



**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. 2018/2019**

**CLASSE V D**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**



## Indice

	<b>Pag.</b>
<b>1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE</b>	
Presentazione della scuola	3
Profilo dell'indirizzo	4
<b>2.STORIA DELLA CLASSE</b>	
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	5
Elenco candidati	6
Quadro riepilogativo classe	6
Profilo della classe	7
<b>3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA</b>	
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	8
Obiettivi Formativi	8
Valutazione degli apprendimenti	8
Valutazione dei comportamenti	10
Criteri per l'attribuzione del credito	11
Consuntivi discipline	14
<b>4.ATTIVITÀ E PROGETTI</b>	
Recupero e potenziamento	36
Attività in preparazione dell'Esame di Stato	37
Cittadinanza e Costituzione	37
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL)	38
Valutazione dello Stage e di riepilogo ore svolte nel triennio	40
Progetti per il miglioramento dell'offerta formativa	41
<b>5.ALLEGATI</b>	<b>43</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline</li> <li>• Allegato n. 2: Simulazioni Seconda parte della Seconda Prova</li> <li>• Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C), Seconda Prova</li> </ul>	
<b>6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti</b>	<b>79</b>

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

### **Presentazione istituto**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nel 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 **Enogastronomia**, l’allievo affronterà e svilupperà le tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici con particolare riferimento al mondo creativo e altamente professionale della cucina. Le competenze maturate gli consentiranno di operare in strutture ristorative di ogni livello, ma anche di creare e gestire un’impresa in proprio. Il diplomato sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

**2. STORIA DELLA CLASSE****Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica.**

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
Santelli Niccolò	Italiano, storia	-	-	x
De Angeli Claudia	Matematica e informatica	x	x	x
Elisei Emanuela	Lingua straniera inglese	-	-	x
Cugini Monia	Lingua straniera francese	x	x	x
Di Giovanni Battista Silvana	Diritto ed economia - amm.ne alberghiera	-	-	x
Stirpe Filippo	Alimenti ed alimentazione	x	x	x
Introcaso Ettore Antonio	Tec. Serv.eserc.pratica cucina	-	-	x
Milioto Fabio	Tec.serv.eserc.pratica sala bar	-	x	x
Rinaldi Luciana	Ed.fisica	x	x	x
Lorenzi Lucia	I.R.C	-	-	x
Gentile Rosanna	Materia alternativa I.R.C	-	-	x

**Dirigente Scolastico Dott.ssa Sandra Tetti****Coordinatore di classe Prof.ssa Claudia De Angeli****Data di approvazione****02/05/2019**

**Elenco dei candidati**

		3° anno	4° anno	5° anno
1.		III D	IV D	V D
2.		III D	IV D	V D
3.		III D	IV D	V D
4.		III D	IV D	V D
5.		III D	IV D	V D
6.		III D	IV D	V D
7.		III D	IV D	V D
8.		III D	IV D	V D
9.		III D	IV D	V D
10.		III D	IV D	V D
11.		III D	IV D	V D
12.		III D	IV D	V D
13.		III D	IV D	V D
14.		III D	IV D	V D
15.		III D	IV D	V D
16.		III D	IV D	V D
17.		III D	IV D	V D

**Quadro riepilogativo della classe**

Iscritti	18
Maschi	11
Femmine	7
Cert. 104/92	/
DSA e/o BES	3 + 2
Promossi senza debito	17
Promossi con debito	3
Ripetenti	/
Ritirati	1

**Profilo della classe**

<b>Parametri</b>	<b>Descrizione</b>
Composizione	Nei primi mesi dell'anno scolastico la classe era composta da 18 alunni provenienti dalla medesima classe terza, ma un'alunna si è ritirata.
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719)	Nella classe sono presenti tre alunni DSA e due alunni BES che, sulla base di quanto previsto dalla legge 170/2010, hanno potuto usufruire degli strumenti compensativi e delle misure dispensative necessarie a facilitare e migliorare l'apprendimento ed il rendimento, come specificato negli specifici Pdp. Ulteriori informazioni saranno fornite alla Commissione tramite fascicoli cartacei riservati.
Situazione di partenza	Nel corso del triennio i docenti di Italiano, Storia e Inglese, sono cambiati ogni anno, la mancata continuità didattica ha destabilizzato il gruppo classe che, all'inizio dell'anno, presentava, almeno per le materie Italiano e Storia una preparazione lacunosa e discontinua. Per quanto riguarda la lingua inglese, sin dall'inizio dell'anno, è emerso un gruppetto di allievi con buone capacità nella conversazione, si sono però manifestate anche alcune situazioni di fragilità. Anche i docenti di Economia e Cucina hanno preso la classe quest'anno. Per Economia si è presentata una situazione analoga alle materie Storia e Italiano, mentre il docente di Cucina ha rilevato un livello medio di capacità buono. Per le altre materie si ha una maggiore continuità.
Livello di profitto generale	Per Italiano si può osservare che, un gruppo di alunni che ha sempre dimostrato un comportamento ben disposto nei confronti del docente e delle materie è riuscito a recuperare gli strumenti dell'analisi del testo e dell'argomentazione. Un gruppo altrettanto numeroso, tuttavia, non si è impegnato nello studio autonomo e per questi alunni permangono le carenze riscontrate all'inizio dell'anno. Per Inglese sebbene permangono talune situazioni di fragilità, l'andamento globale della classe è sufficiente, mentre un gruppetto ha risultati più che buoni. In generale si può rilevare che un gruppo di allievi si è dimostrato partecipe e costante nello studio, mentre altri alunni si sono dimostrati più superficiali e discontinui, infatti come si può osservare dai consuntivi delle varie discipline alcuni obiettivi sono stati conseguiti in modo parziale.
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	Alcuni alunni hanno fatto numerose assenze. Per quanto concerne l'atteggiamento della classe si osserva che un gruppo si è dimostrato coinvolto e interessato a capire, intervenendo anche con domande e richieste di chiarimento. Mentre altri si sono dimostrati più passivi e poco impegnati almeno in alcune materie.

**3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA****Obiettivi Educativi-Interdisciplinari**

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

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

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

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

**Valutazione degli apprendimenti**

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

VOTI	GIUDIZIO	INDICATORI
1-2	Negativo	Mancanza di indicatori
3-4	Gravemente Insufficiente	Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di



		procedere alle applicazioni. Si esprime con un linguaggio scorretto partecipa in modo passivo e disinteressato. Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento
5	Insufficiente	Ha una conoscenza parziale di tipo esclusivamente mnemonico. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe anche se con qualche errore. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo poco attivo. Lavora saltuariamente, mostra progresso nell'apprendimento in situazione isolate.
6	Sufficiente	Ha una conoscenza essenziale. Applica le conoscenze in situazioni Analoghe. Si esprime con linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo Interessato, ma poco attivo. Lavora con regolarità ma senza approfondire. Mostra qualche progresso nell'apprendimento.
7	Discreto	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni analoghe in modo autonomo. Si esprime con linguaggio chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo. Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento.
8	Buono	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze si esprime in modo chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo e continuo: Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento.
9-10	Ottimo	Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze in situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco ed appropriato. Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora con costanza autonomia e responsabilità. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di lavoro autonomo.

## Valutazione dei comportamenti

Il collegio docenti ha predisposto e deliberato i seguenti criteri di valutazione del comportamento degli studenti:

1. Rispetto nei confronti delle persone, degli strumenti di lavoro, degli arredi e in generale degli ambienti di studio e di socializzazione.
2. Rispetto delle idee altrui, con conseguente superamento dei pregiudizi, dell'individualismo e dell'esibizionismo.
3. Autocontrollo sia nella sede scolastica che al di fuori di essa nel caso di attività ed interventi educativi particolari, come viaggi di istruzione, visite guidate, partecipazione ad eventi culturali o sportivi.
4. Frequenza regolare dei corsi.
5. Assolvimento regolare degli impegni di studio.
6. Partecipazione attiva e responsabile alla vita della comunità scolastica nel rispetto delle sue regole.
7. Disponibilità alla collaborazione.

Pertanto si ritiene che sia:

ECCELLENTE (voto 10) OTTIMO (voto 9) o BUONO (voto 8) il comportamento caratterizzato in vario grado dalla presenza di tutti i requisiti.

DISCRETO (voto 7) il comportamento in cui siano riscontrabili in misura più attenuata tutti i requisiti e pur in presenza di note disciplinari per infrazioni di grado lieve o medio.

SUFFICIENTE (voto 6) per tale valutazione sono da considerarsi irrinunciabili i primi tre requisiti e potranno essere presenti note disciplinari per infrazioni di grado più grave.

INSUFFICIENTE (voto 5).

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

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

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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Tabella di conversione del credito conseguito nel terzo e quarto anno – Candidati anno scolastico 2018-19

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e il IV anno
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

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 con la delibera: n° 23 del 22/01/2019

RMRH06000V – DISTRETTO 39		PUNTI
CREDITI FORMATIVI		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
6	Partecipazione a GAREE/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico: <ul style="list-style-type: none"> <li>• a livello provinciale</li> <li>• a livello regionale</li> <li>• a livello nazionale</li> </ul> se posizionato ai primi tre posti:	0,1 0,2 0,3 + 0,3
7	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO	0,3
8	Alternanza Scuola Lavoro: In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli ( <b>classi 3°</b> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• livello 2</li> <li>• livello 3</li> <li>• livello 4</li> </ul>	0,3 0,4 0,5

9	Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli ( <b>classi 4°</b> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• livello 2</li> <li>• livello 3</li> <li>• livello 4</li> </ul>	0,2 0,3 0,4
10	Alternanza Scuola Lavoro in corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli ( <b>classi 5°</b> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• livello 2</li> <li>• livello 3</li> <li>• livello 4</li> </ul>	0,2 0,3 0,4

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.

