



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06121126000 – Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805

ESAME DI STATO

Anno scolastico 2021-2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Classe 5 SALA Sez. A

INDIRIZZO: Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera

ARTICOLAZIONE: Sala e Vendita



Il docente Coordinatore di Classe

Prof. Antonio Moccia

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Vincenza La Rosa

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, formata da 8 maschi e 8 femmine, presentava all'inizio dell'anno livelli di preparazione in prevalenza più che soddisfacenti, solo una piccola parte aveva lacune pregresse in una o più materie. Questi studenti hanno avuto la maturità di comprendere quali fossero le carenze nella propria preparazione e hanno cercato di raggiungere gli obiettivi prefissati. La maggior parte della classe, infatti, ha mostrato, fin dall'inizio dell'anno, interesse e partecipazione verso quasi tutte le varie discipline conseguendo risultati più che soddisfacenti e impegnandosi con costanza, mostrandosi altresì più volenterosi e attenti nella seconda parte dell'anno scolastico. E' stato insegnato a rielaborare criticamente i contenuti studiati ed a cercare connessioni logiche tra gli argomenti proposti. Un gruppo ristretto ha conseguito risultati appena sufficienti e con scarsa capacità di rielaborazione, tutti però si sono impegnati nelle materie professionalizzanti partecipando, inoltre, sia ad eventi che concorsi. Dal punto di vista disciplinare il gruppo ha mostrato sempre un ottimo livello di educazione e rispetto sia nei confronti delle figure adulte che dei propri compagni, la qual cosa ha contribuito sia al mantenimento di un clima disteso e sereno sia ad un atteggiamento fattivo e collaborativo che ha giovato ampiamente alla didattica. La sostituzione della professoressa di italiano e storia a metà gennaio non ha influito sullo studio delle materie letterarie.

Alcuni programmi non stati svolti completamente sia per le carenze pregresse, sia per l'impegno non adeguato di alcuni, sia perché talvolta si è dovuti ritornare su argomenti fatti in precedenza ma non pienamente compresi.

CREDITI TERZO E QUARTO ANNO

COGNOME E NOME	TERZO ANNO	QUARTO ANNO
1)	10	12
2)	10	11
3)	9	10
4)	10	11
5)	10	12
6)	8	10
7)	8	10
8)	8	10
9)	9	10
10)	9	10
11)	9	11
12)	9	11
13)	9	11
14)	10	11
15)	9	11
16)	10	11

**ORE DI PCTO SVOLTE DAGLI
STUDENTI**

	COGNOME	NOME	STAGE 18/19	STAGE 20/21	comune	BAR TENDER	HACCP 20/21	Sicurezza 20/21	TOT. ORE
1				200	40		6	8	254
2				176			6	8	190
3				200	40		6	8	254
4				184			6	8	198
5				189			6	8	203
6				120			6	8	134
7				210			6	8	224
8			80		100	12	6	8	206
9				92			6	8	106
10				210			6	8	224
11				208				8	216
12				208			6	8	222
13				146			6	8	160
14				220			6	8	234
15				182			6	8	196
16				180			6	8	194

RELAZIONE FINALE PCTO

Nel corrente anno scolastico dal 29/11/21 al 31/03/22 è stata aperta una convenzione con le strutture del territorio per permettere agli studenti di svolgere lo stage di pomeriggio e poter completare le 200 ore di alternanza previste.

Nell'anno 2020/21, per via dell'emergenza sanitaria, sono stati attivati in modalità a distanza corsi inerenti al proprio ambito professionale: il corso di HACCP ,il corso sulla sicurezza e dal 15 giugno al 16 luglio è stato effettuato uno stage presso le strutture del territorio.

Nell'anno 2019/20, per via dell'emergenza sanitaria, non sono stati attivati né corsi né stage.

Durante gli ultimi due anni sono stati coinvolti diversi enti che hanno contribuito alla formazione professionale degli studenti con attività teoriche e pratiche; inoltre la classe ha partecipato a diversi progetti nel settore turistico organizzati dalla scuola (Banchettistica, eventi vari), e manifestazioni organizzate da enti esterni (C o m u n e , e c c . .). Attraverso queste interazioni i ragazzi, hanno avuto la possibilità di entrare concretamente nelle diverse realtà lavorative e professionali integrando così le loro conoscenze teoriche .

Funzioni Strumentali

Giovanna albanese

Renato D'Aloia

Carmen Piccolo

SIMULAZIONE I PROVA SCRITTA ESAME DI STATO A.S. 2021/2022

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Elsa Morante, *La storia* (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Ueseppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Ueseppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"¹. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Ueseppe! Ueseppe!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo²[...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Ueseppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Ueseppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume³. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Ueseppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto⁴ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁵ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accosto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamentosemidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁶, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò⁷,intatto, il casamento⁸ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

“Bii! Biii! Biiii!”⁹

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

“Bii! Biii! Biiii!”

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udi avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

⁹ Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp.28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Analizza l'aspetto formale e stilistico del testo.
3. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità?
4. In cosa consiste la differenza tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE DI ATTUALITA'

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinato aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?

Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA ESAME DI STATO A.S. 2021/2022

13 MAGGIO 2022

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA QUALITÀ DI UN PRODOTTO ALIMENTARE

TIPOLOGIA A

Documento n. 1

The diagram shows a food product label for 'LENTICCHIE VERDI biologiche' (Green Lentils) with various annotations. The label includes the net weight '500g e 17.64 oz.', a list of allergens (gluten, nuts, sesame), storage instructions, a nutritional table, a 'Best before' date, and a barcode. The annotations point to specific parts of the label:

- peso netto (net weight)
- possibili allergeni presenti nel prodotto finito (possible allergens present in the finished product)
- modalità di conservazione (storage method)
- tabella nutrizionale (nutritional table)
- nome e indirizzo produttore e distributore (producer and distributor name and address)
- logo comunitario attuale (current European Union logo)
- data di scadenza / termine minimo di conservazione (expiry date / minimum shelf life)
- riferimenti organismo di controllo del produttore (producer control body references)
- indagini obbligatorie per i prodotti bio (mandatory investigations for organic products)
- codice a barre (barcode)
- indieazioni per la raccolta differenziata (instructions for separate collection)

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Nutritional value for 100 g	
valore energetico - kcal	332
energy value - kJ	1405
proteine - protein	24 g
carboidrati - carbohydrates	51 g
grassi - total fats	3.2 g

Documento n. 2

I diversi concetti di qualità alimentare

[...]

Il concetto di qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, operata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Accanto a quella percepita (quella richiesta dal consumatore) vi è anche una qualità oggettiva, definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare.

Fonte: E. Toti, Evoluzione del concetto di qualità alimentare, in:
www.foSan.it/system/files/Anno_45_1_05.pdf

Con riferimento ai documenti presentati, il candidato elabori una trattazione del tema “La qualità dei prodotti alimentari”, attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda ai seguenti quesiti

- Cosa si intende per qualità di un prodotto alimentare?
- Cosa si intende per qualità totale di un prodotto alimentare e quali fattori la determinano?
- Cos'è la certificazione ISO 9001?
- A quale tipo di produzione fa riferimento il marchio presente nell'immagine del documento 1, ne indichi le caratteristiche?

B) Con riferimento alla produzione di un testo il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica i vantaggi della produzione a chilometro zero e della filiera corta anche da un punto di vista qualitativo ad un operatore del settore agroalimentare. In particolare:

- chiarisca le finalità di questi tipi di produzione;
- elenchi i vantaggi di una filiera corta;
- faccia riferimento a riferimenti normativi;

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover realizzare un cocktail per il concorso “ Bio cocktail”, utilizzando uno o più prodotti biologici. In particolare:

- riporti gli ingredienti utilizzati e la tecnica di preparazione.
- descriva le caratteristiche nutrizionali di uno o più ingredienti biologici utilizzati.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia in sede di Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

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). (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)/15

LEGENDA:

SC = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B/D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)/15

LEGENDA:

SC = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B/D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

	PT					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)/15

LEGENDA:

SC = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B/D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA A.S. 2021/2022

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERAARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato:

Classe:

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	<u>Ottimo/Buono</u> : piena attinenza alla traccia; comprensione completa e approfondita	1,5	
	<u>Discreto/Sufficiente</u> :attinenza alla traccia; comprensione completa, ma non approfondita.	1	
	<u>Mediocre/Insufficiente</u> : non aderenza alla traccia; comprensione incompleta	0,5	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	<u>Ottimo</u> : completa ed approfondita	3	
	<u>Buono</u> : completa ed in parte approfondita	2,5	
	<u>Discreto</u> : completa, ma essenziale	2	
	<u>Sufficiente</u> : limitata e superficiale	1,5	
	<u>Mediocre</u> : incompleta e lacunosa	1	
	<u>Insufficiente</u> : nulla o frammentaria	0,5	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	<u>Eccellente</u> : è in grado di rilevare le problematiche; elabora strategie operative originali per la risoluzione di problemi	4	
	<u>Ottimo/Buono</u> : è in grado di rilevare le problematiche; elabora strategie appropriate per la risoluzione di problemi	3,5	
	<u>Buono</u> : è in grado di rilevare le problematiche in modo esauriente; elabora motivate strategie operative	3	
	<u>Discreto</u> : è in grado di rilevare le problematiche in modo discreto; elabora soluzioni fornendo una semplice motivazione	2,5	
	<u>Sufficiente</u> : è in grado di rilevare le problematiche; elabora soluzioni, ma senza darne una motivazione	2	
	<u>Mediocre</u> : è in grado di rilevare le problematiche in modo parziale; non elabora soluzioni adeguate	1,5	
	<u>Insufficiente</u> : è in grado di rilevare problematiche in modo parziale; non elabora soluzioni	1	
	<u>Gravemente insufficiente</u> :non è in grado di rilevare le problematiche e/o elaborare soluzioni	0,5	
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	<u>Ottimo/Buono</u> : elaborazione coerente ed organica con rielaborazione personale, uso appropriato della terminologia	1,5	
	<u>Discreto/Sufficiente</u> :elaborazione organica, uso corretto della terminologia	1	
	<u>Mediocre/Insufficiente</u> : elaborazione non sempre scorrevole ed impersonale, uso non sempre adeguato della terminologia	0,5	

PUNTEGGIO TOTALE

...../10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
 C=IT.....

PROGRAMMA DI ITALIANO

Libro in uso: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, “La mia Letteratura vol. 3 dalla fine dell’Ottocento a oggi”, Carlo Signorelli Editore, 1 gennaio 2016.

OBIETTIVI
<ul style="list-style-type: none">• Potenziare le competenze comunicative acquisite negli anni precedenti e rafforzare la padronanza sintattica e lessicale.
<ul style="list-style-type: none">• Essere in grado di analizzare testi, letterari e non, riconoscendone la struttura e i gli elementi caratterizzanti.
<ul style="list-style-type: none">• Essere in grado di contestualizzare un testo letterario e inquadrarlo nel suo riferimento storico - culturale.
<ul style="list-style-type: none">• Saper formulare commenti motivati e coerenti dei testi presentati .
<ul style="list-style-type: none">• Favorire l’interesse personale alla lettura.

