



*Ministero dell'Istruzione*

*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. 0697859443 – Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto: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

## **ESAME DI STATO Anno scolastico 2021/2022**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

**Classe V – sezione B  
Sala e Vendita**

**Coordinatore: Prof.ssa Valeria Mollo.....**

**Dirigente Scolastico: Prof.ssa Vincenza La Rosa.....**

**Documento del Consiglio di Classe  
(d.lgs 62/2017, art.17)**

# **CONTENUTI DEL DOCUMENTO**

## **1. Descrizione del contesto generale**

**1.1** Presentazione dell'Istituto

## **2. Informazioni sul curriculum**

**2.1** Profilo in uscita dell'indirizzo

**2.2** Quadro orario settimanale

## **3. Descrizione situazione classe**

**3.1** Composizione e storia classe

**3.2** Continuità docenti

**3.3** Prospetto delle tipologie di prove effettuate durante l'anno scolastico

## **4. Indicazioni generali attività didattica**

**4.1** Metodologie e strategie didattiche

**4.2** Percorsi per competenze trasversali e l'orientamento: relazione PCTO

**4.3** Obiettivi trasversali educativi e formativi

## **5. Attività e progetti**

**5.1** Attività di recupero e potenziamento

**5.2** Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

**5.3** Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

## **6. Valutazione degli apprendimenti**

**6.1** Criteri di attribuzione crediti

**6.2** Griglie di valutazione

**6.3** Simulazioni prove d'esame

## **7. Indicazioni su Discipline**

**7.1** Programmi svolti delle singole discipline

**7.2** Relazioni

**7.3** Programmazione interdisciplinare di Cittadinanza e Costituzione

## **8. Composizione Consiglio di classe**

### **Allegati**

All.1 Elenco composizione classe 5 B Sala

All.2 Tabella riassuntiva PCTO

All. 3 Documentazione personale alunni diversamente abili e alunni DSA BES

## 1. Descrizione del contesto generale

### 1.1 Presentazione Istituto

L'I.P.S.S.A.R. di Ladispoli ha una tradizione radicata nel territorio già da molti anni essendo l'unico Istituto Alberghiero della costa, fino al 2000, da Anzio a Civitavecchia e oltre.

Per diversi anni non ha avuto una sede, ma è stata ospitata in maniera precaria e sempre provvisoria in locali arrangiati in vari quartieri della città. Nel 2000 il trasloco dell'istituto tecnico commerciale ha consentito agli studenti dell'alberghiero di rilevarne la vecchia sede di Via Ancona 122, anche se purtroppo inadeguata per quanto riguarda la struttura, le attrezzature e il numero dei laboratori rispetto all'espansione continua della scuola, nonostante i continui interventi di adeguamento e ristrutturazione operati nel corso degli anni.

Nell'autunno del 2008 è stata posta la prima pietra della tanto sospirata nuova sede che, nonostante alcuni inconvenienti, modifiche e ridimensionamenti rispetto ai progetti iniziali, è stata finalmente consegnata il 17 dicembre 2012 in seguito ad una vasta mobilitazione popolare che ha visto fortemente impegnati gli studenti, i genitori, i docenti, la Dirigenza dell'Istituto e le istituzioni territoriali. Nell'anno scolastico 2014-15 è stato inaugurato un quarto indirizzo professionalizzante, quello di Pasticceria e Panificazione Artigianale.



## **2 Informazioni sul curriculum**

### **2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo**

La missione della scuola è implementare interventi di formazione sempre più attenti e vicini alle esigenze e alle richieste del mercato occupazionale. Soddisfare le esigenze del cliente creando offerte di formazione top level per favorire l'incardinamento in un mondo del lavoro dinamico, volto al cambiamento e altamente competitivo. Il punto focale è aumentare la soddisfazione degli studenti attraverso l'accrescimento delle loro competenze di base, trasversali e tecnico-specialistiche.

Massima è l'attenzione alle esigenze degli studenti mirando a soddisfare e anche a superare le loro stesse aspettative. Le priorità sono rese note anche all'esterno, presso le famiglie e il territorio e si va implementando pian piano un sistema per misurare in maniera oggettiva il livello di Customer Satisfaction.

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 dei servizi. È una figura professionale capace di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti il servizio di bar.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni:

1. Enogastronomia
2. Servizi di sala e di vendita
3. Accoglienza turistica
4. Pasticceria e arte bianca

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Si tratta di un corso quinquennale strutturato in due bienni e un quinto anno al termine del quale, dopo il superamento dell'esame di Stato si consegue il diploma che è titolo idoneo all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, che presso qualunque facoltà universitaria.

Il primo biennio è uguale per tutte le articolazioni. Le ore settimanali sono 32 per tutti i cinque anni e si suddividono in ore dell'area generale, culturale e in ore dell'area di indirizzo professionalizzante

## 2.2 Quadro orario settimanale

<b>MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
Lingua e Letteratura Italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua straniera Inglese	3
Seconda lingua straniera - Francese	3
Laboratorio Servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	4
Laboratorio Servizi enogastronomici - Settore Cucina	2
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5
Scienze motorie e sportive	2
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1
Cittadinanza e Costituzione (svolte dai docenti di Lettere, Diritto)	
	<b>Tot. 32</b>

## 3 Descrizione della situazione della classe

### 3.1 Presentazione della classe

La V B "Sala e Vendita" è formata da 17 alunni (6 maschi e 11 femmine). Non vi sono studenti con disabilità seguiti da un docente di sostegno; sono presenti 2 alunni con diagnosi certificata di DSA e 1 con dichiarazione di BES - elaborato dal consiglio di classe nell'anno scolastico in corso su richiesta motivata e documentata - per i quali è stato predisposto un PDP cui tutti i docenti hanno fatto riferimento per la somministrazione delle prove con le relative misure compensative e dispensative (Legge 170/10), da tener presente anche in sede di esame e che è disponibile in forma riservata per la commissione.

La storia di questa classe è forse comune a quella di tutte le quinte superiori dell'anno 2021-22, essendo reduce dalle vicende della pandemia che hanno impattato sul percorso scolastico già dal marzo 2020. Il collettivo si è formato al terzo anno di corso in seguito alla scelta di indirizzo, raccogliendo studenti che provenivano da seconde diverse. Il terzo anno è quindi particolarmente delicato perché fisiologicamente deputato all'omogeneizzazione di apprendimenti, metodologie e dinamiche relazionali, ma in questo caso i processi educativi e didattici messi in atto per il raggiungimento degli obiettivi sono stati interrotti dal lock down nazionale e l'adozione conseguente della Didattica a Distanza con il supporto della piattaforma ufficiale Microsoft Teams. Gli studenti non sono riusciti a conoscersi tra loro, l'interazione a distanza con docenti nuovi non ha permesso di stabilire rapporti personalizzati, il disorientamento psicologico non ha favorito gli apprendimenti né l'impegno quotidiano, la sanatoria imposta dal Ministero non ha aiutato ad arginare la deriva.

Nel quarto anno è ripresa la didattica in presenza, alternata alla DID, che ha consentito di riprendere una certa qual normalità. Sono cambiati tutti gli insegnanti - eccetto Matematica e Religione - e il docente di Lettere si è avvicinato al precedente addirittura nel mese di gennaio. Si sono venuti evidenziando i diversi livelli di motivazione, impegno e acquisizioni; un piccolo gruppo di studenti, caratterizzati da gravi e diffuse lacune pregresse, ha tirato i remi in barca rifiutando ogni tentativo di recupero da parte dei docenti, il che ha comportato allo scrutinio finale 5 non ammessi alla classe quinta tra le sessioni di giugno e settembre.