**Consuntivi delle discipline****CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia:

**Lingua e letteratura italiana**

---

Insegnante:

**prof. Niccolò Santelli**

---

Testo adottato: Sambugar, Salà, Letteratura e oltre, voll. 2-3

Ore settimanali: 4      Ore annuali previste: 116

Ore effettivamente svolte al 2 maggio: 76

---

Temi generali: L'Ottocento. Il decadentismo. L'età della crisi. La poesia del primo Novecento. Il dopoguerra. Laboratorio di scrittura.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	x	Computer	sì	x	no	
------------	----	--	----	---	----------	----	---	----	--

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia:

**Storia**

---

Insegnante:

**prof. Niccolò Santelli**

---

Testo adottato: Paolucci, Signorelli, La storia in tasca voll. 4-5

Ore settimanali: 2                      Ore annuali previste: 58

Ore effettivamente svolte al 2 maggio: 39

Temi generali: L'unità d'Italia. Da Giolitti alla Grande guerra. L'età dei totalitarismi. Tra storia e attualità. Cittadinanza e Costituzione.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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



Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	X	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	X	no		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	X	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì		no		in parte	X
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	X
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	X	no		in parte	

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Insegnante: PROF. FILIPPO STIRPE

Testo adottato: ALIMENTAZIONE OGGI DI SILVANO RODATO

Ore settimanali: 3      Ore annuali previste: 99      Ore annuali svolte: 61

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

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: ENOGASTRONOMIA

Insegnante: INTROCASO ETTORE

Testo adottato: MasterLab-Settore Cucina-Le Monnier

Ore settimanali : 4    Ore annuali previste:132 Ore annuali svolte: 106 fino al 15/05/2018

Temi generali: Nell'indirizzo "servizi settore cucina" le specifiche competenze tecniche, economiche e normative nella filiera dell'enogastronomia è in grado d'intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Operare nel sistema produttivo, promuovendo le trasformazioni locali, nazionali ed internazionali.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer		
Laboratori	*		Registratore		
Audiovisivi	*		Lavagna luminosa		

Strumenti di verifica:

Interrogazione	*		Prova strutturata		
Esercitazione			Relazione	*	
Prova pratica	*		Problema		

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia:

Inglese

---

Insegnante:

Prof.ssa Emanuela Elisei

---

Testo adottato: Cibelli, O., D'Avino, D., Cookbook Club, CLITT; Cibelli, O., D'Avino, D., Cookbook Club Up, CLITT; Fotocopie e PPT fornite dalla docente.

Ore settimanali: 3    Ore annuali previste:

Ore annuali svolte: 55

---

Temi generali:

Nutrition, Nutrients, Healthy Eating, The Healthy Eating Pyramid, Mediterranean Diet, Food safety and hygiene, Food contamination, Food safety Certification, Food borne illnesses, The HACCP, Viruses and Bacteria, Food Allergies and Intolerances, New EU Law on Food Information to Consumers, Advice on Food Allergen Labelling.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no		Computer	sì	x	no	
------------	----	--	----	--	----------	----	---	----	--

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Insegnante:

DI GIOVANNI BATTISTA SILVANA

Testo adottato: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE - Rascioni Ferriello- Tramontana vol 2 e 3

Ore settimanali: 5

Ore annuali previste: 165

Ore annuali svolte:

Temi generali: Bilancio esercizio aspetto civilistico e analisi di bilancio/Analisi dei costi / pianificazione e programmazione/ Marketing

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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



Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI**

Materia: MATEMATICA

Insegnante: Claudia De Angeli

Testo adottato: Bergamini Massimo / Trifone Anna/ Barozzi Graziella

Mod. U –Limiti e Mod. V - Derivate e Studio Di Funzioni

Zanichelli

Ore settimanali: 3      Ore annuali previste: 99      Ore annuali svolte: 61 (fino al 02 /05)

Temi generali: *Funzioni algebriche. Funzioni trascendenti. Dominio e segno di funzioni. Limiti e forme indeterminate. Gli Asintoti. Grafico di una funzione.*

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: SALA e VENDITA

---

Insegnante: MILIOTO FABIO

---

Testo adottato: MASTERLAB (4° E 5° ANNO ENOGASTRONOMIA)

Autori: A. Faracca, E. Galié, A. Capriotti, T. Ficcadenti Edizione: Le Monnier Scuola

ISBN 978-88-00-22232-7 euro 19.95

Ore settimanali: 2                      Ore annuali previste: 66                      Ore annuali svolte: 42 (fino al 2/maggio)

---

Temi generali: La produzione vitivinicola Italiana e Francese, Prodotti di qualità ( DOP, IGP, STG, ecc.) Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche, Cucina di sala, Cocktail, DOP e IGP del Lazio, Analisi delle caratteristiche organolettiche del cibo e del vino, Catering, Banqueting, organizzazione di un evento.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: Lingua e civiltà francese

---

Insegnante: Monia Cugini

---

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

"Côté cuisine, côté salle", Silvia Ferrari-Henri Dubosc, Minerva scuola.

"Gourmet, vers le monde du travail", Christine Duvallier, Eli-La Spiga edizioni.

Ore settimanali: 3    Ore annuali previste: 99 (87 scorporando il periodo di stage) Ore annuali svolte: 73 (fino al 15/05/19)

---

Temi generali: Systèmes de contrôle et de prévention; Qualité des produits et sécurité; se former et travailler; la cuisine italienne(tour des régions); la gastronomie française (régions Paca, Île-de-France, Bretagne, Grand-Est, Auvergne-Rhône-Alpes); oenogastronomie et service dans le monde du travail.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: SCIENZE MOTORIE

---

Insegnante: RINALDI LUCIANA

---

Testo adottato: COMPETENZE MOTORIE G.D'ANNA

Ore settimanali: 2                      Ore annuali previste: 63                      Ore annuali svolte: 57

---

Temi generali: Lezioni pratiche, consolidamento dei giochi di squadra, la storia delle Olimpiadi antiche e moderne, la storia dell'educazione fisica dal Medioevo ai giorni nostri, Principi di alimentazione sportiva.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca					Computer				
------------	--	--	--	--	----------	--	--	--	--



Laboratori					Registratore				
Audiovisivi					LIM				

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì				Prova strutturata				
Esercitazione	sì				Relazione				
Prova pratica	sì				Problema				

Obiettivi conseguiti:

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: IRC

Insegnante:

Lorenzi Lucia

---

Testo adottato:

A Lauto convito

R. Filippetti, *Il Vangelo secondo Giotto*

F. Nembrini, *In cammino con Dante*

Dispense Personali

Ore settimanali:

Ore annuali previste:

Ore annuali svolte:

1h

30h (circa)

24h (circa)

---

Temi generali:

Il Novecento: contesto sociale-culturale

Documenti Conciliari ed Encicliche (passi scelti)

Introduzione all'ateismo moderno

I principi filosofici dell'ateismo moderno

L'ateismo contemporaneo e l'indifferenza religiosa

Introduzione all'antropologia

La Divina Commedia (Canti scelti)

Lettura iconografica di alcune opere scelte di Giotto; Beato Angelico; Caravaggio

Il rituale della cena pasquale ebraica

Introduzione alla Bioetica

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

## 4. ATTIVITÀ E PROGETTI

## Recupero e potenziamento

Interventi	Cur.	Extracur.	Discipline	Modalità
Interventi di recupero	X X X X X X		Italiano Diritto e tecniche amministrative Inglese Scienze degli alimenti Storia Matematica	Sportello metodologico Sportello metodologico Sportello metodologico Sportello metodologico Recupero in itinere Recupero in itinere
Interventi di potenziamento	x      x		Inglese      Francese	Un'ora settimanale di lezione in copresenza con la professoressa Ielpo Maria Vittoria, a partire dal mese di Gennaio.      Un'ora settimanale di lezione in copresenza con una lettrice madrelingua al fine di approfondire punti di grammatica e civiltà attraverso attività ludiche: canzoni, giochi di ruolo, conversazione. L'intervento ha avuto inizio nel mese di Ottobre e si è concluso nel mese di Aprile.
Interventi di approfondimento	X X x		<b>Italiano</b> <b>Inglese</b> <b>Economia</b>	Corso di approfondimento Corso di approfondimento Corso di approfondimento

## Attività in preparazione dell'Esame di Stato

- Simulazioni I (19/02/2019) e II (26/03/2019) della Prima Prova
- Simulazioni I (28/02/2019) e II (02/04/2019) della Seconda Prova
- Simulazione colloquio (prima settimana di giugno)