OBIETTIVI MINIMI
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le informazioni basilari relative al contesto storico-culturale insieme alle informazioni biografiche essenziali.
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le differenze strutturali dei diversi generi letterari.
<ul style="list-style-type: none">• Saper analizzare nelle loro caratteristiche principali testi appartenenti a diversi generi letterari.
<ul style="list-style-type: none">• Saper collocare il testo nel contesto storico-culturale di appartenenza.
<ul style="list-style-type: none">• Conseguire una sufficiente competenza linguistica sia scritta sia orale: saper produrre testi semplici e corretti, saper esporre oralmente in modo chiaro, corretto ed efficace.
<ul style="list-style-type: none">• Comprendere e saper commentare i testi letterari trattati, collocandoli nel contesto appropriato.

METODI
Oltre alla lezione frontale, che ha il compito di introdurre gli argomenti e approfondire gli aspetti rilevanti, si farà ricorso a lezioni dialogate, ricerche guidate, dialogo interattivo su particolari aspetti emersi nell’attività didattica e/o su problemi d’attualità, lezioni – relazioni brevi degli alunni su specifici argomenti; visione di film con osservazioni, riflessioni e approfondimenti.

VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI
La verifica dell’apprendimento sarà attuata attraverso prove orali e scritte di vario genere: <ul style="list-style-type: none">• testi, analisi del testo, parafrasi, relazioni sulla base di appunti e scalette, interrogazioni,

apporti individuali alle discussioni in classe.

- Per quanto riguarda la valutazione, è opportuno evidenziare che in primo luogo avrà scopi formativi, guiderà quindi lo studente a conoscere se stesso e a rendersi conto della propria difficoltà, sarà inoltre finalizzata ad evidenziare quali sostegni e quali rettifiche potranno essere poste in atto perché il lavoro si sviluppi organicamente.

Nella valutazione degli elaborati scritti si differenzieranno:

- Test oggettivi, considerati sufficienti qualora il 60% delle risposte sia corretto, tenendo comunque conto della media della classe.
- Test soggettivi, valutati secondo la capacità di rielaborazione personale, gli aspetti ortografici, l'organizzazione del testo, la coerenza e l'aderenza alla traccia proposta.

Per la valutazione numerica si fa riferimento alla scala decimale; nell'espressione del voto dovranno confluire tutti gli aspetti valutativi.

CONTENUTI

Positivismo, Naturalismo francese e Verismo:

Giovanni Verga

La vita e le opere. La conversione al Verismo: Nedda.
Il ciclo dei Vinti: I Malavoglia e Mastro-don Gesualdo.
Poetica e tecniche narrative: impersonalità, regressione, discorso indiretto libero.

Testi:

“Rosso Malpelo”, da Vita dei campi
“La famiglia Malavoglia”, da I Malavoglia
“La morte di Gesualdo”, da Mastro-don Gesualdo

Decadentismo e Simbolismo:

Gabriele d'Annunzio

La vita e le opere.
I sette romanzi.
D'Annunzio poeta.
Il pensiero e la poetica.

Testi:

Da Alcyone: La pioggia nel pineto

Giovanni Pascoli

La vita e le opere.
L'infanzia e la morte del padre.
La poetica del “fanciullino”.
Il “nido”.
Lo stile e le tecniche espressive.

Testi:

Da Myricae: Lavandare ,X agosto

L'avanguardia futurista	
<p>Filippo Tommaso Marinetti</p> <p>Il pensiero e la poetica.</p>	<p>Testi:</p> <p>Manifesto del Futurismo</p>
<p>Aldo Palazzeschi</p> <p>Il pensiero e la poetica.</p>	<p>Testi:</p> <p>E lasciatemi divertire (Canzonetta) (L'incendiario)</p>
Luigi Pirandello	
<p>La vita e le opere. Il pensiero e la poetica. Novelle per un anno. Il fu Mattia Pascal.</p>	<p>Testi:</p> <p>Da Novelle per un anno: "La patente" Da Il fu Mattia Pascal: "La nascita di Adriano Meis"(cap. VIII) Da Uno, nessuno e centomila: "Un piccolo difetto" (libro I, cap. 1)</p>
Italo Svevo	
<p>La vita e le opere. Il pensiero e la poetica. La coscienza di Zeno</p>	<p>Testi:</p> <p>Da La coscienza di Zeno: "Prefazione e Preambolo", "L'ultima sigaretta", "Il fidanzamento di Zeno".</p>
Giuseppe Ungaretti	
<p>La vita e le opere. Il pensiero e la poetica. L'Allegria</p>	<p>Testi:</p> <p>Da L'Allegria: "Il porto sepolto", "Soldati".</p>
Ermetismo	
<p>Eugenio Montale</p> <p>La vita e le opere. Il pensiero e la poetica. Ossi di seppia.</p>	<p>Testi:</p> <p>Da Ossi di seppia: "Merigiare pallido e assorto", "I limoni".</p>
<p>Salvatore Quasimodo</p> <p>Il pensiero e la poetica. Acque e terre.</p>	<p>Testi:</p> <p>Da acque e terre: "Ed è subito sera".</p>
Neorealismo	
<p>Primo Levi</p> <p>La vita e le opere. Il pensiero e la poetica. Se questo è un uomo.</p>	<p>Testi:</p> <p>Da Se questo è un uomo: "Questo è l'inferno".</p>
<p>Italo Calvino</p> <p>La vita e le opere.</p>	<p>Testi:</p> <p>Da Il sentiero dei nidi di ragno:</p>

Il pensiero e la poetica. Il sentiero dei nidi di ragno	“Pin e i partigiani del Dritto”.
--	----------------------------------

Ilaria Lourdes Basco

PROGRAMMA DI STORIA

Libro in uso: G. De Vecchi, G. Giovannetti, “La Nostra Avventura”, vol. 3, edizione rossa, Scolastiche Bruno Mondadori, 1 settembre 2016.

