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.</li> <li>• Esercizi in lingua ed uso della terminologia professionale per la realizzazione del materiale informativo</li> <li>• Calcoli matematici per la determinazione delle tabelle nutrizionali di vari paesi</li> <li>• realizzazione della brochure</li> </ul>
<b>Esperienze attivate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavoro individuale e/o in gruppo.</li> <li>• Esercitazioni in laboratorio.</li> <li>• Presentazione orale di quanto realizzato.</li> <li>• Visita in aziende del settore enogastronomico.</li> <li>• Alternanza Scuola-Lavoro in aziende del settore ristorazione/ospitalità.</li> </ul>
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Brainstorming</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Lezioni tecnico- pratiche</li> <li>• Esercitazioni mirate interne ed esterne</li> </ul>
<b>Risorse umane</b>	
Interne:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti del consiglio di classe</li> <li>• Assistenti di Laboratorio</li> </ul>
Esterne:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esperti del settore</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lab. professionali</li> <li>• Aula LIM</li> <li>• Libri di testo</li> <li>• Materiale Informativo</li> <li>• Materiale Multimediale</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare</li> <li>• Valutazione collegiale con griglia di valutazione che terrà conto dell'atteggiamento e dell'impegno degli alunni.</li> </ul>

<b>PIANO DI LAVORO UDA UNITÀ DI APPRENDIMENTO:</b>
Coordinatore dell’UDA: Prof. CELIA LUIGI
Collaboratori : Casaluci, Marigliano, Colucci, Quagliariello, .Quaglia, Vacca

	nominativi alunni																								
	Agnoni Maria B	Alonzi Valerio	Bernabei Franco	Berti Marika	Canini Michela	Cojocariu Mari	Fioretti Sofia	Gasbarri Giada	Giustiniani Ales	Goncalves Mar	Gramshi Matte	Grassi Laura	Matache Andre	Miconi Edoard	Middei Davide	Palomba Franc	Ponticelli Ricca	Ricci Cristina	Sicinska Karina	Taddei Azzurra	Tantari Paolo	Trajano Caetar	Zara Vlad Gabr		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Comprendere Il proprio ruolo e rispettare le regole del contesto lavorativo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
saper osservare suggerimenti e mettersi in discussione.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
rispettare i tempi di realizzazione delle consegne	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3		
applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
pianificare/programmare attività per raggiungere gli obiettivi prefissati	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
individuare ed utilizzare gli strumenti di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
mostrare un atteggiamento appropriato verso i superiori e i colleghi.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
mostrare interesse per l'attività proposta	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3		
eseguire correttamente le procedure	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
saper organizzare il proprio lavoro in modo autonomo e corretto.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
curare l'aspetto e la pulizia delle divise.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
individuare problemi e saperli risolvere anche in situazioni di criticità.	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4		

1: competenza non raggiunta 2: livello di base 3: livello intermedio 4: livello avanzato

# L'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA ALIMENTARE NEL MONDO



# IL LATTE

**Il latte e la sua composizione chimica**

**Acqua:**  
è la sostanza che è contenuta maggiormente.

**Glucidi:**  
il lattosio è un **disaccaride**, costituito da una molecola di glucosio e una di galattosio.

**Lipidi:**  
sono presenti in piccole percentuali. I grassi più importanti sono i **trigliceridi**, e in piccole quantità **fosfolipidi, monogliceridi, acidi grassi liberi, steroli e vitamine liposolubili**.

**Protidi:**  
sono rappresentati da caseina e proteine del siero. La caseina è la proteina più importante del latte. Le proteine del siero contengono più **amminoacidi**, mentre non contengono fosforo. Durante la caseificazione non coagulano ma restano in soluzione.

**Vitamine:**  
nel latte crudo ci sono tutte le vitamine, ma le più importanti sono quelle del gruppo A e del **gruppo B, è carente la vitamina D.**

**Sali Minerali:**  
si trovano in parte in soluzione e in parte legati alla caseina. Gli elementi più presenti sono: calcio, fosforo, sodio, cloro.

**Fermentazione lattica:**  
avviene ad opera dei batteri lattici (*Streptococcus lacto bacillus*), dove si viene a formare acido lattico, in modo particolare da una molecola di lattosio se ne formano 4 di acido lattico; è desiderata sia per la produzione di yogurt che per il formaggio.

# Cocktail Scorpion!

*ingredienti!*



*Preparazione:*



# ***WHISKEY SOUR***







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

## 21.I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI STATO A.S. 2019/2020

CLASSE 5<sup>^</sup> H

INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA E VENDITA

### I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
VACCA CLAUDIA	LINGUA ITALIANA E STORIA	
MARIGLIANO EMILIA	LINGUA STRANIERA INGLESE	
COLUCCI ANNA M. RITA	LINGUA STRANIERA FRANCESE	
TIGNANELLI VINCENZO	DISCIPLINE ECONOMICHE	
QUAGLIA ROSA MARIA	MATEMATICA	
QUAGLIARIELLO ROSANNA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
CASALUCI GIUSEPPE	TEC. SERV. ESERC.PRATICA SALA BAR	
CELIA LUIGI	TEC. SERV. ESERC.PRATICA CUCINA	
TARTAGLIONE NICOLINO	I.R.C	
BIANCO GIOVANNI	EDUCAZIONE FISICA	
MIGNACCA GIOVANNI	DOCENTE DI SOSTEGNO	

Velletri li, 25 Maggio 2020