## Cittadinanza e Costituzione

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

<p align="center"><b>«Cittadinanza e Costituzione»</b></p> <p><b>Percorsi/Progetti/Attività</b></p>	<p align="center"><b>Descrizione</b></p> <p>Il progetto proposto risponde alle finalità previste dalla normativa vigente per lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica: “educare alla convivenza civile significa promuovere nel singolo cittadino la consapevolezza di essere parte di un corpo sociale e istituzionale che cresce e si trasforma nel tempo e nello spazio, e di essere insieme fruitore dei beni di cultura e responsabile della loro conservazione e della loro crescita, nei riguardi degli altri e delle nuove generazioni”</p>
<p><b>‘ DIVENTARE CITTADINI ITALIANI: LA CITTADINANZA COME PARTE DEL PERCORSO DI INTEGRAZIONE’</b></p>	<p align="center"><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I principi teorici dello Stato moderno a fondamento della Costituzione Italiana.</li> <li>• La storia della Costituzione Italiana.</li> <li>• Caratteristiche della Costituzione Italiana.</li> <li>• I principi fondamentali della Costituzione Italiana.</li> <li>• I diritti umani universalmente riconosciuti.</li> <li>• I diritti nella Costituzione Italiana.</li> <li>• Gli organi dello Stato.</li> <li>• Il concetto di cittadinanza: la cittadinanza italiana.</li> <li>• Il diritto internazionale.</li> <li>• Le grandi organizzazioni internazionali.</li> <li>• Unione Europea: storia e organi rappresentativi.</li> </ul>

## Alternanza scuola lavoro

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

L'Istituto organizza e realizza periodi di PCTO per tutti gli studenti delle classi terze, quarte e quinte. 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>• A tavola con il pecorino toscano DOP</li> <li>• A tavola con il grano padano</li> <li>• LazioInnova: 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 Referente PCTO (già ASL)

Prof.ssa Di Giovanni Battista Silvana

In relazione alle attività descritte nella tabella precedente gli alunni della classe V D hanno svolto lo Stage nel mese di Settembre. Il giorno 20/11/2018 la classe ha partecipato alla visita aziendale presso "Birrificio Peroni" di Roma. Inoltre la classe ha partecipato a tutti gli incontri con esperti esterni previsti dal progetto.

**Valutazione Stage A.S. 2018-19 e Sintesi delle ore svolte nel triennio:**

<b>ALUNNO / A</b>	<b>Struttura a.s 2018/2019</b>	<b>Località</b>	<b>Valutazione Da parte della struttura</b>	<b>Ore complessive 3° anno</b>	<b>Ore complessive 4 °anno</b>	<b>Ore complessive 5° anno</b>	<b>Ore totali</b>

Tutor: I.T.P. Fabio Milioto



**Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa**

Titolo del progetto	Obiettivi	Attività
Progetto Arcu	<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> </ul>	Visione dello Spettacolo teatrale "Shakespeare in Love", presso il teatro Brancaccio di Roma in data 16/11/2018.
	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	Visone della Rappresentazione "In memoria di me" presso il Teatro Tognazzi di Velletri. In data 25/01/2019
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supportare l'impatto con il nuovo contesto formativo.</li> <li>• Prevenire il disagio e la dispersione scolastica</li> </ul>	Viaggio d'Istruzione a Praga dal 26 al 30 Aprile.
Progetto Macroonde	<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> </ul>	Stesura di articoli per giornale di Istituto

Orientamento in uscita		Evento di formazione “Cuocere: materia, gusto, salute”, a cura della Scuola Internazionale di Cucina ALMA. L’incontro si è svolto nel mese di Febbraio in Auditorium.
		La classe ha partecipato a un incontro informativo con la Fondazione Biocampus di Latina, svoltosi presso l’Auditorium della scuola in data 8/04/2019.
Progetto Sportivo	Favorire comportamenti di rispetto per sé e per gli altri ispirati al senso di responsabilità, autonomia e socialità; Abituare alla puntualità nei confronti degli impegni assunti; Educare al rispetto delle elementari norme di comportamento; Educare al rispetto delle norme di sicurezza; Educare alla cittadinanza, alla vita civica, alla salute e all’ambiente.	Alcuni alunni della classe hanno partecipato al gruppo sportivo.

## 5. ALLEGATI

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

#### Programma di Lingua e Letteratura Italiana

Classe **5D**

Docente: prof. **Niccolò Santelli**

Testi in adozione: Sambugar, Salà - Letteratura e oltre, voll. 2-3.

#### **MODULO 1 - CORSO MONOGRAFICO - LA SCIENZA IN CUCINA DI PELLEGRINO ARTUSI: CUCINA, LINGUA E IDENTITÀ NAZIONALE.**

Pellegrino Artusi: l'obiettivo culturale de *La scienza in cucina*. Politica linguistica e unificazione culturale. La lingua della cucina alla fine dell'Ottocento e la lingua della cucina oggi: il modello artusiano come strumento di identità culturale.

**Approfondimenti:** lettura e commento dei seguenti articoli scientifici distribuiti in copia digitale:

- G. Frosini, *Una rivoluzione copernicana: Pellegrino Artusi e la scienza in cucina*.
- B. Capaci, *Da Artusi a Ratatouille: il ricettario eloquente*.

**Antologia** (in dispense preparate dal docente):

- Ricetta 182: Krapfen I.
- Ricetta 315: Il polpettone.
- Ricetta 556: Bistecca alla fiorentina.
- Ricetta 641: Torta di patate.
- Analisi linguistica e stilistica di una ricetta a scelta per ciascun alunno.

#### **MODULO 2 - L'OTTOCENTO**

##### **2.1 Giacomo Leopardi**

La vita e la formazione. I rapporti con l'Illuminismo, la critica al Romanticismo. Un classicismo progressista. Le principali opere: *Zibaldone*, *Canti*, *Operette morali*. L'evoluzione del pensiero leopardiano e il rapporto con la Natura: il pessimismo storico, cosmico e il titanismo. La teoria del piacere, il ruolo dell'immaginazione: la poetica del vago e dell'indefinito, il ruolo delle ricordanze.

## Antologia

### Dai **Canti**:

- Ultimo canto di Saffo;
- Il passero solitario;
- L'infinito;
- A Silvia;
- Il sabato del villaggio;
- La ginestra o il fiore del deserto (vv. 1-157 e 297-317).

### Dalle **Operette morali**:

- Dialogo della Natura e di un islandese.

## 2.2 L'età del Positivismo

Il Positivismo: la fiducia nella scienza. La nascita delle nuove scienze sociali. Il darwinismo e la sua applicazione sociale. L'applicazione letteraria della nuova filosofia: il naturalismo francese. Flaubert e l'invenzione del canone dell'impersonalità. Émile Zola: il ciclo dei *Rougon Macquart*. L'attenzione ai ceti medi: *l'Assommoir*.

## Antologia

### E. Zola, da **L'Assommoir**:

- Gervasia all'Assommoir

## 2.3 Giovanni Verga e il verismo

Il verismo: analogie e differenze con il naturalismo francese. La visione pessimistica di Verga e l'insufficienza della letteratura come strumento di cambiamento sociale. Giovanni Verga: la vita e le opere. La fase verista: punti programmatici della poetica di Verga. L'artificio della regressione: il narratore popolare e l'uso del discorso indiretto libero. Il *Ciclo dei Vinti*: trame e protagonisti dei *Malavoglia* e del *Mastro don Gesualdo*. L'ideale dell'ostrica. La religione della roba.

## Antologia

### Da **Vita dei campi**:

- La lupa.

### Da **Novelle rusticane**:

- La roba.

### Da **I Malavoglia**:

- Prefazione;
- La famiglia Malavoglia;
- L'arrivo e l'addio di 'Ntoni.

### Da **Mastro don Gesualdo**:

- L'addio alla roba;
- La morte di Gesualdo.

### **MODULO 3 - L'ETÀ DELLA CRISI**

#### **3.1 Il Decadentismo**

Coordinate storiche e culturali. I presupposti filosofici: le scoperte di Freud, Einstein e Bergson. I poeti maledetti e il rifiuto del conformismo borghese. I manifesti del decadentismo: *I fiori del male* e *A ritroso*. Baudelaire e il simbolismo francese: il ruolo dell'analogia, la realtà delle corrispondenze, lo *spleen*. L'estetismo: il ritratto di Dorian Gray.

#### **Antologia**

C. Baudelaire, da ***Les Fleurs du mal***:

- Corrispondenze (con testo a fronte in francese);
- Spleen (con testo a fronte in francese);
- L'albatro (distribuito in fotocopia).

O. Wilde, da ***Picture of Dorian Gray***:

- La bellezza come unico valore (distribuito in fotocopia).

J. Huysmans, da ***À rebours***:

- Una vita artificiale.

#### **3.2 Giovanni Pascoli**

La vita e la formazione. Dal socialismo militante al socialismo utopistico. La visione del mondo pascoliana, la poetica degli oggetti e la democrazia linguistica. Le tematiche: il nido, l'autobiografia, il mondo rurale. La poetica del fanciullino. Lo stile: fonosimbolismo, analogia, plurilinguismo. *Myricae*: il titolo e i contenuti. Il dramma dell'emigrazione: *Italy*.

#### **Antologia**

Da ***Myricae***:

- Lavandare;
- X agosto;
- Temporale;
- Novembre;
- L'assiuolo;
- Il lampo;
- Il tuono.

Dai ***Canti di Castelvecchio***:

- Il gelsomino notturno.

Dai ***Primi poemetti***:

- - Italy, estratti (III, vv. 51-75; V, vv. 102-106; VII, 157-175).

Da **Il fanciullino**:

- È dentro di noi un fanciullino (estratto).