OBIETTIVI

- Conoscere i termini e i concetti fondamentali di ogni argomento
- Conoscere il lessico delle scienze storico-sociali e le categorie dell'indagine storica (politiche, economiche, sociologiche)
- Conoscere fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche
- Conoscere le linee fondamentali della seconda Rivoluzione industriale
- Saper cogliere come le trasformazioni economiche e tecnologiche incidono sull'organizzazione sociale e politica
- Conoscere le tappe fondamentali dell'evoluzione storica
- Conoscere le cause e i fatti principali della prima guerra mondiale
- Conoscere le innovazioni tecnologiche e scientifiche
- Conoscere le caratteristiche della società e dell'economia della fine del secolo XIX
- Conoscere le differenze tra diverse forme di organizzazione politica
- Conoscere le caratteristiche dell'età giolittiana
- Conoscere le cause e i fatti principali della seconda guerra mondiale
- Conoscere le principali caratteristiche dell'epoca dei totalitarismi
- Conoscere le principali caratteristiche della guerra fredda fino alla dissoluzione dell'Urss

OBIETTIVI MINIMI

- Conoscere con sicurezza le tematiche affrontate
- Saper tematizzare un fatto storico
- Saper utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro di uno storico
- Saper problematizzare e spiegare i fenomeni storici
- Saper orientare e collocare un fatto storico nel contesto spazio – temporale
- Saper utilizzare in modo appropriato e corretto il linguaggio specifico

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Verifiche orali
- Lavoro individuale di ricerca su temi e testi assegnati dall'insegnante

- Organizzazione di schemi cognitivi e/o mappe concettuali e/o PowerPoint

VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

- Interrogazione orale per ottenere risposte precise su specifiche conoscenze disciplinari
- esposizione argomentata di parti del programma svolto
- colloqui individuali e collettivi (anche sulla base dei lavori di ricerca individuali), per accertare la padronanza complessiva della materia e la capacità di orientarsi nel complesso delle conoscenze acquisite

Per la valutazione numerica si fa riferimento alla scala decimale; nell'espressione del voto dovranno confluire tutti gli aspetti valutativi.

CONTENUTI

Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento

Sviluppo industriale e società di massa.

La Belle époque.

Nuove invenzioni e divertimenti di massa.

La catena di montaggio e la produzione in serie: il sistema Ford.

Ambizioni imperialiste e alleanze internazionali

La Triplice Alleanza e la Triplice Intesa.

La corsa agli armamenti.

L'età giolittiana in Italia

L'assassinio del Re Umberto I.

L'ascesa di Giovanni Giolitti.

Lo sciopero generale nazionale del 1904.

Le riforme sociali. Il suffragio universale maschile.

Il decollo dell'industria: il triangolo Milano-Torino-Genova.

Il Meridione e il voto di scambio.

Il Patto Gentiloni e le elezioni del 1913.

La politica estera: la conquista della Libia.

La Prima guerra mondiale

L'impero asburgico: un mosaico di nazioni.

L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra.

L'illusione della guerra-lampo.

Il Fronte occidentale: la guerra di trincea.

I diversi fronti della Grande Guerra.

L'Italia dalla neutralità al Patto segreto di Londra.

Il dibattito tra neutralisti e interventisti e l'entrata in guerra.

Il Fronte italiano.

L'intervento degli Stati Uniti.

Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto.

L'attacco finale all'Austria.

La resa della Germania.

La Conferenza di Parigi e il ruolo degli Stati Uniti: Wilson.

I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra.

L'insoddisfazione dell'Italia per la "vittoria mutilata": la Dalmazia e Fiume.

Dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin

La Russia prima della guerra.

Dalla guerra alla rivoluzione.

I bolscevichi al potere e la guerra civile.

L'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche.

La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.

Il regime fascista

La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso".

La fondazione dei Fasci di combattimento.

La marcia su Roma del 1922: Mussolini al governo.

Le elezioni del 1924.

L'assassinio di Matteotti.

Dal fascismo "movimento" al fascismo "regime": le leggi fasciste e l'inizio della dittatura.

Il Concordato con il Vaticano: i Patti lateranensi del 1929.

La politica estera: la conquista dell'Etiopia.

La crisi del '29

La prodigiosa crescita economica degli Stati Uniti negli anni Venti.

Il crollo della borsa di Wall Street nel 1929.

Roosevelt e il New Deal.

Il regime nazista

La Germania dalla sconfitta alla crisi.

Il nazismo al potere: il razzismo di Hitler.

Il totalitarismo nazista.

La politica economica ed estera della Germania.

L'Europa delle dittature e la guerra civile spagnola.

La Seconda guerra mondiale

Le premesse della guerra.

La guerra, dall'Europa all'Oriente.

La guerra si estende a tutto il mondo.

L'Europa dominata da Hitler e la Shoah: l'Europa nazifascista nel 1942 e i lager nazifascisti.

La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra.

1943: l'Italia divisa. Badoglio annuncia l'armistizio.

La Resistenza e la liberazione.

La guerra fredda

L'eredità della guerra.

Le origini della guerra fredda.

Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale.

Usa e Urss dall'equilibrio del terrore al disgelo.

L'idea di un'Europa Unita.