In questo ultimo anno la classe ha dovuto percorrere quasi per intero il cammino di crescita culturale e professionale fortemente ostacolata nei due anni precedenti e vi si è dedicata con impegno: ha cercato di maturare metodologie più adulte ed efficaci, si è sforzata di "imparare ad imparare" con molta umiltà riconoscendo senza alibi e ipocrisie le proprie criticità, si è impegnata ad acquisire conoscenze teoriche e competenze pratiche e professionali. Ha tenuto costantemente coi docenti un atteggiamento di serena fiducia, ha saputo dialogare con sincerità e correttezza senza spirito polemico, si è sempre dimostrata partecipe e attiva nelle iniziative. Nei risultati si evidenziano fasce di rendimento diverse: un piccolo gruppo di eccellenza, a volte molto scolastico a volte no; un gruppo con buon potenziale e curiosità culturale, che non ha ancora consolidato adeguate competenze comunicative; un gruppo impegnato ma un po' intralciato da insicurezza e scarsa

autostima; un piccolo gruppo che si è impegnato in modo incostante con risultati non sempre sufficienti.

Sulla base delle disposizioni vigenti e di quanto deliberato dal Collegio docenti sono stati svolti, a partire dal secondo quadrimestre, recuperi durante l'attività curriculare e sono stati attivati da parte di alcuni docenti sportelli didattici allo scopo di permettere agli studenti che presentavano carenze nel profitto e conseguenti insufficienze al termine del primo quadrimestre, di recuperare il debito accumulato.

I rapporti con le famiglie sono stati garantiti dai docenti con il ricevimento una volta al mese in modalità a distanza sulla piattaforma Microsoft teams.

Inoltre si attesta che tutti gli alunni hanno ottemperato agli obblighi inerenti ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - PCTO, come richiesto dalle vigenti disposizioni ministeriali.

Gli studenti sono stati valutati in maniera positiva durante lo stage confermando buone competenze professionali e sociali.

### 3.2 Continuità docenti

<b>Materie</b>	<b>Classe III</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>
<b>Religione</b>	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI
<b>Lingua e Letteratura Italiana</b>	Prof. GISMONDI	Prof.sse SBRANA/ MOLLO	Prof.ssa MOLLO
<b>Storia</b>	Prof. GISMONDI	Prof.ssa SBRANA	Prof.ssa MOLLO
<b>Inglese</b>	Prof.ssa PANZELLA	Prof.ssa PAGANELLI	Prof.ssa PAGANELLI
<b>Francese</b>	Prof.ssa IANNOTTI	Prof.ssa BORELLO	Prof.ssa SOTTILE
<b>Matematica</b>	Prof. CLERICUZIO	Prof. CLERICUZIO	Prof. CLERICUZIO
<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>	Prof.ssa ZAMBERNARDI	Prof. RADICETTI	Prof.ssa DI PARI
<b>Diritto e Tecniche Amministrative</b>	Prof.ssa DE CICCO	Prof.ssa CIAMILLO	Prof.ssa GALANO
<b>Laboratorio di SALA</b>	Prof.ssa DI MATTEO	Prof.ssa DI MATTEO	Prof.ssa DI MATTEO

<b>Educazione Fisica</b>	Prof.ssa COLOMBO	Prof. CIMA FONTE	Prof. CIMA FONTE
<b>Laboratorio di CUCINA</b>		Prof. FERRANTI	Prof. ESPOSITO

### 3.3 Prospetto delle tipologie di prove effettuate durante l'anno scolastico

	Italiano	Storia	Inglese	Matem.	Francese	Diritto e tec.	Alimenti	Lab. Acc. Turistica	Tecniche Comunic.	Ed. fisica
<b>Interrogazioni e orale</b>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>Trattazione sintetica</b>				x		x		x		
<b>Quesiti a risposta singola</b>	x	x	x			x	x		x	x
<b>Quesiti a risposta multipla</b>	x	x	x			x			x	x
<b>Test vero – falso</b>						x				
<b>Problemi a soluzione rapida</b>				x				x		
<b>Casi pratici e professionali</b>						x	x	x		
<b>Produzioni in lingua straniera</b>			x		x					
<b>Produzioni in lingua italiana</b>	x						x			x
<b>Modalità Dad</b>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

## **4 Indicazioni generali attività didattica**

### **4.1 Metodologie e strategie didattiche**

1. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
2. Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
3. Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
4. Determinazione di obiettivi realizzabili.
5. Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
6. Laddove e quando possibile ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.
7. Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico
8. Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
9. Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
10. Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati.

Per le strategie didattiche, i sussidi utilizzati e le tipologie di prove effettuate si rimanda alle relazioni di ogni singolo docente.

### **4.2 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)**

L'Offerta formativa del "Di Vittorio" prevede che le attività di Alternanza Scuola Lavoro, adesso definiti "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" - PCTO, vengano svolte presso strutture presenti nel bacino dell'area metropolitana e all'estero.

Gli studenti sono posti all'interno della realtà operativa del settore scelto permettendo, in questo modo, un rapido e proficuo confronto su ciò che avviene nella simulazione scolastica e nella vita lavorativa comune, valutando e risolvendo i quotidiani problemi di un lavoro sempre a contatto con il pubblico.

Per quanto riguarda l'indirizzo Alberghiero fondamentale nello svolgimento di tale attività è il ruolo del personale della struttura ristorativa/albergo che diventa tutor aziendale, seguendo l'alunno nello svolgimento delle attività di reparto. In tal senso è stato steso un protocollo d'intesa tra il "Di Vittorio" e le associazioni di settore anche al fine di assicurare all'istruzione e alla formazione un ruolo efficace nello sviluppo del territorio attraverso uno stabile accordo tra sistema scolastico e sistema produttivo.

Ai sensi dell'art.1 comma 37 L. 107/2015, sarà dato particolare riguardo alla possibilità per lo studente di esprimere una valutazione sull'efficacia e sulla coerenza dei percorsi stessi con il proprio indirizzo di studio.

Si riporta qui di seguito:

- la RELAZIONE FINALE DEGLI STAGE redatta dai componenti della funzione strumentale PCTO;
- il Prospetto delle ore ed attività effettuate in ottemperanza agli obblighi posti, per ciascun alunno/a della classe 5<sup>^</sup>SB.

## **RELAZIONE FINALE PCTO**

Anno Scolastico 2021/2022

Tutta la classe, durante gli anni scolastici 2019/20, 2020/21, 2021/22, ha seguito un percorso di alternanza suddiviso in tre fasi:

nell'anno corrente, è stata attivata dal 29/11/21 al 31/03/22 una convenzione con le strutture del territorio per far sì che i ragazzi potessero effettuare lo stage di pomeriggio e raggiungere le 200 ore di alternanza come previste ;

nell'anno 2020/21, per via dell'emergenza sanitaria Covid-19, sono stati attivati in modalità a distanza corsi inerenti al proprio ambito professionale corso HACCP, 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 Covid-19, non sono stati attivati né corsi inerenti al proprio ambito professionale né lo stage.

Durante gli ultimi due anni (ovviamente con le dovute precauzioni per via dell'emergenza sanitaria Covid-19 ) sono stati coinvolti diversi enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi 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*

### 4.3 Obiettivi trasversali educativi e formativi concordati dal consiglio di classe

Tenendo presente il profilo professionale sono stati individuati gli obiettivi trasversali (cognitivi e comportamentali), con riferimento ad obiettivi connessi a conoscenze, capacità e competenze.

#### ➤ **Conoscenze:**

- Conoscere i fondamenti di tutte le discipline.
- Acquisire le basi necessarie allo svolgimento dell'attività di tecnico dei servizi turistici.
- Conoscere e possedere gli strumenti fondamentali delle aree disciplinari caratterizzanti l'area di indirizzo.
- Conoscere i processi caratterizzanti la propria sfera di attività ( amministrazione, marketing, ecc.) Conoscere gli ambienti di comunicazione in lingua straniera del settore.