### 3.3 Gabriele D’Annunzio

La vita e la formazione. I modelli: il simbolismo, l’estetismo, Wagner. La fase dell’estetismo: il principio dell’arte per l’arte, la risposta dell’esteta alla crisi del ruolo dell’intellettuale. *Il piacere*: trama e personaggi principali. Il fallimento di Sperelli. La fase della bontà: trama de *L’innocente*. La fase del superuomo: l’interpretazione dannunziana dell’Oltreuomo di Nietzsche in chiave imperialistica e anti-borghese. *Le vergini delle rocce* (trama). La produzione poetica: struttura, temi e forme delle *Laudi*. Il periodo del *Notturmo* e la poesia del frammento.

**Approfondimenti**: lettura, analisi e commento dei seguenti documenti:

- La musica di Wagner (distribuito in fotocopia);
- D’Annunzio e il fascismo: una storia italiana, articolo di A. Trabucco reperito online.

**Antologia**:

Da **Il piacere**:

- Il ritratto di un esteta;
- Il verso è tutto.

Da **L’Innocente**:

- La rigenerazione spirituale.

Da **Alcyone**:

- La sera fiesolana;
- La pioggia nel pineto;
- I pastori (distribuito in fotocopia).

Dal **Notturmo**:

- Deserto di cenere.

### 3.4 Tra crepuscolo e avanguardia

Il crepuscolarismo: definizione e significato di un concetto. Caratteristiche formali. Il rapporto tra crepuscolarismo e decadentismo. Una poetica quotidiana: la crisi del ruolo del poeta.

Il concetto di avanguardia. La terminologia: avanguardie storiche e neoavanguardie. Il futurismo: caratteristiche generali. La lotta contro il passatismo e le forme della cultura tradizionale. L’elogio del dinamismo e della velocità. Il *Manifesto del futurismo*. Il *Manifesto tecnico della letteratura futurista*: dalla poesia visiva ai calligrammi.

**Approfondimento**: l’avanguardia nell’arte. Illustrazione e commento delle seguenti opere d’arte:

- Marcel Duchamp, *La Gioconda coi baffi*;
- Pablo Picasso, *Les demoiselles d'Avignon*;
- Vasilij Kandinskij, *Primo acquerello astratto*;
- Giacomo Balla, *Bambina che corre sul balcone*;
- Carlo Carrà, *Manifesto interventista*.

**Antologia:**

S. Corazzini, da *Piccolo libro inutile*,

- Desolazione del povero poeta sentimentale;

G. Gozzano, da *Colloqui*:

- La signorina Felicità ovvero la Felicità, I, 1-48; III, 73-132;

A. Palazzeschi, da *L'incendiario*,

- E lasciatemi divertire;

G. Apollinaire, da *Calligrammi*,

- Il pleut;

F. T. Marinetti,

dal *Manifesto del Futurismo*:

- Aggressività, audacia e dinamismo (estratto);

da *Zang tumb tumb*,

- Il bombardamento di Adrianopoli.

### 3.5 Il romanzo della crisi

L'abbandono del romanzo naturalista. Gli influssi della psicanalisi. Nuove tecniche narrative: il flusso di coscienza di James Joyce. Caratteristiche formali generali del romanzo del primo Novecento.

**Antologia:**

J. Joyce, da *Ulisse*:

- L'insonnia di Molly.

### 3.6 Italo Svevo

La vita, la formazione e le matrici culturali. Le opere. *Una vita*: la trama e la figura dell'inetto. *Senilità*: trama e sistema dei personaggi; le tecniche narrative: l'ironia oggettiva. *La coscienza di Zeno*: la trama e la struttura, la figura del dottor S., Zeno narratore inattendibile, il rovesciamento dell'inetitudine.

**Antologia:**

da *Una vita*:

- L'insoddisfazione di Alfonso;

da **Senilità**:

- Amalia muore;

da **La coscienza di Zeno**:

- Preazione e preambolo;
- L'ultima sigaretta;
- Un rapporto conflittuale;
- Una catastrofe inaudita.

### 3.7 Luigi Pirandello

La vita e la formazione. L'umorismo. La poetica: il contrasto tra vita e forma. La maschera e le trappole sociali. Relativismo conoscitivo e filosofia del lontano. Il ruolo della follia e dell'irrazionalità. *Il fu Mattia Pascal*: trama, personaggi e tematiche. Il tema del doppio e la crisi dell'identità unica. Tecniche narrative: il narratore interno e la forte soggettività. *Uno, nessuno e centomila*: trama, personaggi, temi. Il teatro: *Sei personaggi in cerca d'autore*. Metateatro e rottura della quarta parete.

**Antologia:**

da **L'umorismo**:

- Il sentimento del contrario;

da **Il fu Mattia Pascal**:

- Premessa;
- Cambio treno;
- Io e l'ombra mia;

da **Uno, nessuno e centomila**:

- Salute!

## MODULO 4 - LA POESIA DEL NOVECENTO

### 4.1 Giuseppe Ungaretti

La vita e la formazione. Letteratura e vita: la funzione della poesia e il ruolo del poeta. Le innovazioni formali: la parola pura ed evocatrice, il verso libero, il ruolo dell'analogia, l'assenza della punteggiatura. La prima fase: *L'allegria*. I temi autobiografici: la guerra, la molteplice identità culturale, la precarietà della vita. La seconda fase: *Sentimento del tempo*. Il recupero dei modelli classici. Il tempo e la memoria: immagini dal passato e dalla Roma antica.

**Antologia:**

da **L'allegria**:

- In memoria;



- Veglia,
- I fiumi;
- San Martino del Carso;
- Allegria di naufragi;
- Il porto sepolto (distribuito in fotocopia);
- Mattina (distribuito in fotocopia);
- Soldati (distribuito in fotocopia);
- Natale (distribuito in fotocopia);
- Fratelli (ed. 1942).
- **Approfondimento.** Un esempio di filologia d'autore: confronto tra le edizioni di *Fratelli* del 1916 e del 1942.

da **Sentimento del tempo:**

- La madre;
- L'isola.

#### 4.2 L'ermetismo

La lezione di Ungaretti: parola evocatrice e tematiche esistenziali. Ermetismo: significato di un termine. Il rifiuto della storia e della contemporaneità. Le soluzioni formali. Un esempio di ermetismo: Salvatore Quasimodo.

**Antologia:**

S. Quasimodo:

da **Acque e Terre:**

- Ed è subito sera;

da **Giorno dopo giorno:**

- - Alle fronde dei salici.

#### 4.3 Umberto Saba

La vita e la formazione. Gli influssi biografici e culturali: la cultura mitteleuropea, la psicanalisi, le origini ebraiche. L'antinovecentismo in Saba. La psicanalisi come strumento di autocoscienza e autoanalisi. Il *Canzoniere*, struttura e tematiche: la famiglia, le donne, la città di Trieste. Lo stile umile e quotidiano.

**Antologia:**

dal **Canzoniere:**

- A mia moglie;
- La capra;
- Trieste;
- Città vecchia;
- Amai;

- Ulisse;
- Vecchio e giovane.

#### 4.4 Eugenio Montale

La vita e la formazione. Le matrici culturali: pessimismo e disagio esistenziale. La poetica degli oggetti e il correlativo oggettivo. L'insufficienza della poesia come strumento conoscitivo: il muro e la ricerca del varco. Le figure femminili: Arletta, Clizia, Volpe e il loro significato. *Ossi di seppia*: l'aridità della vita e il rifiuto della poesia aulica. *Le occasioni*: lo sfondo della realtà storica, la poesia d'occasione, la donna salvifica, l'avvicinamento all'ermetismo. *La bufera e altro*: la critica alla guerra e alla realtà storica contemporanea; l'inutilità della poesia. *Satura*: l'ultimo Montale, la critica alla società di massa.

#### Antologia:

da *Ossi di seppia*:

- Non chiederci la parola;
- I limoni;
- Merigiare pallido e assorto;
- Spesso il male di vivere ho incontrato;
- Cigola la carrucola del pozzo;

da *Le occasioni*:

- Dora Markus;
- La casa dei doganieri;

da *La bufera e altro*:

- La bufera;

da *Satura*:

- Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale (distribuito in fotocopia).

### MODULO 5 - IL DOPOGUERRA\*

#### 5.1 Il neorealismo\*

Il secondo dopoguerra e il clima culturale. L'impegno civile degli intellettuali e la militanza politica. Il neorealismo: i modelli, i soggetti rappresentati; i principali nuclei tematici: la guerra e la ricostruzione. Il mito del popolo. La ricerca dell'oggettività. Un esempio di romanzo neorealista: *Il sentiero dei nidi di ragno*.

#### Antologia:

E. Vittorini, da *Il politecnico*:

- Una nuova cultura (distribuito in fotocopia);

---

\* Gli argomenti segnalati con un asterisco saranno svolti nel mese di maggio.

B. Fenoglio, da ***Il partigiano Johnny***:

- L'ultima battaglia (distribuito in fotocopia);

I. Calvino, da ***Il sentiero dei nidi di ragno***:

- La pistola.

### 5.2 Cesare Pavese\*

La vita e la formazione. La poetica: il mito e la realtà simbolica. La ricerca e lo sperimentalismo: la poesia-racconto di *Lavorare stanca*. Le opere narrative: le trame de *La casa in collina* e *La luna e i falò*.

**Antologia:**

da ***Lavorare stanca***:

- Lavorare stanca;

da ***Verrà la morte e avrà i tuoi occhi***:

- Verrà la morte e avrà i tuoi occhi;

da ***La casa in collina***:

- Nessuno sarà fuori dalla guerra;

da ***La luna e i falò***:

- Un paese ci vuole (distribuito in fotocopia).