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Prof.ssa Carmela Panzella

N°	Nome	Contenuti	Periodo/ Ore
Module 3 Safety and nutrition	Safety Procedures and Nutrition	HACCP : Food transmitted infections and food poisoning; Risks and preventive measures to combat food contamination (1 e 2); Diet and Nutrition: The eatwell plate; The Mediterranean Diet; Food intolerance and allergies; Alternative diets: macrobiotic, vegetarian and vegan	I quadrimestre
Module 4 Service	In the Restaurant	Different Types of service; Brief flambé history and flamed dishes; Buffet service and finger food; Pairing food and wine; Serving and pairing dessert with wine	II quadrimestre
Module 5 Service	In The Bar	Understanding and serving wine; Spirits; Cocktails; Beer, Alcohol-free cocktails, Long drinks, Milkshakes and frappés, Hot drinks: tea and coffee	II quadrimestre
ED. CIVICA (2 ore)	UDA: La Costituzione Della Repubblica Italiana	CONOSCENZE: The Constitutional Monarchy; the role of the British Monarch ABILITA': Achieve the knowledge of a different vocabulary COMPETENZE: Compare and talking about two different kind of Government: Italian and British	
GRAMMAR		Ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali studiate nel corso del 3 e 4 anno	I e II quadrimestre
Contributi a nuclei pluridisciplinari individuati dal Consiglio di Classe			
Collaborazione con le materie: Sala, Alimentazione, Economia			

Metodie tecniche di insegnamento

Per il raggiungimento degli obiettivi stabiliti si farà ricorso ad attività di tipo comunicativo in cui le abilità linguistiche di base- ascoltare, parlare, leggere e scrivere- siano usate nel codice orale e nel codice scritto realisticamente in varie situazioni e nel settore d'indirizzo. Particolare attenzione sarà data all'acquisizione di un sistema fonologico corretto e funzionale. L'insegnamento sarà articolato per moduli , utilizzando le tecniche evidenziate nella seguente tabella:

Lezione frontale	Attività di recupero-sostegno e integrazione
------------------	--

Gruppi di lavoro	Esercitazioni in laboratorio linguistico
Percorsi individualizzati	CLT (communicative learning teaching)
Approccio pluridisciplinare (CLIL)	TBC (task-based learning)
Role play	Approccio grammaticale
PPP (Presentation. Practice, production)	Approccio lessicale

5. Mezzi

Libri di testo: "Welldone, service"; "Grammar Log"
Dispense: Si valuterà in itinere, la possibilità di fornire agli studenti approfondimenti su argomenti studiati, attraverso dispense fornite dall'insegnante
Vocabolario: durante le esercitazioni scritte

6. Spazi

Aula scolastica	Laboratorio linguistico
Laboratorio di Sala/Bar	

7. Criteri e strumenti di valutazione

prove	cadenza	Tipologia e modalità prove
Prove di verifica orale	I e II quadrimestre	Lettura Esercizi di comprensione Esercizi di completamento Riassunti orali Prove strutturate, semi-strutturate. Domande a risposta aperta Descrizioni Dialoghi su argomenti dati Role Play
Prove di verifica scritta	I e II quadrimestre	Prove strutturate, semi-strutturate

MODALITÀ DI RECUPERO	corso di recupero sportello didattico recupero in itinere
MODALITÀ DI APPROFONDIMENTO E VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE	lavori di gruppo ricerche su Internet corso di potenziamento corso specifico in lingua straniera con certificazione delle competenze raggiunte: corsi PET e FIRST
	Domande a risposte aperte Esercizi di completamento Dialoghi Riassunti Descrizioni

La valutazione quadrimestrale e finale sarà di tipo globale e terrà conto di vari elementi: preparazione e competenze raggiunte nel secondo biennio;

- attenzione, partecipazione, impegno verso la disciplina e frequenza alle lezioni;
- conoscenze e abilità acquisite;
- preparazione e acquisizione dei contenuti in considerazione del secondo biennio e del quinto anno;
- capacità di rielaborazione personale dei contenuti.

Uno spazio sarà dedicato al cooperative learning, al peer to peer, al peer correction e all'autovalutazione.

Tenuto conto che in classe sono presenti studenti D.S.A. e B.E.S., si stabilirà per loro una programmazione che terrà conto degli strumenti compensativi e delle misure dispensative previste dalla normativa, a seconda delle difficoltà riscontrate.

8. Proposte di attività specifiche:

Il presente piano di lavoro potrà subire modifiche in itinere qualora ne emerga la necessità in relazione all'andamento didattico della classe. Variazioni, correzioni, cambiamenti verranno segnalati e verbalizzati durante i Consigli di classe o comunicati alla dirigenza.

Carmela Panzella

PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA FRANCESE

DOCENTE: Carmela D'Onofrio

TESTO: "L'ART DU SERVICE, le français pour le maitre et le barman" (HOEPLI)

Principali argomenti affrontati:

- Le service (à la française, à l'italienne, à la russe),
- Menu alternatifs (menus religieux; les Chrétiens, les Musulmans, les Juifs, les Hindous, les Bouddhistes)
- Les régimes diététiques: (végétarien, végétalien, fruitarien)
- Les vins: accords vin-mets, choisir son vin
- Le sommelier
- le whisky (différence entre le scozzese, irlandese e americano)
- Le champagne (et l'histoire de la veuve Clicquot)
- Les apéritifs
- Le bar (à partir de fameux cafés parisiens d'autrefois).
- Les métiers de la réception: directeur de la restauration, chef de réception, traiteur organisateur de réceptions
- lettre de demande d'emploi (comme rédiger une lettre de demande de recrutement)
- rédiger un curriculum vitae

Thématiques d'actualité : "Le web a-t-il changé le comportement des adolescents?"