#### ➤ **Capacità:**

- Capacità di consultare i testi per individuare e comprendere le parti essenziali delle tematiche trattate in classe.
- Capacità elaborativa e di collegamento.
- Capacità di utilizzare un linguaggio chiaro ed un lessico specifico relativo ad ogni disciplina.
- Capacità di argomentare con ordine e coerenza e di relazionare con proprietà.
- Possedere capacità logico-operative e linguistico-espressive.
- Saper organizzare il proprio lavoro con senso di responsabilità professionale e in modo autonomo.
- Saper comunicare efficacemente utilizzando un linguaggio tecnico appropriato anche in lingua straniera.
- Saper lavorare in gruppo e prendere decisioni anche autonomamente.

#### ➤ **Competenze:**

- Applicare le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche per problemi complessi, utilizzando adeguatamente tecniche e strumenti di lavoro.
- Saper portare a termine un compito.
- Saper risolvere problemi di tipo professionale rispettando tempi e procedure.
- Saper documentare il proprio lavoro.
- Saper redigere e interpretare i documenti relativi alla propria area professionale.

- Saper utilizzare strumenti professionali di carattere normativo, comunicativo, modelli matematici, tecnologie informatiche
- Saper interagire in modo appropriato con le componenti organizzative e strutturali dell'ambiente di lavoro
- Capacità di partecipazione al dialogo educativo.
- Capacità di autocritica e disponibilità a migliorare se stessi.
- Capacità di tollerare e rispettare opinioni e modi di essere diversi.
- Capacità di rispettare l'ambiente scolastico ed il contesto in cui si opera.
- Correttezza, puntualità e precisione.
- Cura della propria immagine.

## **METODOLOGIE E STRUMENTI**

- Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
- Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
- Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
- Determinazione di obiettivi realizzabili.
- Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
- Laddove e quando possibile ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.
- Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico
- Strumentazione per gli apprendimenti autonomi ( appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
- Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
- Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati.

## **5. Attività e progetti**

### **5.1 Attività recupero e potenziamento**

#### **▪ SPORTELLO DIDATTICO**

Lo sportello di consulenza didattica è un servizio di supporto in orario pomeridiano rivolto ad alunni con specifiche carenze disciplinari o che vogliono approfondire la loro preparazione. E' un'attività mirata al sostegno, al recupero e all'integrazione degli studenti in situazione di disagio e a rischio dispersione e punta al miglioramento degli esiti

scolastici degli studenti al fine di realizzare le priorità educative dell'Istituzione scolastica. Lo sportello didattico rappresenta un'opportunità offerta agli studenti dell'Istituto per il recupero individualizzato delle materie dal profitto insufficiente. Si tratta di un'attività volta a rimotivare studenti che faticano a inserirsi a pieno nel contesto scolastico, che risultano poco coinvolti e poco interessati e che presentano un rendimento scolastico non adeguato.

Lo sportello ha la finalità di raggiungere l'innalzamento dei voti individuali e di classe e di diminuire il numero di eventi di insuccesso scolastico: abbandoni, ripetenze, insufficienze disciplinari, debiti.

Con lo sportello viene realizzata una didattica per competenze, un ambiente di apprendimento centrato sullo studente ed in particolare sull'apprendimento stesso e non sull'insegnamento.

Lo sportello di recupero didattico rappresenta una importante attività di recupero per le carenze formative, emerse dalle valutazioni intermedie e finali. Sulla base delle necessità evidenziate dagli allievi vengono coinvolte quasi tutte le discipline di studio. Esso prevede la possibilità per lo studente in difficoltà di richiedere ed ottenere da docenti della scuola, nel momento da lui scelto, chiarimenti e supporti che gli consentono il raggiungimento del successo scolastico ed un pronto allineamento con il resto della classe.

Lo studente vi accede per:

- 1) brevi spiegazioni individuali o per piccoli gruppi;
- 2) correzione esercizi, aiuto nell'esecuzione di compiti scritti e orali;
- 3) consulenza metodologica per ricerche individuali e di gruppo;
- 4) approfondimenti disciplinari.

## **5.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"**

- Partecipazione all'evento "**La giornata della legalità**" con Massimo Vassallo, fratello del "sindaco pescatore" Angelo Vassallo di cui si ricorda l'impegno civile
- Partecipazione alla Registrazione di una puntata di "Sorsi e Morsi" su RAI NEWS 24 sulla **gastronomia mediterranea sostenibile, lo spreco alimentare**, i prodotti a km 0 e km vero il 17/02/2022 presso il laboratorio di cucina dell'Istituto

### 5.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

#### Anno 2019/20

- **FIERA FORMAGGI E VINO** febbraio 2020 organizzato dal Comune di Ladispoli per la valorizzazione del territorio.

#### Anno 2020/21

- Visita guidata a **Napoli**

#### Anno 2021/22

- Partecipazione all'**open day del 19/12 e 15/01** per l'orientamento in entrata
- **Show Cooking** 31/01 sulla gastronomia mediterranea sostenibile, lo spreco alimentare, i prodotti a km 0 e km vero
- Partecipazione alle iniziative per l'orientamento in itinere il 24/02
- Visita guidata alla Garbatella
- **Masterclass** sul mondo del whiskey il 6 aprile 2022
- Crociera nel Mediterraneo

## 6 Valutazioni degli apprendimenti

### 6.1 Criteri attribuzione Crediti secondo la nota 25/11/2019

TABELLA A - Attribuzione del credito scolastico secondo le fasce di rendimento

Media dei voti	Fasce di credito III 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 B - Conversione del credito scolastico complessivo secondo la O.M. 14/03/2022

<b>Punteggio in base 40</b>	<b>Punteggio in base 50</b>
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

## **6.2 Griglie di valutazione**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

### TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO CANDIDATO.....

INDICATORI	DESCRITTORI E PUNTEGGI				TOT
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale</b>	<b>Il testo è organizzato e costruito in maniera:</b>				/100
	Lacunosa	1	Adeguata	6	
	Sconnessa	2	Strutturata	7	
	Poco organica	3	Bene articolata	8	
	Superficiale	4	Efficace	9	
	Parzialmente adeguata	5	Efficace e originale	10	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale; uso corretto e efficace della punteggiatura</b>	<b>Dal punto di vista grammaticale e lessicale, il testo è:</b>				/100
	Scorretto	2	Adeguato	12	
	Improprio e poco corretto	4	Corretto	14	
	Poco adeguato	6	Corretto e appropriato	16	
	Generico	8	Accurato	18	
	Parzialmente adeguato	10	Molto accurato	20	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze; espressione di giudizi critici personali</b>	<b>Il testo esprime conoscenze e valutazioni personali</b>				/100
	Carenti	3	Adeguate	18	
	Frammentarie	6	Adeguate e articolate	21	
	Limitate e poco adeguate	9	Ampie e pertinenti	24	
	Superficiali	12	Approfondite	27	
	Abbastanza adeguate	15	Approfondite e personali	30	
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>	Nulla	1	Adeguato	6	/100
	Limitato	2	Appropriato	7	
	Superficiale	3	Buono	8	
	Impreciso	4	Accurato	9	
	Parzialmente adeguato	5	Completo	10	
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e negli snodi tematici e stilistici</b>	Carente	1	Adeguata	6	/100
	Limitata	2	Puntuale	7	
	Superficiale	3	Accurata	8	
	Imprecisa	4	Approfondita	9	
	Parzialmente adeguata	5	Contestuale	10	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica (e retorica, ove richiesta)</b>	Nulla	1	Adeguata	6	/100
	Inadeguata	2	Coerente	7	
	Incerta	3	Ben sviluppata	8	
	Imprecisa	4	Approfondita	9	
	Parzialmente adeguata	5	Esauriente	10	
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Nulla	1	Adeguata	6	/100
	Inadeguata	2	Sviluppata	7	
	Limitata	3	Ben sviluppata	8	
	Superficiale	4	Sicura e coerente	9	
	Parzialmente adeguata	5	Consapevole e pertinente	10	
<b>TOT</b>					<b>/100</b>
<b>Valutazione in quindicesimi</b>					<b>/15</b>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO (con PDP)**

**TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

CANDIDATO.....