### 5.3 Pier Paolo Pasolini\*

La vita: un intellettuale corsaro. Il rapporto conflittuale con le istituzioni. La “religione del mare”. Socialismo, populismo e rapporti con il mondo contadino. Pasolini antropologo: i romanzi romani. Caratteristiche stilistiche e ideologia sottesa a *Ragazzi di vita* e *Una vita violenta*. La critica alla società di massa e al consumismo: il caso di *Uccellacci e uccellini*.

**Antologia:**

da ***Le ceneri di Gramsci***:

- Il pianto della scavatrice, I, vv. 1-22, 31-57;

da ***Ragazzi di vita***:

- Il Ricetto e la rondine, distribuito in fotocopia;

da ***Scritti corsari***:

- Rimpianto del mondo contadino e omologazione contemporanea (distribuito in fotocopia);

**Approfondimento:** visione di due scene significative dal film *Uccellacci e uccellini* (l'incontro con il corvo; la fine del corvo).

**MODULO - LABORATORIO DI SCRITTURA****Tipologia A** - Tracce di analisi testuale

- Leopardi, *A Silvia*;
- Leopardi, *Dialogo della Natura e di un islandese*;
- Verga, *La roba*;
- Verga, *La lupa*;
- Baudelaire, un testo a scelta tra *Corrispondenze*, *Spleen* e *L'albatro*;
- Pascoli, *Il lampo e il tuono* (analisi unitaria per i due testi);
- Pascoli, *Il gelsomino notturno*;
- D'Annunzio, *I pastori*;
- Svevo, Prefazione alla coscienza di Zeno;
- Ungaretti, *Natale*;
- Montale, *I limoni*.
- Pavese, *Lavorare stanca*\*.

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

- Argomento: la meritocrazia;
- Argomento: la memoria culturale;
- Argomento: siamo tutti futuristi;
- Argomento: il lavoro del futuro.

\*Gli argomenti segnalati con un asterisco saranno svolti nel mese di maggio.

**Metodologie di lavoro e di valutazione. indicazioni sulla prima prova scritta**

La classe mi è stata affidata solo nell'ultimo anno scolastico. I ripetuti cambiamenti del docente di lettere nel corso del triennio e la mancata continuità didattica hanno destabilizzato il gruppo classe che, all'inizio dell'anno, presentava una preparazione lacunosa e discontinua. I problemi più importanti sono emersi nella preparazione alle diverse tipologie di prova previste dall'esame di stato: gli alunni dimostravano scarsa confidenza con i testi letterari, scarsi o nulli strumenti nell'analisi retorico-stilistica, scarsa confidenza con la tipologia del saggio breve, soppiantata nel corso dell'anno dal nuovo testo argomentativo. Il lavoro del docente e della classe è stato in primis volto al recupero di queste lacune, talvolta a discapito della storia letteraria. Attraverso la consegna di esercitazioni per casa, corrette dal docente, un gruppo di alunni è riuscito a recuperare gli strumenti dell'analisi del testo e dell'argomentazione. Un gruppo altrettanto numeroso, tuttavia, non si è impegnato assiduamente nel lavoro di esercitazione per casa: per questi alunni permangono le carenze riscontrate all'inizio dell'anno.

Il programma, inoltre, ha subito alcuni rallentamenti soprattutto a inizio anno, per permettere di recuperare alcune parti non trattate dalla classe nel corso del quarto anno. Si segnala, a parte alcuni elementi, un comportamento ben disposto nei confronti del docente e delle materie. Molti alunni si sono dimostrati coinvolti e interessati a capire e ad approfondire attraverso interventi durante le lezioni, domande e richieste di approfondimento e chiarimento.

Nell'elaborazione dell'analisi testuale ho 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.

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.

#### **Simulazioni di prima prova e scelta delle tracce:**

- Prima simulazione: Tipologia A: 14 alunni; tipologia B: 3 alunni.
- Seconda simulazione: Tipologia A: 13 alunni; tipologia B: 2 alunni, tipologia C: 1 alunno.

## **Programma di Storia**

Classe **5D**

Docente: **prof. Niccolò Santelli**

Testo in adozione: Paolucci, Signorelli “La storia in tasca” voll. 4-5

### **MODULO 1 - L'ETÀ DEL RISORGIMENTO**

#### **1.1 Il dibattito pre-risorgimentale**

Il dibattito culturale nell'Italia degli anni Trenta. Il primato di Gioberti e la nascita del neoguelfismo. L'ipotesi repubblicana di Mazzini. La via diplomatica di Cesare Balbo.

### **1.2 Le guerre di indipendenza**

La prima guerra d'indipendenza. Le cinque giornate di Milano; la ritirata del papa e la caduta del neoguelfismo. Cavour in Piemonte: i principi del liberismo economico e le alleanze con la Francia. La seconda guerra d'indipendenza; la spedizione di Garibaldi e l'unificazione italiana.

### **1.3 L'Italia postunitaria**

I problemi dell'Italia postunitaria: la lingua, il divario Nord/Sud, l'arretratezza culturale. La Destra storica e la piemontesizzazione dell'Italia: unione politica e monetaria. Le vessazioni del Sud e la tassa sul macinato: il brigantaggio, le origini della mafia e della questione meridionale. Il completamento dell'Unità. La Sinistra storica e il trasformismo. L'imperialismo di fine secolo.

## **MODULO 2 - DA GIOLITTI ALLA GRANDE GUERRA**

### **2.1 La *belle époque***

Sviluppo tecnologico e aumento del benessere. La società di massa. Imperialismo, nazionalismo e darwinismo sociale.

### **2.2 L'età giolittiana**

La politica dei contrappesi. Il rapporto con il mondo operaio: la lotta sindacale e il miglioramento delle condizioni lavorative. Giolitti e il meridione: l'opposizione di Salvemini. La campagna in Libia e lo *scatolone di sabbia*. Il Patto Gentiloni e l'ingresso in politica del mondo cattolico.

### **2.3 La prima guerra mondiale**

Le cause politiche, economiche e culturali, il *casus belli*. La guerra di trincea. Il dibattito interno in Italia e la vittoria dell'interventismo. La svolta del 1917 e le vicende di USA e Russia. Le battaglie italiane: Caporetto e Vittorio Veneto. La fine della guerra e la firma dei trattati.

**Approfondimento:** visione di video e documentari a cura di Rai Storia.

### **2.4 La rivoluzione russa**

L'impero russo tra occidentalisti e slavofili. Le divisioni interne: menscevichi e bolscevichi. Gli eventi del 1905 e la nascita della *Duma*. La rivoluzione di febbraio e la nascita della Repubblica. Lenin e le Tesi d'aprile. La rivoluzione di ottobre e la conquista bolscevica del potere.

### **MODULO 3 - L'ETÀ DEI TOTALITARISMI**

#### **3.1 La Russia nel dopoguerra**

La nascita dell'URSS. La Russia dal comunismo di guerra alla NEP. Verso l'autoritarismo: il centralismo democratico nel partito comunista. L'affermazione di Stalin e la liquidazione dell'opposizione di Trockij. La *gulag* nel regime totalitario. Industrializzazione forzata e piani quinquennali.

#### **3.2 L'Europa nel dopoguerra**

La Società delle Nazioni. Riconversione dell'economia in Europa: crisi del mondo operaio e del ceto medio. Il biennio rosso. La *vittoria mutilata* italiana, la questione di Fiume e la soluzione giolittiana. Nuovi partiti in Italia: mondo socialista e mondo cattolico. Il socialismo in Germania e la nascita della repubblica di Weimar. La crisi della Germania e i debiti di guerra.

#### **3.3 La crisi del 1929**

Il dopoguerra americano: l'isolazionismo. La speculazione finanziaria e il giovedì nero. Il *New deal* e il programma economico keynesiano. Gli effetti delle politiche economiche espansive. Le ripercussioni nel mondo: il caso di Russia e Regno Unito.

#### **3.4 Il fascismo in Italia**

Dai Fasci di combattimento allo squadristico. I fascisti in Parlamento: i blocchi nazionali. La marcia su Roma e il governo di coalizione: la legge Acerbo, la riforma Gentile, il delitto Matteotti. Le leggi *fascistissime*, il partito unico: dalle elezioni ai plebisciti. La struttura dei Patti Lateranensi. Le organizzazioni fasciste, il monopolio della cultura, la propaganda del duce. La politica economica: l'autarchia e il protezionismo. La politica estera: gli interventi in Etiopia; l'alleanza con la Germania.

L'antifascismo: la figura di Benedetto Croce; la frammentazione dell'opposizione. Il fascismo come modello: la guerra civile spagnola.

#### **Approfondimenti:**

- visione di un video-riepilogo a cura di Rai Storia sul rapporto tra la Chiesa e lo Stato italiano dall'Unità ai Patti Lateranensi.

- Lezione di Cittadinanza e Costituzione: i sistemi elettorali maggioritari e proporzionali. Governabilità e trasformismo.

### **3.5 Il nazismo in Germania**

Effetti della crisi finanziaria: la fine della repubblica di Weimar e l'ascesa del nazismo. Fondamenti teorici del nazismo: la lotta alla democrazia liberale, al marxismo e agli Ebrei. La propaganda e il consenso. Dalla propaganda antisemita alle leggi di Norimberga. I campi di sterminio, le deportazioni, la lotta alle minoranze, l'eugenetica e la questione razziale. Politica estera: la Grande Germania, le occupazioni imperialiste e le alleanze internazionali.