Educazione civica: La communauté européenne. Les différences entre la République française (présidentielle) et l'italienne

Revisione grammaticale:

- adjectifs et pronoms possessifs
- les prépositions simples et articulées
- les adverbes: beaucoup (de), peu (de)...
- forme négative régulière et irrégulière
- pronoms relatifs qui, que, où et dont

- i gallicismi
- passé composé ed accordo del participio passato, se necessario
- c'est/ce sont
- verbi transitivi ed intransitivi; pronomi diretti ed indiretti
- discours direct et indirect: saper riassumere ed esporre un testo

Particolare risalto è stato dato alla produzione orale con vari dialoghi e simulazioni di conversazione anche tra serveur/serveuse et client/cliente.

Obiettivo prioritario: fornire agli studenti gli strumenti di comprensione e produzione adeguati per potersi inserire con disinvoltura e padronanza della lingua anche in un ambiente lavorativo francofono.

Diritto e tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive

testo adottato: De Luca C. e Fantozzi M.T., «Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica», Ed. Dea Scuola, 2019.

Slide fornite dalla docente e tratte dal testo De Luca C. e Fantozzi M.T., «Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica», Ed. Dea Scuola, 2020.

IL FENOMENO TURISTICO

- Chi è il turista?
- Cosa si intende per "turismo"
- Elementi essenziali del turismo (spazio, tempo, motivazione)
- Classificazione del concetto di "turismo"
- Forme di turismo
- Gli effetti del turismo sull'economia nazionale
- Bilancia turistica e bilancia dei pagamenti
- Il PIL
- Gli indici alternativi al PIL

LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

- I contratti ristorativi (elementi essenziali)
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- La responsabilità del ristoratore
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Perché programmare?
- Pianificazione strategica e programmazione d'esercizio
- Il budget: struttura e contenuto
- Il budget di un'impresa ristorativa
- Il budgetary control
- Vantaggi e limiti del budget
- La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: Il business Plan
- Dalla business idea al business plan
- Le fasi per la realizzazione del business plan
- L'analisi del contesto esterno
- L'analisi del contesto interno
- Il vantaggio competitivo
- La definizione delle strategie

- I preventivi d'impianto (Piano degli investimenti; piano finanziario; piano economico)
- L'equilibrio finanziario dell'impresa
- Indice di copertura delle immobilizzazioni e indice di capitalizzazione
- La valutazione dei dati e la fase di start up
- Richiami al concetto di break even point
- Richiami alla classificazione dei costi
- Richiami al concetto e al calcolo dell'ammortamento

IL MARKETING

Definizione di marketing

- Evoluzione del concetto di marketing
- Il CRM (Customer Relationship Management)
- Il marketing turistico territoriale (micromarketing e macromarketing)

IL MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO*

- Il Piano di marketing
- Marketing strategico e operativo
- Le ricerche di mercato
- L'analisi della domanda
- L'analisi della concorrenza
- Il posizionamento del prodotto e l'analisi SWOT
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- Gli elementi del marketing mix
- La politica del prodotto
- La politica dei prezzi
- La distribuzione
- Le forme di comunicazione
- Il marketing emozionale

*in fase di completamento alla data di consegna della presente relazione

Gli alunni

La docente

Prof.ssa Alessandra Roscani

EDUCAZIONE CIVICA

Nell'ambito dell'UdA di Educazione Civica sono state svolte le cinque ore previste in sede di programmazione al fine, soprattutto, di potenziare la costruzione di un pensiero critico in merito all'applicazione nei vari contesti di vita del principio di uguaglianza sancito dall'art. 3 della Costituzione.

In particolare, gli argomenti affrontati sono stati:

- I caratteri della nostra Costituzione e le differenze rispetto allo Statuto Albertino
- La struttura della Costituzione
- I principi fondamentali con particolare riferimento all'art. 3 (Uguaglianza formale e sostanziale)*

Sono stati realizzati lavori di gruppo aventi ad oggetto la discussione critica del principio suddetto.

La classe, anche se in modo disomogeneo, ha risposto in modo globalmente sufficiente.

*in fase di completamento alla data di consegna della presente relazione

Gli alunni

La docente

Prof.ssa Alessandra Roscani

PROGRAMMA SVOLTO
PER DISCIPLINA

A.S. 2021/22

Classe e sez.

5SA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Premetto che l'insegnamento delle Scienze Motorie e Sportive concorre con le altre componenti educative alla formazione degli alunni, allo scopo di favorire l'inserimento nella società civile in modo consapevole e nella pienezza dei propri mezzi.

Il programma di Scienze Motorie è stato, quindi, impostato con l'obiettivo di migliorare progressivamente: mobilità articolare generale; velocità, destrezza, resistenza e potenza muscolare generale; coordinazione ed equilibrio; grandi funzioni organiche degli alunni. La lezione è stata sempre divisa in quattro parti:

A - Riscaldamento: prima fase della lezione, svolta in maniera più o meno intensa secondo il periodo e il tema della lezione, al fine di evitare traumi muscolari.

B - Tema della lezione: parte principale dedicata all'argomento specifico.

C - Gioco sportivo: sempre presente un gioco di squadra (pallavolo, calcetto) al fine favorire principalmente la socializzazione e il rispetto delle regole di gioco e quindi di vita, anche con compiti di arbitraggio.

D - Defaticamento: parte finale della lezione con esercizi di rilassamento per scaricare la tensione muscolare accumulata durante la lezione.

TEORIA

- Cenni sulla terminologia
- Principali apparati e sistemi (circolatorio, respiratorio)
- Nozioni base sui principi nutritivi
- Regolamenti tecnici (pallavolo, calcetto)
- Doping

PRATICA

- Fondamentali di gioco e schemi dei principali giochi (pallavolo, calcetto)
- Potenziamiento dei principali gruppi muscolari
- Lavoro sulle capacità condizionali e coordinative
- Equilibrio statico, dinamico e in volo

Alunni

Prof.