INDICATORI	DESCRITTORI E PUNTEGGI				TOT
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale</b>	<b>Il testo è organizzato e costruito in maniera:</b>				/100
	Lacunosa	2	Adeguate	12	
	Sconnessa	4	Strutturata	14	
	Poco organica	6	Bene articolata	16	
	Superficiale	8	Efficace	18	
	Parzialmente adeguata	10	Efficace e originale	20	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze; espressione di giudizi critici personali</b>	<b>Il testo esprime conoscenze e valutazioni personali</b>				/100
	Carenti	4	Adeguate	24	
	Frammentarie	8	Adeguate e articolate	28	
	Limitate e poco adeguate	12	Ampie e pertinenti	32	
	Superficiali	16	Approfondite	36	
	Abbastanza adeguate	20	Approfondite e personali	40	
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>	Nulla	1	Adeguate	6	/100
	Limitato	2	Appropriato	7	
	Superficiale	3	Buono	8	
	Impreciso	4	Accurato	9	
	Parzialmente adeguato	5	Completo	10	
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e negli snodi tematici e stilistici</b>	Carente	1	Adeguate	6	/100
	Limitata	2	Puntuale	7	
	Superficiale	3	Accurata	8	
	Imprecisa	4	Approfondita	9	
	Parzialmente adeguata	5	Contestuale	10	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica (e retorica, ove richiesta)</b>	Nulla	1	Adeguate	6	/100
	Inadeguata	2	Coerente	7	
	Incerta	3	Ben sviluppata	8	
	Imprecisa	4	Approfondita	9	
	Parzialmente adeguata	5	Esauriente	10	
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Nulla	1	Adeguate	6	/100
	Inadeguata	2	Sviluppata	7	
	Limitata	3	Ben sviluppata	8	
	Superficiale	4	Sicura e coerente	9	
	Parzialmente adeguata	5	Consapevole e pertinente	10	
<b>TOT</b>					<b>/100</b>
<b>Valutazione in quindicesimi</b>					<b>/15</b>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO**

**TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

CANDIDATO.....

INDICATORI	DESCRITTORI E PUNTEGGI				TOT
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale</b>	<b>Il testo è organizzato e costruito in maniera:</b>				/100
	Lacunosa	1	Adeguate	6	
	Sconnessa	2	Strutturata	7	
	Poco organica	3	Bene articolata	8	
	Superficiale	4	Efficace	9	
	Parzialmente adeguata	5	Efficace e originale	10	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale; uso corretto e efficace della punteggiatura</b>	<b>Dal punto di vista grammaticale e lessicale, il testo è:</b>				/100
	Scorretto	2	Adeguate	12	
	Improprio e poco corretto	4	Corretto	14	
		6	Corretto e appropriato	16	
	Poco adeguato	8		18	
	Generico	10	Accurato	20	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze; espressione di giudizi critici personali</b>	<b>Il testo esprime conoscenze e valutazioni personali</b>				/100
	Carenti	3	Adeguate	18	
	Frammentarie	6	Adeguate e articolate	21	
	Limitate e poco adeguate	9	Ampie e pertinenti	24	
	Superficiali	12	Approfondite	27	
	Abbastanza adeguate	15	Approfondite e personali	30	
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Nulla	2	Corretta	12	/100
	Scorretta	4	Precisa	14	
	Limitata	6	Articolata	16	
	Superficiale	8	Molto articolata	18	
	Parzialmente corretta	10	Completa e consapevole	20	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti</b>	Carente	1	Adeguate	6	/100
	Limitata	2	Sviluppata	7	
	Difficoltosa	3	Efficace	8	
	Superficiale	4	Approfondita	9	
	Parzialmente adeguata	5	Consapevole e personale	10	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali/personali/ esperienziali per sostenere l'argomentazione</b>	Assenti	1	Corretti e pertinenti	6	/100
	Scorretti	2	Accurati	7	
	Limitati	3	Articolati	8	
	Non sempre corretti	4	Bene articolati	9	
	Corretti ma non pertinenti	5	Consolidati e consapevoli	10	
<b>TOT</b>					<b>/100</b>
<b>Valutazione in quindicesimi</b>					<b>/15</b>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO (con PDP)**

**TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

CANDIDATO.....

INDICATORI	DESCRITTORI E PUNTEGGI				TOT
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale</b>	<b>Il testo è organizzato e costruito in maniera:</b>				/100
	Lacunosa	1	Adeguate	6	
	Sconnessa	2	Strutturata	7	
	Poco organica	3	Bene articolata	8	
	Superficiale	4	Efficace	9	
	Parzialmente adeguata	5	Efficace e originale	10	
				20	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze; espressione di giudizi critici personali</b>	<b>Il testo esprime conoscenze e valutazioni personali</b>				/100
	Carenti	4	Adeguate	24	
	Frammentarie	8	Adeguate e articolate	28	
	Limitate e poco adeguate	12	Ampie e pertinenti	32	
	Superficiali	16	Approfondite	36	
	Abbastanza adeguate	20	Approfondite e personali	40	
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Nulla	2	Corretta	12	/100
	Scorretta	4	Precisa	14	
	Limitata	6	Articolata	16	
	Superficiale	8	Molto articolata	18	
	Parzialmente corretta	10	Completa e consapevole	20	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti</b>	Carente	1	Adeguate	6	/100
	Limitata	2	Sviluppata	7	
	Difficoltosa	3	Efficace	8	
	Superficiale	4	Approfondita	9	
	Parzialmente adeguata	5	Consapevole e personale	10	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali/personali/ esperienziali per sostenere l'argomentazione</b>	Assenti	1	Corretti e pertinenti	6	/100
	Scorretti	2	Accurati	7	
	Limitati	3	Articolati	8	
	Non sempre corretti	4	Bene articolati	9	
	Corretti ma non pertinenti	5	Consolidati e consapevoli	10	
<b>TOT</b>				<b>/100</b>	
<b>Valutazione in quindicesimi</b>				<b>/15</b>	

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO**

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA’**

CANDIDATO.....

INDICATORI	DESCRITTORI E PUNTEGGI				TOT
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale</b>	<b>Il testo è organizzato e costruito in maniera:</b>				/100
	Lacunosa	1	Adeguate	6	
	Sconnessa	2	Strutturata	7	
	Poco organica	3	Bene articolata	8	
	Superficiale	4	Efficace	9	
	Parzialmente adeguata	5	Efficace e originale	10	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale; uso corretto e efficace della punteggiatura</b>	<b>Dal punto di vista grammaticale e lessicale, il testo è:</b>				/100
	Scorretto	2	Adeguate	12	
	Improprio e poco corretto	4	Corretto	14	
	Poco adeguato	6	Corretto e appropriato	16	
	Generico	8	Accurato	18	
	Parzialmente adeguato	10	Molto accurato	20	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze; espressione di giudizi critici personali</b>	<b>Il testo esprime conoscenze e valutazioni personali</b>				/100
	Carenti	3	Adeguate	18	
	Frammentarie	6	Adeguate e articolate	21	
	Limitate e poco adeguate	9	Ampie e pertinenti	24	
	Superficiali	12	Approfondite	27	
	Abbastanza adeguate	15	Approfondite e personali	30	
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell’eventuale paragrafazione</b>	Nulla	2	corretta	12	/100
	scarsa	4	puntuale	14	
	Limitata	6	Accurata	16	
	Superficiale	8	Molto accurata	18	
	Parzialmente corretta	10	Pienamente corrispondente	20	
	<b>Sviluppo ordinato e lineare dell’esposizione</b>	<b>L’esposizione risulta:</b>			
Lacunosa		2	Organica	12	
Confusa		4	Equilibrata	14	
Difficoltosa		6	Efficace	16	
Disordinata		8	Coinvolgente	18	
Parzialmente organica		10	impeccabile	20	
<b>TOT</b>					<b>/100</b>
<b>Valutazione in quindicesimi</b>					<b>/15</b>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO (con PDP)**

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'**

CANDIDATO.....