**Approfondimento:** partecipazione allo spettacolo teatrale sui temi dell'olocausto: *In memoria di me*.

### **3.6 La seconda guerra mondiale**

L'invasione della Polonia e il sistema delle alleanze. L'invasione della Francia e la repubblica di Vichy. L'ingresso in guerra dell'Italia. La resistenza dell'Inghilterra. L'attacco a Pearl Harbor e l'ingresso degli Stati Uniti. Il fronte russo e quello africano: Stalingrado e El Alamein. Lo sbarco degli Alleati e la caduta del fascismo. La Resistenza, i partigiani e il Comitato di Liberazione Nazionale. La repubblica di Salò, la liberazione di Italia e Francia. La resa della Germania. Le bombe atomiche e la sconfitta del Giappone.

## **MODULO 4 - TRA STORIA E CRONACA**

### **4.1 Il secondo dopoguerra**

La Conferenza di Jalta: la divisione della Germania. Il processo di Norimberga e la nascita dell'Onu. Il nuovo assetto dell'Europa. Est e Ovest del mondo: due blocchi contrapposti. La dottrina Truman. La guerra fredda: Nato e Patto di Varsavia, piano Marshall e Comecon. I Paesi non allineati: il caso della Jugoslavia. La guerra di Corea. Il sogno dell'Europa unita: Altiero Spinelli. Le ipotesi sull'unificazione europea. Il mercato unico: nasce la Cee.

### **4.2 L'Italia repubblicana**

L'Italia nel dopoguerra: situazione sociale ed economica; lo squilibrio tra Nord e Sud. La situazione politica: la democrazia cristiana e i suoi valori. De Gasperi e la questione istituzionale: dal referendum alla Costituzione. Gli anni del centrismo: l'avvicinamento agli Stati Uniti, le riforme per il Mezzogiorno, la questione operaia e la legge truffa. Il *boom* economico e l'aumento del benessere in Italia. Gli anni del centro-sinistra. Gli anni di Piombo: il terrorismo nero e rosso. L'assassinio di Aldo Moro e il governo di solidarietà nazionale.

### **4.3 La decolonizzazione**



Il processo di decolonizzazione: le spinte autonomistiche e il principio di autodeterminazione dei popoli. Dal controllo politico a quello economico: il neocolonialismo. Gandhi e la decolonizzazione dell'India. Il Medio Oriente: la lega araba e il sionismo; la nascita dello stato di Israele e l'inizio del conflitto israeliano-palestinese. Cenni alla decolonizzazione dell'Africa: il Maghreb; Mandela e la fine dell'apartheid in Sudafrica.

#### 4.4 La distensione

La morte di Stalin e l'inizio del disgelo: Kruscev e Eisenhower. Tentativi di autonomia: l'Ungheria, la Cecoslovacchia e la primavera di Praga. La Cina di Mao: la critica all'URSS e la *tigre di carta*. La crisi di Cuba. L'assassinio di Kennedy. La guerra del Vietnam e la contestazione del 1968. La nascita di nuovi miti: l'esempio di Che Guevara. La paralisi nucleare, La caduta del muro e lo scioglimento dell'URSS.

#### 4.5 Dalla prima alla seconda repubblica\*

Gli anni Ottanta: il pentapartito. Clientelismo, voto di scambio e corruzione: la partitocrazia. La scoperta della P2. Le stragi di mafia. Le inchieste di tangentopoli e la crisi dei partiti tradizionali. La seconda repubblica: dal proporzionale al maggioritario. Il bipolarismo e l'alternanza. L'Italia oggi: il dibattito sulla terza repubblica.

**Approfondimento:** visione del film *La trattativa* di Sabina Guzzanti.

#### 4.6 Il mondo oggi: problemi e prospettive\*<sup>2</sup>

Il fondamentalismo islamico e il terrorismo internazionale. L'Europa dall'unione economica a quella politica. La crisi dell'euro, la questione dei migranti, la Brexit. Europeismo ed euroscetticismo.

\*Gli argomenti segnalati con un asterisco saranno svolti nel mese di maggio.

### **MODULO 5 - CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

svolto in compresenza con la **prof.ssa Spaccino** (cfr. pag. 34 tabella progetto Cittadinanza e Costituzione).

## **PROGRAMMA SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI**

**CLASSE 5°\_D\_\_INDIRIZZO\_ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE\_Prof. Filippo Stirpe**

---

\*Gli argomenti segnalati con un asterisco saranno svolti nel mese di maggio.

**ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

**1. SICUREZZA ALIMENTARE**

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

**2. LA QUALITÀ E L'IGIENE ALIMENTARE**

- Certificazioni di Qualità (certificazioni di processo e prodotto, ISO 9000)
- Prodotti tipici (DOP, IGP, STG, PAT)
- Prodotti tipici regionali (Ricerca individuale)
- Tracciabilità e rintracciabilità

**3. ALIMENTAZIONE SANA ED EQUILIBRATA**

- Dietologia, dietoterapia e dietetica
- Fabbisogno energetico
- Stato nutrizionale
- Linee guida e LARN
- Piramidi alimentari e Dieta mediterranea
- Allergie e intolleranze alimentari

**4. NUOVE TENDENZE ALIMENTARI**

- Novel foods; Nutraceutica; Alimenti funzionali
- Stress ossidativo, radicali liberi e sistemi antiossidanti

**5. ALIMENTAZIONE E RELIGIONE**

- L'alimentazione nelle cinque principali religioni monoteiste

**Programma di Laboratorio Enogastronomia dei Servizi Cucina**

**a.s. 2018/19**

**Classe V Sez. D**

**Docente:** Prof. Ettore Antonio Introcaso

Testo adottato: MasterLab-Settore Cucina-Le Monnier - articolazione enogastronomia per il quinto anno.

**UD 1- SICUREZZA ALIMENTARE E PIANO HACCP.**

- La contaminazione degli alimenti
- Il sistema **HACCP**

- Le quattro condizioni dell'**HACCP**.
- I sette principi del sistema **HACCP**.
- Il gruppo di lavoro o team **HACCP**.
- Il diagramma di flusso.
- Identificazione dei pericoli: fase di ricevimento merci; fase di immagazzinamento dei prodotti; fase di preparazione dei piatti; cottura.
- Individuazione dei **CCP**.
- Definizione dei limiti critici e monitoraggio.
- Le azioni correttive; procedure di verifiche; raccolta e gestione della documentazione.
- La brigata di cucina e l'applicabilità di un piano **HACCP** nella ristorazione.

## **MODULO 2- SICUREZZA E SALUBRITÀ DEL LUOGO DI LAVORO**

### **UD: 1 LA SICUREZZA SUL LAVORO**

- Il TUSL
- I dispositivi di sicurezza individuali.  
UD:2-I RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE
- Prevenire gli infortuni sul lavoro: gli obblighi per il datore di lavoro. I doveri a carico dei lavoratori. L'elaborazione del documento di sicurezza.
- I rischi nell'ambiente del lavoro: analisi e valutazioni. La sicurezza nell'ambiente della cucina.
- La sicurezza nell'utilizzo di materiali e attrezzature.
- Il rischio di incendi in cucina: le sostanze con azione estinguente. Le principali attrezzature antincendio. Come prevenire il rischio d'incendio.

## **MODULO 3 – ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE.**

### **SISTEMA DI TUTELA E CERTIFICAZIONI DEGLI INGREDIENTI, DEI PIATTI E DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE.**

#### **UD:1 le certificazioni di qualità**

- Il valore del cibo.
- La tutela dei prodotti di qualità
- I prodotti tipici, tradizionali e locali di qualità.
- Le certificazioni ufficiali: DOP, IGP, STG.
- I prodotti biologici; PAT (PRODOTTI AGROLIMENTARI TRADIZIONALI)
- un prodotto **De.C.O.**

- UN PRESIDIO SLOW FOOD.

#### **UD: 2 I PRODOTTI ECOLOGICI E I NUOVI ALIMENTI.**

- I prodotti ecocompatibili.
- I prodotti biologici
- I prodotti biodinamici.
- Gli alimenti da produzione integrata.

#### **I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**

- I piatti della tradizione **Gluten Free**
- Gli alimenti dietetici
- Gli alimenti integranti.
- Gli alimenti manipolati: alimenti di sintesi e alimenti di imitazione.
- I prodotti geneticamente modificati (**OGM**)

**UD: 3 LE GAMME ALIMENTARI.**

- **Le 5 Gamme alimentari.**
- Il lavoro di cucina in base al contenuto di servizio dei prodotti.

**MODULO 4 - APPROVVIGIONAMENTO.**

**UD 1- LA GESTIONE DELL'ECOMOMATO.**

- L'organizzazione del reparto
- La pianificazione degli acquisti
- I canali di approvvigionamento.
- La scelta dei fornitori
- Organizzazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci.
- La gestione delle scorte.
- La valorizzazione delle giacenze.

**UD: 2- LA DETERMINAZIONE DEI COSTI E DEI PREZZI.**

- Il Food & Beverage cost.
- Il calcolo dei prezzi di vendita.

**MODULO 5 – I MENU' E LA CORRETTA NUTRIZIONE.**

**UD 1- I MENU' NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE.**

- Evoluzione del menu'.
- Le abitudini alimentari oggi.
- L'offerta gastronomica dei locali pubblici.
- La selezione dei piatti.
- Schemi di composizione.
- Gli stili alimentari alternativi .