Renzo Guofari

Programmazione : Laboratorio dei servizi enogastronomici indirizzo Sala e Vendita materia Cucina

Classe 5

Sez. SA

Docente: Bruno Virgili

Programma svolto con didattica in presenza:

1. L'uso del Menu
 - La storia del menu
 - I vari momenti del servizio
 - Tipi di menu
 - Creare un menu
 - Vecchie e nuove carte
2. Cuocere e conservare gli alimenti
 - La tecnologia al servizio della cucina
 - La cottura tradizionale degli alimenti
 - Le nuove tecniche di conservazione
 - Il successo del metodo Cook&Chill
3. Preparare il Cibo
 - La percezione del cibo
 - Gustare o degustare
 - Le scelte nella creazione di un piatto
 - La degustazione del cibo
4. La Presentazione di un piatto
 - Il segmento ristorativo
 - Alcune regole per non sbagliare
 - Le decorazioni
5. Persone e organizzazione in cucina
 - Il personale in cucina
 - Organizzare il lavoro
 - Programmare il lavoro in cucina
6. Un settore in evoluzione
 - Hardware e software per la ristorazione
 - La rete LAN
 - Palmari, tablet e Pocket PC
 - I touch-screen
 - I software gestionali
 - Le caratteristiche principali dei software gestionali
7. La normativa sulla sicurezza alimentare
 - Il decreto legislativo 81/2008
 - Principi comuni
 - Luoghi di lavoro
 - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di lavoro
 - Segnaletica di salute e sicurezza sul lavoro
8. I rischi specifici del settore ristorativo
 - Rischi legati all'attrezzatura e alla coltelleria
 - Rischi legati a cadute e scivolamenti

- Rischi elettrici
- Rischi ambientali
- Rischi psicologici
- Rischi chimici
- Rischi fisici
- Rischi da movimentazione di carichi

Ladispoli anno scolastico 2021-2022

Prof . Bruno Virgili

PROGRAMMA DI MATEMATICA PROF. ANTONIO MOCCIA

Recupero: disequazioni

Insiemi numerici

Elementi di topologia della retta: intervalli, intorni, intorno destro e sinistro, rappresentazioni grafiche

Relazioni e funzioni

Funzioni: Funzioni iniettive, suriettive, biettive

Funzioni intere, razionali fratte, irrazionali

Domini di funzioni

Definizione di limite con gli intorni (c e l finiti) : $\lim_{x \rightarrow c} f(x) = l$

Limiti di funzioni

Forme indeterminate del tipo $\frac{\infty}{\infty}$

Asintoti verticali e andamento della funzione in un intorno destro e sinistro del punto di discontinuità

Comportamento della funzione all'infinito.

Intersezione con gli assi cartesiani.

Grafico di semplici funzioni

EDUCAZIONE CIVICA: La parità di genere

PROGRAMMA DI RELIGIONE

Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

N° Alunni: 9

ARGOMENTI TRATTATI

- Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio) ;
- La Pasqua: una lettura teologica e sociologica
- La comunicazione
- Dibattiti: le radici della guerra russo-ucraina; la condizione giovanile in rapporto ai valori- lo sviluppo della relazionalità quale preludio al giusto convivere – accadimenti contemporanei letti alla luce del cristianesimo

prof. Carlo Narducci

PROGRAMMA DI SALA E VENDITA

LIBRO IN USO:

MAITRE & BARMAN CON MASTERLAB 2 BIENNIO E 5 ANNO

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA

AUTORI: A. FARACCA E. GALIE A. CAPRIOTTI T. FICCADENTI

CASA ED. EDUCATION

5 I VINI

PAG 97

1 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA

1 IL VINO E L'ENOLOGIA

2 LA VITICOLTURA

3 LE FASI DI PRODUZIONE DEL VINO E I SISTEMI DI VINIFICAZIONE

4 LA CANTINA

5 LE ALTERAZIONI, LE MALATTIE E I DIFETTI DEL VINO

6 I VINI PASSITI

7 I VINI DOLCI, SPUMANTI, SAUTERNES, MUFFATI

2 LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO

PAG 110

1 NORMATIVA NAZIONALE E COMUNITARIA

2 I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

3 L'ETICHETTA

4 CHAMPAGNE E SPUMANTI

PAG 121

1 LA PRODUZIONE DEGLI CHAMPAGNE

2 LA PRODUZIONE DEI VINI SPUMANTI

3 LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI SPUMANTI

4 IL SERVIZIO DI CHAMPAGNE E SPUMANTI

6 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO **PAG 137**

1 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE

1 LE CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE ITALIANA

2 LA PRODUZIONE REGIONALE

7 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE **PAG 167**

1 L'ANALISI SENSORIALE **PAG 168-170**

2 LA SOMMELLERIE **PAG 180**

1 LA FIGURA PROFESSIONALE DEL SOMMELIER

2 L'ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO: L'ESAME VISIVO

3 L'ESAME OLFATTIVO

4 L'ESAME GUSTO-OLFATTIVO

5 LE SENSAZIONI FINALI

3 L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO **PAG 188**

1 I PRINCIPI DI ABBINAMENTO

2 LA SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO

3 LA SUCCESSIONE DEI VINI A TAVOLA

LA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA DELLE REGIONI ITALIANE **PAG 384**

LAZIO, ABRUZZO, SICILIA, EMILIA ROMAGNA, LIGURIA.