INDICATORI	DESCRITTORI E PUNTEGGI				TOT
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale</b>	<b>Il testo è organizzato e costruito in maniera:</b>				/100
	Lacunosa	2	Adeguate	12	
	Sconnessa	4	Strutturata	14	
	Poco organica	6	Bene articolata	16	
	Superficiale	8	Efficace	18	
	Parzialmente adeguata	10	Efficace e originale	20	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze; espressione di giudizi critici personali</b>	<b>Il testo esprime conoscenze e valutazioni personali</b>				/100
	Carenti	4	Adeguate	24	
	Frammentarie	8	Adeguate e articolate	28	
	Limitate e poco adeguate	12	Ampie e pertinenti	32	
	Superficiali	16	Approfondite	36	
	Abbastanza adeguate	20	Approfondite e personali	40	
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</b>	Nulla	2	corretta	12	/100
	scarsa	4	puntuale	14	
	Limitata	6	Accurata	16	
	Superficiale	8	Molto accurata	18	
	Parzialmente corretta	10	Pienamente corrispondente	20	
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<b>L'esposizione risulta:</b>				/100
	Lacunosa	2	Organica	12	
	Confusa	4	Equilibrata	14	
	Difficoltosa	6	Efficace	16	
	Disordinata	8	Coinvolgente	18	
	Parzialmente organica	10	impeccabile	20	
<b>TOT</b>					<b>/100</b>
<b>Valutazione in quindicesimi</b>					<b>/15</b>

**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	

<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>...../10</b>
-------------------------	-----------------

La commissione

### 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 del contenuto dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelli digitalizzati	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	1,50 - 3,50
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzando in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e 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 suoi metodi.	5 - 5	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza in pieno padronanza i suoi metodi.	5,50 - 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 inappropriato	0,50 - 1	1,50 - 3,50
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo limitato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegando in maniera parziale e superficiale i vari argomenti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegando in maniera parziale e superficiale i vari argomenti	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegando in maniera completa e approfondita i vari argomenti	6	
Capacità di argomentare la propria tesi e personale, motivando i contenuti acquisite	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o espone in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	1,50 - 3,50
	II	È in grado di formulare argomentazioni generiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni generiche e personali, con una certa elaborazione dei contenuti arguiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni generiche e personali, ricalcando efficacemente i contenuti arguiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni generiche e personali, ricalcando con orgoglio i contenuti arguiti	6	
Ricerca e padronanza lessicale e semantiche, con specifico riferimento al linguaggio tecnico/scientifico, anche in lingue straniere	I	Si espone in modo scorretto o scorretto, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	1,50 - 3,50
	II	Si espone in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si espone in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico/scientifico di settore	1,50	
	IV	Si espone in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e riciccolato	2 - 2,50	
	V	Si espone in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e riciccolato	3	
Capacità di analisi e comprensione delle realtà in esame di cui si discute, con particolare riferimento alla situazione attuale e alle prospettive di sviluppo	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà in esame sulla base di una riflessione personale	0,50	1,50 - 3,50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà in esame sulla base di una riflessione personale	1	
	III	È in grado di analizzare e comprendere la realtà in esame sulla base di una riflessione personale	1,50	
	IV	È in grado di analizzare e comprendere la realtà in esame sulla base di una riflessione personale	2 - 2,50	
	V	È in grado di analizzare e comprendere la realtà in esame sulla base di una riflessione personale	3	

Punteggio totale della prova

Firmato digitalmente da  
**BIANCHI PATRIZIO**  
 C=IT  
 O=MINISTERO  
 DELL'ISTRUZIONE



### **6.3 Simulazioni prove d'esame**

- Simulazione di Prima Prova: 06/05/2022
- Simulazione di Seconda Prova: 13/05/2022
- Simulazione del Colloquio finale: 20/05/2022 che coinvolgerà le materie d'esame e verrà effettuato seguendo l'approccio interdisciplinare e le nuove modalità indicate dal Ministero, in presenza e coinvolgerà n. 3 alunni volontari o scelti mediante sorteggio.

## **7. Indicazioni su discipline**

### **7.1 Programmi svolti e relazioni delle singole discipline**

# **ITALIANO**

**Prof.ssa V. Mollo**

## **TRA OTTOCENTO E NOVECENTO**

### **L'età del Positivismo Naturalismo e Verismo**

**Il Naturalismo francese;** E. Zola: il ciclo dei Rougon-Macquart; la tecnica narrativa dell'impersonalità

### **Il Verismo italiano**

GIOVANNI VERGA: la vita e le opere, il pensiero e la poetica; il ciclo dei vinti

- da "Vita dei campi": *Lettera-Prefazione a "L'amante di Gramigna"; Rosso Malpelo; La lupa*
- da "Novelle rusticane": *Libertà*
- da "I Malavoglia": *La famiglia Malavoglia; L'addio di 'Ntoni*
- da "Mastro-don Gesualdo": *La morte di Gesualdo*

### **Il Decadentismo**

#### **I Simbolisti francesi**

Charles Baudelaire, da "I fiori del Male": *Corrispondenze*

Arthur Rimbaud, da "Poesie": *Vocali*

Paul Verlaine, da "Jadis et Naguère": *Arte poetica*

#### **Il romanzo decadente**

"Il ritratto di Dorian Gray" di Oscar Wilde

### **La Scapigliatura**

#### **Il Decadentismo in Italia**

GIOVANNI PASCOLI: la vita e le opere, il pensiero e la poetica; il saggio "Il fanciullino" da "Myricae": *Lavandare*

*Il lampo*

*Il tuono*

*X Agosto*

*Novembre*

dai "Canti di Castelvecchio":

*Il gelsomino notturno*

*La mia sera*

GABRIELE D'ANNUNZIO: la vita e le opere, il pensiero e la poetica;

da "Alcyone": *La sera fiesolana*

*La pioggia nel pineto*

## **Il nuovo romanzo europeo**

Il tempo e la memoria, le nuove tecniche narrative, l'opera aperta, lo stream of consciousness, l'antieroe, l'assurdo

Marcel Proust: da "Alla ricerca del tempo perduto": *La madeleine*

Franz Kafka: da "La metamorfosi": *Il risveglio di Gregor*

James Joyce: da "Ulisse": *Il monologo di Molly Bloom*

## **La letteratura in Italia nei primi anni del Novecento**

Il FUTURISMO: *Il manifesto del Futurismo* (1909)

*Il manifesto della Letteratura Futurista* (1912)

da "Zang Tumb Tumb": *Il bombardamento di Adrianopoli*

ITALO SVEVO: la vita e le opere, il pensiero e la poetica, la tecnica narrativa del monologo interiore;

da "La coscienza di Zeno": *Lo schiaffo del padre*

*Il fidanzamento di Zeno*

*Un'esplosione enorme*

LUIGI PIRANDELLO: la vita e le opere, il pensiero e la poetica; la produzione teatrale e il saggio "L'Umoreismo"

da "Il fu Mattia Pascal": *La nascita di Adriano Meis*

da "Così è (se vi pare)": *La voce della Verità*

da "Sei personaggi in cerca d'autore": *L'ingresso in scena*

GIUSEPPE UNGARETTI: vita, opere, poetica

da "L'allegria": *Veglia*

*I fiumi*

*Soldati*

*Sono una creatura*

*Mattina*

*Fratelli (2 versioni)*

EUGENIO MONTALE: vita, opere, poetica, ideologia

Da "Ossi di seppia": *I limoni*

*Non chiederci la parola*

*Merigiare pallido e assorto*

*Spesso il male di vivere ho incontrato*

Dopo il 15 maggio si prevede di affrontare sinteticamente i seguenti argomenti:

## **La narrativa italiana tra gli anni Venti e Cinquanta**

Il Realismo degli anni Trenta: realismo simbolico e realismo magico; il Neorealismo