**UD 2 – GLI ASPETTI NUTRIZIONALI DEI MENU'.**

- Alimenti, principi nutritivi e calorie.
- Le intolleranze alimentari.

**MODULO 6 - L'ARTE DEL *BANQUETING* ALL'INTERNO DEL CATERING.**

**UD 1 - LE TECNICHE DI CATERING.**

- La nascita del Catering.
- Soggetti e caratteristiche del Catering .
- Particolarità del Catering industriale.
- I principi di igiene e organizzazione della cucina.
  
- La cucina satellite
- La ristorazione scolastica; la ristorazione socio-sanitaria; la ristorazione nelle comunità; la ristorazione aziendale; la ristorazione sui mezzi di trasporto.
- Particolarità del Catering a domicilio.
- Modalità del servizio di Catering.
- I sistemi di distribuzione: legume caldo o *cook & hold*; legume cotto e refrigerato o sistema *cook & chill*; legume surgelato o sistema *cook & freeze*; legume misto.
- Un servizio particolare di Catering: i distributori automatici.
- I buoni pasto.

- Il contratto di Catering.
- I requisiti per avviare un'attività di Catering.

#### **UD 2 - IN CATERING ALL' INCLUSIVE: IL BANQUETING**

- Caratteristiche del *Banqueting*.
- Le aziende ristorative e il servizio di *Banqueting*.
- Adempimenti legislativi
- Il modello organizzativo: l'organigramma; *job description*.
- Il *Banqueting Manager*: registra
- Le mansioni del *Banqueting Manager*.
- Il settore commerciale: il biglietto da visita dell'azienda.
- Il contratto di *Banqueting*.
- Lo chef e la sua brigata: gli uomini chiave del settore produzione.
- Le schede tecniche dello chef: strumento fondamentale per la brigata di cucina.
- Progettare un menu': il compito fondamentale per lo chef.
- Menù per cene Gala; menù per *Meeting* e Congressi; menù per *coffee break*; menù per *brunch*; menù per *Happy Hour*; menù per cerimonie.
- Le check list indispensabili per il *Banqueting*.

## **PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**

**ANNO SCOLASTICO 2018/19**

**Classe V Sez. D**

**Prof.ssa Emanuela Elisei**

**Testi adottati:**

*Cibelli, O., D'Avino, D., Cookbook Club, CLITT;*

*Cibelli, O., D'Avino, D., Cookbook Club Up, CLITT;*

*Fotocopie e PPT fornite dalla docente.*

### **CONTENUTI**

#### **NUTRITION**

**Modulo 5, unità 2, da p. 310 a p. 319** (*Cibelli, O., D'Avino, D., Cookbook Club, CLITT*)

- Nutrition and Food Science
- Nutrients
- Healthy Eating
- The Healthy Eating Pyramid The Affluence diseases (Obesity, Cardiovascular diseases, etc.)

#### **THE HACCP**

**Modulo 2, unità 2, p. 80-83-84-86-87** (*Cibelli, O., D'Avino, D., Cookbook Club Up, CLITT*)

- Food safety and hygiene

- Food handlers legal responsibility
- HACCP guarantees food hygiene and safety in catering
- The most common Critical Control Points
- The seven HACCP steps

### **BACTERIA AND FOOD POISONING**

**Modulo 2, unità 3, p. 95,96,97,100** (Cibelli, O., D'Avino, D., Cookbook Club Up, CLITT)

- Food borne illnesses
- Bacteria: helpful bacteria, spoilage bacteria, pathogenic bacteria
- Viruses and Parasites
- Food contamination: the invisible challenge
- Contaminants and Contamination (direct, indirect and cross-contamination)
- Preventing food borne illnesses - Personal hygiene

### **FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES**

**Modulo 3, unità 1, p. 124-125-126-127**

- Food allergy: an immune response
- Food intolerance: a chemical reaction
- New EU law on food information to consumers
- Advice on Food Allergen Labelling (fotocopia p. 125)

**MEDITERRANEAN DIET** (PPT)

**THE RICE** (fotocopia)

## **PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMM.VE IMPRESA RICETTIVA**

CLASSE 5° D ENOGASTRONOMIA

A.S.2018/2019

PROF. DI GIOVANNI BATTISTA SILVANA

TESTO: Rascioni Ferriello “Gestire le imprese ricettive” ed. Tramontana vol. 2 e 3

In base a quanto stabilito nella riunione per dipartimento e alla situazione d'ingresso della classe,

il programma svolto si è sviluppato nei seguenti moduli:

## MODULO 1. Bilancio d’esercizio

### U.D.1. La lettura del bilancio d’esercizio

- bilancio secondo la normativa civilistica
- art. 2423 codice civile
- art. 2423bis codice civile principi di redazione: prudenza, competenza, costanza, comparabilità, continuità
- analisi bilancio per indici significato
- indici redditività: ROI, ROE, ROD,  
Gli indici finanziari: margine di struttura, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto, margine di tesoreria  
indici di composizione degli impieghi: grado di capitalizzazione, dipendenza e indipendenza finanziaria

## MODULO 2. Costi dei servizi e remuneratività dei prezzi

### U.D.1. L’analisi dei ricavi delle imprese turistico-ristorative

La contabilità analitica gestionale significato e finalità

I costi e la classificazione

- secondo la natura: costi pluriennali e d’esercizio ( personale, merci, servizi, finanziari, tributari)
- secondo la quantità prodotta: costi fissi e costi variabili, costo totale
  - secondo il criterio di imputazione: costi specifici, costi comuni e loro ripartizione
  - rappresentazione grafica dei costi fissi, variabili e totali
  - configurazione di costo: costo primo, costo complessivo, costo economico-tecnico

- diagramma di redditività
- calcolo break even point: quantità di equilibrio e prezzo di equilibrio
- fissazione del prezzo di vendita: full costing, BEP, metodo del fattore.

### MODULO 3. Pianificazione, programmazione aziendale e controllo di gestione

#### U.D. 1. La pianificazione e il budget

- pianificazione e programmazione aziendale e le sue fasi
  - Analisi ambientale e aziendale: punti di forza/debolezza, minaccia/opportunità
  - Definizione di obiettivi e strategie
  - Piano aziendale: economico, patrimoniale, degli investimenti, finanziario
  - Programmazione d’esercizio e budget
  - Tecniche di redazione budget: incrementativo, scorrevole, flessibile
  - Struttura del budget: degli investimenti, economico e finanziario, d’esercizio
  - Costi standard: ideali, ottenibili, correnti
- 
- Confronto tra bilancio d’esercizio e budget
  - Controllo budgetario e analisi degli scostamenti
  - Vantaggi e limiti del budget

#### U.D. 2. Il business plan

- Cosa è il business plan
- Contenuti del business plan

### MODULO 4. Marketing dei prodotti turistici

#### U.D. 1. Marketing aspetti generali

- Marketing turistico: privato, pubblico, integrato



- Marketing plan: cenni
- Le fasi del marketing strategico
- Analisi interna: punti di forza e debolezza
- quota di mercato effettiva e potenziale
- Analisi della concorrenza, analisi della domanda, minacce e opportunità
  - Segmentazione della domanda: criteri di segmentazione e scelta del target
- Gli strumenti del marketing operativo: le leve del marketing mix
- Prodotto e prodotto turistico, caratteristiche generali: prodotto ristorativo
- Comunicazione: pubblicità, promozione vendite, pubbliche relazioni, direct marketing, web marketing
- Distribuzione: canali di distribuzione, franchising ( cenni)
- Prezzo: fattori che influenzano le scelte sui prezzi, metodologie per la fissazione del prezzo ( Full costing, direct costing, BEP, metodo del fattore, politiche prezzi allineati, di penetrazione e scrematura)

#### U.D. 2. Ciclo di vita del prodotto e strategie di marketing

- ciclo di vita del prodotto e sue caratteristiche: lancio, sviluppo, maturità e declino
- marketing indifferenziato, differenziato, concentrato
- strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto

## **PROGRAMMA DI MATEMATICA**

Classe **V D**

A.S. **2018/2019**

Prof.ssa **Claudia De Angeli**

### **Richiami**

- Equazione della retta nel piano cartesiano. Equazione della parabola nel piano cartesiano.

- Equazione della retta e della parabola come esempi di funzioni algebriche polinomiali.
- Risoluzione di equazioni di primo e secondo grado. Risoluzione di disequazioni intere di primo e secondo grado. Disequazioni risolubili mediante studio del segno.
- Insieme dei numeri reali. Intervalli limitati e illimitati.

### **FUNZIONE REALE DI UNA VARIABILE REALE**

- Definizione di funzione. Dominio e codominio. Equazione della retta e della parabola come esempi di funzioni. Riconoscere da un grafico se una curva rappresenti o meno una funzione.
- Funzione iniettiva, suriettiva, biunivoca. Funzione crescente e decrescente.
- Classificazione di una funzione.
- Funzioni algebriche: le funzioni razionali intere e fratte. Dominio, Intersezioni con gli assi cartesiani,
- Segno di una funzione razionale. Definizione di funzione irrazionale, esempi di grafici per semplici funzioni irrazionali.
- Funzioni trascendenti:
  - La funzione esponenziale. Definizione di funzione esponenziale, dominio, codominio, intersezioni assi e segno. Grafico e proprietà della funzione esponenziale con base maggiore di 1. Equazioni e disequazioni esponenziali elementari. Applicazione della funzione esponenziale come modello di crescita di una popolazione di batteri.
  - La funzione logaritmica come funzione inversa della funzione esponenziale, dominio, codominio, intersezioni assi e segno. Grafico e proprietà della funzione logaritmica con base maggiore di 1. Equazioni e disequazioni logaritmiche elementari.