8 LA BIRRA **PAG 195**

LA PRODUZIONE DELLA BIRRA

1 LA BIRRA

2 LE FASI DI PRODUZIONE

3 LE BIRRE ARTIGIANALI

4 LE CLASSIFICAZIONI DELLA BIRRA IN ITALIA

2 TIPOLOGIE DI BIRRA E MODALITÀ DI SERVIZIO

PAG 201

1 STILI DI BIRRA

2 PRINCIPALI PAESI PRODUTTORI

IL SERVIZIO DELLA BIRRA

14 TECNICHE DI GESTIONE

2 LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

PAG 325

1 L'ELABORAZIONE DEL MENU

2 DETERMINARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

PAG 329

15 CATERING E BANQUETING

PAG 351

1 IL CATERING

1 L'ATTIVITÀ DI CATERING

2 LA PRODUZIONE E LA DISTRIBUZIONE ITINERANTI

2 IL BANQUETING E IL CATERING-BANQUETING

PAG 355

1 L'ATTIVITÀ DI BANQUETING E DI CATERING BANQUETING

2 GLI OPERATORI

3 LE OCCASIONI E LE TIPOLOGIE DI EVENTO

4 L'ATTREZZATURA SPECIALE

3 LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE

PAG 361

1 LA VENDITA DI UN EVENTO SPECIALE

2 LA PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

3 LA PREPARAZIONE DELLA SALA

4 IL BUFFET

5 LA MISE EN PLACE DEI TAVOLI E GLI ADDOBBI

6 IL SERVIZIO IN SALA

7 I BANCHETTI DI NOZZE

NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO SONO STATI STUDIATI E PREPARATI I COCKTAIL SEGUENTI: AVIATION, BOULEVARDIER, SUFFERING BASTARD, SOUTHSIDE, MONKEY GLAND, FERNANDITO, TIPPERARY, NEGRONI, ANGEL FACE, WHITE LADY, SPRITZ.

Sono stati studiati i seguenti distillati:

Brandy,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

Cognac, (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

Grappa,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

Vodka,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

Whisky,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

Gin,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

Rum,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

Assenzio (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

Chartreuse (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

BEVANDE APERITIVE

Fernet (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio)

Vermouth, (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio)

Aperol,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio)

Bitter Campari, (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione, classificazione, servizio)

Sono stati eseguiti i seguenti piatti alla Lampada: *Bucatini all'Amatriciana, Saltimbocca alla Romana, Bocconcini di pollo al curry con Tortino di riso basmati, Filetti di tonno flambati con grappa e insalata di spinaci con noci e pinoli.*

Per l'attività di degustazione e abbinamento sono state effettuate degustazione dei seguenti vini (redigendo una scheda appropriata di degustazione): Ribolla gialla brut millesimato; Ferrari Brut e Champagne Mumm, Fontana Morella cantina di Cerveteri IGP, Chianti, Asti spumante Martini docg, Passito di Pantelleria, Moscato di Terracina, Vermentino di Sardegna, Viogner, Muller Thurgau.

PROF.SSA DONATELLA DI MATTEO

Programma svolto di

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Testo: ALMA, "ALIMENTAZIONE C- prodotti dolciari, PLAN EDIZIONI"

QUALITA' NELL' AGROALIMENTARE

- Concetto di qualità totale degli alimenti
- Qualità percepita-erogata-attesa
- Marchi di qualità: DOP, IGP, STG
- Agricoltura biologica, Allevamento biologico, Marchio BIO

SICUREZZA NELL' AGROALIMENTARE

- FoodFraud: commerciali e sanitarie
- Sistema di prevenzione HACCP ed applicazione nel settore dolciario
- Igiene professionale: buone pratiche igieniche
- Progettazione di un laboratorio di pasticceria
- Corretta gestione dei rifiuti
- Igiene dell'attrezzatura professionale
- Classificazione dei pericoli: chimici, fisici e biologici
- Microorganismi
- Classificazione dei microorganismi
- La contaminazione chimica: che cosa sono i prodotti fitosanitari, contaminazione da zoofarmaci, contaminazione da contenitori (utensili da cucina e packaging), contaminazione da metalli (piombo, mercurio, cadmio)
- Materiali attivi e intelligenti
- La contaminazione fisica
- La contaminazione biologica: modalità di trasmissione dei contaminanti (contaminazione diretta, indiretta e crociata), foodbornedisease (infezioni, intossicazioni, tossinfezioni, parassitosi), fattori causali, profilassi, sintomatologia, fattori di crescita (tempo, temperatura, Aw, Ph, O₂, pressione osmotica)
- Salmonellosi
- Botulino

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- Bioenergetica: prima e seconda legge della termodinamica, apporto energetico, potere calorico dei macronutrienti

- Dispendio energetico, metabolismo basale, determinazione del MB mediante equazioni di schofield
- TID
- Dispendio energetico relativo all'attività fisica
- Come si calcola il dispendio energetico (metodi di calorimetria diretti, indiretti e metodi non calorimetrici)
- Fabbisogno energetico
- Determinazione del FE
- Bilancio energetico
- Body mass index (BMI)
- Determinazione del BMI
- Valutazione della circonferenza addominale e rischi connessi
- Valutazione del peso corporeo in base al tipo morfologico
- Interpretazione delle tabelle di riferimento
- Dieta ottimale e dieta equilibrata
- La dieta mediterranea
- Caratteristiche delle diete vegetariane

Il Docente

Prof. Carmelo Di Marco

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Basco Ilaria Lourdes	
MATEMATICA	Moccia Antonio	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Di Marco Carmelo	
DIRITTO ED ECONOMIA	Roscani Alessandra	
SCIENZE MOTORIE	Cimafonte Domenico	
INGLESE	Panzella Carmela	
FRANCESE	D'Onofrio Carmen	
SALA	Di Matteo Donatella	
CUCINA	Virgili Bruno	
RELIGIONE	Narducci Carlo	