Letture da ALBERTO MORAVIA, ELIO VITTORINI, PRIMO LEVI

**Testo adottato :** Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Alberto Dendi, Elena Sada, Olga Tribulato: La mia letteratura, Dalla fine dell'Ottocento a oggi, ed Signorelli scuola, Mondadori Education

# ***STORIA***

***Prof.ssa Valeria Mollo***

## **1. Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento**

1.1 L'età giolittiana

## **2. La Prima guerra Mondiale**

2.1 Le fasi del conflitto

2.2 Le Paci di Parigi

## **3. La Rivoluzione Russa**

## **4. Il Fascismo**

## **5. La crisi del '29 e il New Deal**

5.1 Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni Venti

5.2 La crisi economica del 1929

5.3 La risposta alla crisi: il New Deal

## **6. Lo Stalinismo**

## **7. Il Nazismo**

## **8. La Seconda Guerra Mondiale**

8.1 Le premesse della guerra

8.2 La guerra dall'Europa a tutto il mondo

8.3 L'Europa dominata da Hitler e la Shoah

8.4 La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra

8.9 1943: l'Italia divisa

8.10 La Resistenza e la liberazione

## **9. Il mondo diviso: la guerra fredda**

9.1 Il processo di Norimberga, gli accordi di Jalta, l'ONU

9.2 Il piano Marshall, gli accordi di Bretton Woods, la NATO, la divisione della Germania, la questione di Berlino

9.3 Il mondo bipolare

9.4 USA e URSS dall'equilibrio del terrore al disgelo: guerra di Corea, rivoluzione cubana

## **10. L'età d'oro dell'economia mondiale**

10.1 Libero mercato e consumi individuali a Occidente e Oriente

10.2 Il Sessantotto

## **11. L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri**

11.1 2 giugno 1946: nasce la Repubblica Italiana

11.2 L'Italia nel blocco occidentale

11.3 Il miracolo economico italiano

11.4 L'evoluzione politica degli Anni Sessanta

11.5 Gli anni Settanta: il terrorismo e i cambiamenti sociali.

Testo adottato: G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura, Il Novecento e la globalizzazione*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Dopo il 15 maggio si prevede di affrontare l'argomento della Decolonizzazione

Come programma di Cittadinanza e Costituzione, secondo l'UDA strutturata dal consiglio di Classe, ho affrontato i seguenti argomenti:

### **1- L'istruzione in Italia: l'obbligo scolastico dal 1861 al 2007 (art. 34 della Costituzione)**

A scuola sotto il Fascismo: la riforma Gentile

La scuola media unica L. 1859 del 31/12/1962 (art. 33 e 34 della Costituzione)

### **2- Il difficile cammino dell'emancipazione femminile:**

- diritto di voto attivo e passivo (1945 e 1946; art. 18 della Costituzione)
- Accesso agli impieghi pubblici (1963; art. 51 della Costituzione)
- Abolizione del diritto di licenziamento a causa del matrimonio (1963)
- Divorzio (1970)
- Riforma del diritto di famiglia (1975; art 29 della Costituzione)
- Legge sull'aborto (1978)
- Cancellazione del delitto d'onore e del matrimonio riparatore (1981)
- Legge contro lo stupro inserito nei reati contro la persona (1996)
- Parità sul lavoro (2010; art 3 e 37 della Costituzione)
- Stalking (2009)
- Quote rosa nei consigli di amministrazione (2011)
- Violenza sulle donne (2013)

### **3- I rischi connessi alle tecniche finanziarie: gli sbornia bonds e la crisi del 2007**

Dopo il 15 maggio si prevede di analizzare: **Lo statuto dei lavoratori L.300 del 20/5/197**

# PROGRAMMA DI MATEMATICA

**Prof. Marco Clericuzio**

Libro di testo: Leonardo Sasso-Ilaria Fragni COLORI DELLA MATEMATICA Ed. bianca vol. A  
PETRINI

## **FUNZIONI**

Le funzioni reali di variabile reale.

Dominio di una funzione, studio del segno e classificazione delle funzioni.

Intersezioni con gli assi. Funzioni pari e dispari.

Lettura del grafico di una funzione.

## **LIMITI**

Limite finito di una funzione in un punto.

Limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto.

Limite infinito di una funzione in un punto.

Limite finito e limite infinito di una funzione per  $x$  che tende ad infinito.

Operazioni sui limiti.

Il calcolo dei limiti e le forme indeterminate.

Le funzioni continue.

Punti di discontinuità di una funzione.

Asintoti: verticali, orizzontali e obliqui.

Grafico probabile di una funzione.

## **DERIVATE**

Definizione di derivata di una funzione.

Derivata di alcune funzioni elementari.

Regole di derivazione: derivata della somma, del prodotto e del quoziente di due funzioni.

## **STUDIO DELLE FUNZIONI**

Funzioni crescenti e decrescenti.

Punti di massimo e minimo.

Concavità e punti di flesso.

Studio completo di una funzione e sua rappresentazione grafica relativamente a funzioni razionali intere e frazionarie.

## **EDUCAZIONE CIVICA**

I primi dodici articoli della Costituzione: lettura e ricerca di concetti e relazioni di tipo logico-matematico.

Ladispoli, 6 maggio 2022

L'insegnante

(Prof. Marco Clericuzio)

# PROGRAMMA DI FRANCESE

**Prof.ssa Marta Sottile / Veronica Cocchioni**

## **Unité 5 – Les apéritifs**

- Classer les apéritifs
- Le vin en apéritif
- Apéritif buffet
- Apéritifs repas
- Présentation des apéritifs
- Jus de fruits
- Apéritif desserts
- Apéritifs aux arômes inédits
- Révision grammaticale: les prépositions

## **Unité 6 – Le bar**

- Les différents types de bar
- Le barman
- Les outils du barman
- Les outils du barman
- Service des apéritifs
- Eau-de-vie

(Whiskies, l'Écosse des Whiskies, Dégustation, Les Gins français)

- . Liqueurs, sirops, jus de fruits
- . Cocktails
- . Le petit déjeuner
- . Le thé
- . Le café

(Communiquez vos compétences professionnelles)

. Bièreologue : entretien avec Cyril Hubert Concours National des meilleures bières françaises

Révision grammaticale

- Les adverbes

## **Unité 7 – Les fromages**

- . La fabrication des fromages
- . Fromages succès
- . Dégustation

Révision grammaticale : les comparatifs et les gallicismes

EDUCAZIONE CIVICA

File condiviso su Teams dalla prof.ssa Marta Sottile ( La dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino 1789, La costituzione francese 1958)

## PROGRAMMA DI INGLESE

**Prof.ssa Simona Paganelli**

- Dal libro di testo *Well Done! Service*:

N° modulo	Nome modulo	Contenuti
/	<b>Ripasso di alcuni argomenti svolti nell'anno precedente</b>	Commercial versus non-profit catering(p. 12, 13); Restaurant and bar staff positions(p. 26, 27); Designing menus(p. 40, 41); Breakfast, lunch and dinner menus(p. 46, 47); Service brigade (p. 112, 113); Preparing for service (p. 116, 117); Table setting (p. 118); Different types of service (p. 124, 125).
2	<b>Menu planning</b>	Religious menus - Hindu, Buddhist, Muslim, Jewish and Christian (p. 62, 64).
3	<b>Safety Procedure and Nutrition</b>	HACCP (p. 74, 75); HACCP principles (p. 76, 77); The Mediterranean diet (p. 90, 91).
5	<b>At the bar</b>	Cocktails (p. 170, 171); Understanding and serving wine (p. 160); Wine tasting (p. 161).

- **Da materiale autoprodotta (files e slides) condiviso attraverso la classe virtuale su Teams:**

- I cocktails Angel Face, Aviation, Black Russian, Boulevardier, Fernandito, Monkey Gland, Negroni, Spritz, Suffering Bastard, Tipperary;
- Oscar Wilde: short biography, the plot of "The Picture of Dorian Gray", similarities between <i>The Picture of Dorian Gray</i> and <i>Il piacere</i> by Gabriele D'Annunzio;
- The characteristics of the British Constitution (Educazione civica);
- The Suffragette movement (Educazione civica).