### **LIMITI**

- Limite infinito per  $x$  che tende all'infinito: esempi limite di funzioni del tipo  $y = ax^n$ . Compilazioni di tabelle tramite foglio elettronico e interpretazione grafica del limite.
- Limite finito per  $x$  che tende all'infinito: esempi di limite per funzioni del tipo  $y = \frac{1}{ax^n}$  e  $y = \frac{ax^n}{bx^n}$ . Compilazioni di tabelle tramite foglio elettronico e interpretazione grafica del limite.
- Operazioni sui limiti. Limite per  $x$  che tende a infinito di una funzione polinomiale. La forma indeterminata  $+\infty - \infty$ .
- Le forme indeterminate:  $0 \cdot \infty, \frac{\infty}{\infty}$  esempi.

- Limite infinito per x che tende ad un valore finito: esempi di funzioni razionali fratte che presentano un asintoto verticale. Compilazioni di tabelle tramite foglio elettronico e interpretazione grafica del limite. Limite destro e limite sinistro.
- Limite finito per x che tende ad un valore finito
- Forme indeterminata  $\frac{0}{0}$ . Esempi.

#### **ASINTOTI**

- Asintoti verticali
- Asintoti orizzontali
- Asintoti obliqui

#### **MASSIMI E MINIMI**

- Crescenza e decrescenza di una funzione
- Rapporto incrementale
- Definizione e significato geometrico di derivata (cenni)
- Massimi e minimi di una funzione

## **PROGRAMMA DI SALA e VENDITA**

Classe 5<sup>a</sup> D INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

a.s. 2018/2019

PROF. MILIOTO FABIO

- Prodotti di qualità (DOP, IGP, STG, ecc.) ripasso
- Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche ripasso
- La produzione vitivinicola Italiana
- La produzione vitivinicola Francese
- Cucina di sala
- Cocktail
- Calcolo del grado alcolico dei cocktail IBA: New Era Drinks

- DOP e IGP del Lazio
- Analisi delle caratteristiche organolettiche del cibo e del vino
- Catering e Banqueting
- Organizzazione di un evento

## PROGRAMMA DI FRANCESE

Classe 5<sup>a</sup> D INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

a.s. 2018/2019

Prof.ssa **Monia Cugini**

LIBRO DI TESTO *“Prêt à servir”*, Mariella Olivieri-Philippe Beaupart, Rizzoli languages (module 5, unité 12, étape 1 et 4+ unité 13, étape 1 et 3)

- Le système HACCP
- L’hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux.
- Les labels de qualité et d’origine
- Les OGM et les produits biologiques.

LIBRO DI TESTO *“Prêt à servir”*, Mariella Olivieri-Philippe-Beaupart, Rizzoli languages (module 7, unité 16, étape 1-2-3+ unité 17, étape 1-2)

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

LIBRO DI TESTO *“Côté cuisine, Côté salle”*, Silvia Ferrari-Henri Dubosc, Minerva scuola (unité 17 , pages 231-234+ civilisation pages 282-304)

- La cuisine italienne: tour des régions
- La gastronomie des régions: Paca, Île-de-France, Bretagne, Alsace (Grand-est), Rhône-Alpes (Auvergne-Rhône-Alpes)

LIBRO DI TESTO *“Gourmet, vers le monde du travail”*, Christine Duvallier, Eli La Spiga edizioni (unités 2-6)

- Organiser un événement
- Chercher des fournisseurs
- Commander auprès d’un fournisseur
- Prendre une réservation par téléphone
- Accueillir les clients
  
- + Unité interdisciplinaire
- Oenogastronomie dans le monde → nachos (Mexique), Sushi (Japon), paella (Espagne)

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

LIBRO DI TESTO *“Gourmet, vers le monde du travail”*, Christine Duvallier, Eli La Spiga edizioni (unités 7-10)

- Expliquer le menu aux clients
- Gérer et faire suivre une commande
- Gérer les plaintes au restaurant
- S’occuper de l’addition et du départ du client

## PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

Classe **5ª D INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**

a.s. **2018/2019**

Prof.ssa **Luciana Rinaldi**

Considerato il lavoro fatto durante la riunione per dipartimento e assi disciplinari di Settembre 2018 e tenendo presente i contenuti per l’anno scolastico 2018/19, si è svolto il seguente programma di scienze motorie, suddiviso in quadrimestri.

### CLASSE 5D

#### Lezioni pratiche:

- Esercizi a corpo libero.

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

**Consolidamento dei giochi di squadra:**

- Pallavolo, pallacanestro, calcio e badminton.

**Lezioni teoriche:**

- La storia delle Olimpiadi antiche e moderne.
- La storia dell'educazione fisica dal Medioevo ai giorni nostri.
- Principi di alimentazione sportiva.

## PROGRAMMA IRC

Classe **5ª D INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**

a.s. **2018/2019**

Prof.ssa **Lorenzi Lucia**

- Il Novecento: contesto sociale-culturale
- Documenti Conciliari ed Encicliche (passi scelti)
- Introduzione all'ateismo moderno
- I principi filosofici dell'ateismo moderno
- L'ateismo contemporaneo e l'indifferenza religiosa
- Introduzione all'antropologia
- La Divina Commedia (Canti scelti)
- Lettura iconografica di alcune opere scelte di Giotto; Beato Angelico; Caravaggio
- Il rituale della cena pasquale ebraica
- Introduzione alla Bioetica

## Materia alternativa a IRC

Classe **5ª D INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**

a.s. **2018/2019**

Prof.ssa **Gentile Rosanna**

Dal mese di Febbraio è iniziato il progetto per la materia alternativa a IRC. Il tema trattato è:

Cittadinanza attiva:

- Acquisizione della cittadinanza italiana. Cenni di diritto internazionale.
- Tutela dell'ambiente e sviluppo sostenibile. Normativa inerente.

• **Allegato n. 2: Simulazioni Seconda parte della Seconda Prova:**

**Prima Simulazione della Seconda Prova 28/02/2019, seconda parte:**

Il candidato, sulla base delle esperienze formative inerenti al proprio percorso di studi, esponga gli aspetti caratterizzanti di una visita aziendale svolta nell'ultimo triennio, nell'ambito del progetto ASL, e come tale esperienza abbia influenzato la sua formazione di O.S.A. (operatore del settore alimentare).

**Seconda Simulazione della Seconda Prova 02/04/2019, seconda parte:**

Nell'ambito della disciplina Laboratorio Servizi enogastronomici, il candidato dovrà assumere prima il ruolo dello chef e/o chef patissier, elaborando il menù e/o dolce predisposto nella prima parte (rif. Punto C) e assegnando i compiti ai reparti, e poi quello di uno chef capo partita, elaborando la scheda tecnica del piatto con dosi, ingredienti, procedimento ed eventuali allergeni.

**Allegato n. 3: Griglie di valutazione**

**Prima Prova (Tipologie A, B, C)**

**Griglia di valutazione - Tipologia A**

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

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



		b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale	7-8	
		c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale	6	
		d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	1-5	
7.	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	a) Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna	5	/5
		b) Nel complesso rispetta i vincoli della consegna	4	
		c) Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario	3	
		d) Non si attiene alle richieste della consegna	1-2	
8.	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	a) Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici	13-15	/15
		b) Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici	11-12	
		c) Comprensione complessiva accettabile	10	
		d) Non ha compreso il senso complessivo del testo	1-9	
9.	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	a) Analisi puntuale e approfondita	9-10	/10
		b) Analisi puntuale e accurata	7-8	
		c) Analisi sufficientemente puntuale	6	
		d) Analisi carente	1-5	
10.	Interpretazione corretta e articolata del testo.	a) Interpretazione corretta e articolata con motivazioni appropriate	9-10	/10
		b) Interpretazione parzialmente corretta, tuttavia articolata e a tratti motivata con ragioni valide	7-8	
		c) Interpretazione abbozzata, corretta ma non approfondita	6	
		d) Interpretazione insufficiente	1-5	
			Totale	/100

**Griglia di valutazione - Tipologia B**

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

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

**Griglia di valutazione - Tipologia C**

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

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

**Seconda prova**

<b>GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO</b>			
MATERIE:.....			
CANDIDATO..... CLASSE 5° SEZ.....IND.....			
<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>	<b>PUNTI</b>	<b>ATTRIBUITI</b>
COMPRESIONE del testo	NULLA: trattazione non aderente alla traccia	1	

introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	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>

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

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Santelli Niccolò	Italiano, storia	
De Angeli Claudia	Matematica e informatica	
Elisei Emanuela	Lingua straniera inglese	
Cugini Monia	Lingua straniera francese	
Di Giovanni Battista Silvana	Diritto ed economia - amm.ne alberghiera	
Stirpe Filippo	Alimenti ed alimentazione	
Introcaso Ettore Antonio	Tec. Serv.eserc.pratica cucina	
Milioto Fabio	Tec.serv.eserc.pratica sala bar	
Rinaldi Luciana	Ed.fisica	
Lorenzi Lucia	I.R.C	
Gentile Rosanna	Materia alternativa I.R.C	
Santelli Niccolò	Italiano, storia	

VELLETRI, 15 /05 /2019

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI”

RMRH06000V – DISTRETTO 39