Gli studenti

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Il docente

# **SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE**

**Prof.ssa Luana Di Pari**

## **UDA - L'ALIMENTAZIONE NELLA STORIA E NELLA CULTURA**

1. L'ALIMENTAZIONE NELLA CULTURA: tradizioni alimentari europee, cinese, indiana, giapponese, araba, americana.
2. LE CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI: regole alimentari nella religione ebraica, regole alimentari nella religione cristiana, regole alimentari nella religione islamica

## **UDA - L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA**

1. CENNI DI BIOENERGETICA
2. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PRINCIPALI TIPOLOGIE DIETETICHE: le raccomandazioni nutrizionali, gli standard nutrizionali, le linee guida alimentari, le piramidi alimentari, la dieta mediterranea, le diete vegetariane

## **UDA – LA DIETOTERAPIA**

1. DEFINIZIONE DI DIETOTERAPIA
2. LE MALNUTRIZIONI E TRATTAMENTI DIETOTERAPICI
3. IL DIABETE E IL TRATTAMENTO DIETOTERAPICO
4. LE MALATTIE CARDIOVASCOLARI E IL TRATTAMENTO DIETOTERAPICO
5. LE INTOLLERANZE ALIMENTARI E LE ALLERGIE
6. ALIMENTAZIONE E TUMORI E IL TRATTAMENTO DIETOTERAPICO

## **UDA – LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE**

1. LA QUALITA' DEL PRODOTTO ALIMENTARE: la qualità totale, la certificazione ISO 9001, la produzione biologica, la lotta integrata, il chilometro 0 e la filiera corta, la tipicità
2. LA SICUREZZA ALIMENTARE: definizione di sicurezza alimentare, rintracciabilità, etichettatura, le frodi alimentari.
3. L'HACCP E L'IGIENE PROFESSIONALE: il sistema HACCP, l'igiene nella ristorazione
4. LA CONTAMINAZIONE FISICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI: cosa sono la contaminazione fisica e chimica, i prodotti fitosanitari, la contaminazione da contenitori, la contaminazione da metalli
5. LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA: cos'è la contaminazione biologica, le MTA.
6. I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI.

LADISPOLI  
06 / 05 / 2022

LA DOCENTE

GLI ALUNNI

# **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA**

## **RICETTIVA**

**Prof.ssa Lidia Galano**

Libro di testo utilizzato: De Luca, Fantozzi: “Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica”, Nuova Edizione – Enogastronomia e servizi di sala e di vendita.

### **3 . Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione previsti esposti per moduli**

#### **Modulo A: IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO**

Unità 1: Il fenomeno turistico

- 1.1 Chi è il turista
- 1.2 Forme di turismo
- 1.3 Il turismo sostenibile e responsabile
- 1.4 Gli effetti del turismo sull’economia nazionale
- 1.5 La bilancia dei pagamenti

Unità 2 Le fonti del diritto comunitario e internazionale

- 2.1 La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
- 2.2 Le istituzioni dell’UE
- 2.3 Le fonti del diritto comunitario: primarie e secondarie.

Approfondimento sugli Organi dello Stato Italiano: Parlamento; Governo; Presidente della Repubblica; Magistratura.

#### **Modulo B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA**

Unità 1: Le norme obbligatorie per l’impresa

- 1.1 Gli obblighi per l’imprenditore
- 1.2 I requisiti per l’avvio dell’impresa
- 1.3 La capacità dell’esercizio dell’impresa
- 1.4 L’obbligo delle scritture contabili
- 1.5 Le procedure concorsuali
- 1.6 La tutela della privacy

1.7 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (TUSL, i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza; la valutazione dei rischi; il DVR; la vigilanza e controllo)

1.8. La prevenzione incendi.

Unità 2: Le norme sulla sicurezza alimentare

2.1 Il problema della sicurezza alimentare

2.2 La strategia di sicurezza “dai campi alla tavola”

2.3 Il piano di autocontrollo HACCP

2.4 I controlli integrati di filiera

2.5 La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari

2.6 Le informazioni al consumatore: l’etichettatura

Unità 3 La disciplina dei contratti di settore

3.1 Il contratto ristorativo

3.2 Le caratteristiche del contratto ristorativo

3.3 Il contratto di catering

3.4 Il contratto di banqueting

3.5 Le norme da applicare ai contratti ristorativi

3.6 Il codice di Consumo: la tutela del cliente-consumatore

3.7 La responsabilità del ristoratore

3.8 I contratti tra imprese ristorative e di viaggi

Unità 4: Le norme volontarie

4.1 Il sistema di qualità

4.2 Gli organismi di normazione e le ISO.

Approfondimento: La certificazione della qualità ISO 9001

4.3 I marchi e la loro tutela

4.4 I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari (DOP; IGP; STG; BIO)

4.5 I marchi di qualità dei vini (DOC; DOCG; IGT)

4.6 I prodotti a chilometro zero

4.7 I presidi Slow Food

## **Modulo C: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE**

Unità 1: Il marketing: concetti generali

- 1.1 L'evoluzione del concetto di marketing
- 1.2 Il Customer Relationship Manager (CRM)
- 1.3 Il marketing turistico territoriale

Unità 2: Le tecniche del marketing

- 2.1 Il marketing strategico e operativo
- 2.2 Il piano di marketing
- 2.3 L'analisi della situazione esterna
- 2.4 L'analisi della situazione interna
- 2.5 Gli obiettivi del marketing e il ciclo di vita del prodotto
- 2.6 Le strategie di marketing mix (le quattro P)
- 2.7 Il controllo e la valutazione dei risultati

## **Modulo D: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE**

Unità 1: Programmazione controllo di gestione

- 1.1 Perché programmare?
- 1.2 I tempi della programmazione
- 1.3 Il budget
- 1.4 Come si costruisce il budget
- 1.5 Il controllo budgetario
- 1.6 Vantaggi e limiti del budget

### **4. Mezzi**

- Libro di testo
- Dispense
- Materiale online

Ladispoli, 9 Maggio 2022

*Firma*

Lidia Galano

# **EDUCAZIONE CIVICA**

**Docente Coordinatore: Lidia Galano**

## **1. Analisi della situazione di partenza della classe**

La classe è composta da un totale di N°17 allievi.

La trattazione dell'educazione Civica è stata elaborata secondo le Linee Guida per l'Educazione Civica (Legge del 20 Agosto 2019 n.92 e Decreto del 22 Giugno 2020 riguardante le Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica ai sensi dell'articolo 3 della Legge del 20 Agosto 2019, n.92). I Traguardi per lo sviluppo delle competenze sono stati individuati secondo quanto previsto dalle Indicazioni Nazionali e dalle integrazioni previste nelle stesse Linee Guida.

Dai Traguardi sono stati desunti gli Obiettivi disciplinari e le possibili correlazioni tra discipline.

## **2. Conoscenze, abilità, competenze e competenza chiave di cittadinanza**

Gli obiettivi generali in termini di Conoscenze, abilità e competenze vengono di seguito delineati.

### **CONOSCENZE:**

- Conoscere le caratteristiche più importanti di una Costituzione.
- Dalla monarchia costituzionale a quella parlamentare.
- Dal fascismo alla nascita della Repubblica italiana.
- Assemblea costituente.
- Struttura e caratteri della Costituzione.
- Sovranità popolare.
- Diritti inviolabili e doveri inderogabili.
- Uguaglianza formale e sostanziale.
- Lavoro come diritto e dovere civico.
- Principi di decentramento e autonomia.
- Laicità dello Stato e libertà di religione.
- Tutela della ricerca scientifica.
- Protezione dell'ambiente.
- Immigrazione, asilo politico ed estradizione.
- Ripudio della guerra.

## **ABILITA':**

- Saper individuare le caratteristiche che differenziano tra loro le Costituzioni.
- Saper distinguere le differenze che vi sono tra lo Statuto albertino e l'attuale Costituzione.
- Saper distinguere e confrontare tra loro le forme di Governo nello Stato democratico.
- Riconoscere le ragioni che portano l'Italia a passare da un governo monarchico a uno repubblicano.
- Analizzare i caratteri della Costituzione italiana.
- Collegare l'esistenza dei diritti e dei doveri dei cittadini al carattere democratico dello Stato.
- Cogliere il significato del principio di uguaglianza sostanziale, legandolo anche all'impegno dello Stato a riconoscere a tutti il diritto al lavoro.
- Individuare nella scelta di Stato regionale la necessità di conciliare l'esigenza dell'autonomia degli enti locali con l'unità dello Stato.
- Riconoscere nella libertà e nella tolleranza religiosa un importante segno di civiltà..
- Collegare il ripudio della guerra sancito dalla costituzione allo spirito di coloro che ne avevano sperimentato direttamente le atrocità.

## **COMPETENZE:**

- Individuare le strategie possibili per consentire la piena realizzazione dell'uguaglianza, del diritto al lavoro, della democrazia, della libertà religiosa, della tutela della cultura e della ricerca, del ripudio della guerra, ossia dei principi fondamentali enunciati nella nostra Costituzione.

## **COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA:**

- Imparare ad imparare.
- Comunicare.
- Progettare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile.
- Problem solving.
- Individuare collegamenti e relazioni.

## 2. Materie coinvolte

### Diritto-Economia

**CONOSCENZE:** conoscere le fonti del diritto nazionale, internazionale e comunitario; conoscere l'importanza delle norme Costituzionali; conoscere gli Organi dello Stato.

**ABILITA':** saper distinguere le fonti del diritto; saper comprendere l'importanza della Costituzione nella gerarchia delle fonti; saper distinguere le funzioni dei diversi Organi dello Stato

**COMPETENZE:** Individuare i collegamenti tra le fonti del diritto ai vari livelli; promuovere la Costituzione quale fonte principale del diritto; individuare gli articoli della Costituzione che spiegano i diversi Organi dello Stato

### Italiano

**CONOSCENZE: Articoli 3,18, 29, 37,51 della Costituzione con riferimento alle leggi che hanno promosso l'emancipazione femminile in Italia dal 1945 al 2013.**

- Diritto di voto attivo e passivo (1945 e 1946)
- Accesso agli impieghi pubblici (1963)
- Abolizione del diritto di licenziamento a causa del matrimonio (1963)
- Divorzio (1970)
- Riforma del diritto di famiglia (1975)
- Legge sull'aborto (1978)
- Cancellazione del delitto d'onore e del matrimonio riparatore (1981)
- Legge contro lo stupro inserito nei reati contro la persona (1996)
- Parità sul lavoro (2010)
- Quote rosa nei consigli di amministrazione (2011)
- Stalking (2009)
- Violenza sulle donne (2013)

**ABILITA':**

- Collegare le caratteristiche e le dinamiche relazionali tra generi all'evoluzione storica del pensiero culturale e politico del Paese e all'identità democratica dello Stato
- Cogliere il significato del principio di uguaglianza sostanziale, legandolo anche all'impegno dello Stato a riconoscere a tutti il diritto alla parità giuridica ed economica.

**COMPETENZE:**

- Individuare le strategie possibili per consentire la piena realizzazione dell'identificazione di sé e dei propri diritti/doveri, dell'uguaglianza, del diritto al lavoro, della democrazia, della libertà religiosa, della libertà di genere, della tutela della cultura e della ricerca, del ripudio della guerra e di ogni principio e prassi di suprematismo, ossia dei principi fondamentali enunciati nella nostra Costituzione.

## Storia

### **CONOSCENZE: Articoli 1, 33, 34 della Costituzione**

- Lo statuto dei lavoratori L.300 del 20/5/1970
- L'istruzione in Italia: l'obbligo scolastico dal 1861 al 2007
- A scuola sotto il fascismo; la riforma Gentile
- La scuola media unica L. 1859 del 31/12/1962

### **ABILITA':**

- Saper distinguere le differenze che vi sono tra lo Statuto albertino e l'attuale Costituzione e il concetto di individuo e di società che presuppongono.
- Collegare l'esistenza dei diritti e dei doveri nell'ambito del lavoro e dell'istruzione dei cittadini al carattere democratico dello Stato.
- Cogliere il significato del principio di uguaglianza sostanziale, legandolo anche all'impegno dello Stato a riconoscere a tutti il diritto all'istruzione e al lavoro.
- Promuovere la tolleranza culturale e etnica come risultato della formazione culturale e dell'emancipazione dal bisogno.
- Imparare a argomentare, confrontarsi e dialogare per realizzare una convivenza pacifica e civile che rifiuti la guerra come strumento di risoluzione delle controversie

**COMPETENZE:** Individuare le strategie possibili per consentire la piena realizzazione dell'uguaglianza, del diritto al lavoro, della democrazia, della tolleranza, della laicità dello Stato, della tutela della cultura e della ricerca, del ripudio della guerra, ossia dei principi fondamentali enunciati nella nostra Costituzione.

## Sala

**CONOSCENZE:** Il patrimonio enogastronomico italiano e la sua tutela. Conoscere i prodotti enogastronomici del patrimonio nazionale ed europeo. Conoscere i menu ispirati alle diverse religioni.

### **ABILITA':**

Assumere comportamenti etico professionali e gettare le basi per realizzare un percorso basato sulla collaborazione e il senso del lavoro di gruppo. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza nei luoghi di lavoro e di trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Saper realizzare un menu tradizionale italiano. Saper presentare e promuovere piatti ispirati alle diverse tradizioni regionali italiane e europee. Saper abbinare vini della produzione italiana e europea. Saper realizzare menu religiosi

**CONOSCENZE: COMPETENZE:** Applicare al meglio le regole di comportamento. Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Riconoscere le

caratteristiche essenziali del sistema per orientarsi nel tessuto produttivo del territorio. Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici

## Religione

**CONOSCENZE:** Costituzione e religione

**ABILITA':** saper promuovere il concetto di Bene Comune

**COMPETENZE:** essere consapevoli che il concetto di Bene Comune favorisce un sano sviluppo sociale

## Matematica

**CONOSCENZE:** Studio dei primi 12 articoli della Costituzione

**ABILITA':** Saper leggere e ricercare le relazioni logico-matematiche nello studio degli articoli della Costituzione

**COMPETENZE:** Applicare i concetti e le relazioni logico-matematiche nella lettura della Costituzione

## Inglese

**CONOSCENZE:** The British Constitution (main characteristics) / The Magna Charta / Gender equality (the Suffragettes).

**ABILITA':** Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione comunicativa / Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali o multimediali / Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua / Utilizzare gli strumenti informatici per implementare le attività di studio e di ricerca / Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi.

**COMPETENZE:** Utilizzare le tecniche di comunicazione relative alle esigenze nei vari contesti / Competenze digitali / Individuare collegamenti e relazioni.

## Francese

**CONOSCENZE:** La Déclaration C des droits de l'homme et du citoyen du 26 aou^t 1789 / La Constitution de 1958

**ABILITA':** **ABILITA':** Saper individuare le analogie tra i due testi ; comprendere l'importanza di una Costituzione che è alla base di ogni Governo democratico; mettere a confronto i primi articoli della Costituzione francese con quelli della Costituzione italiana; utilizzare le strutture linguistiche di base

**COMPETENZE:** **COMPETENZE:** Utilizzare le strutture comunicative necessarie in vari contesti; individuare collegamenti e relazioni;

## Scienza degli alimenti

### CONOSCENZE:

- art.9: “La Repubblica promuove la ricerca scientifica e tecnica” - I nuovi prodotti alimentari
- art.32: “La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività” - Le frodi sanitarie

### ABILITA':

- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Prevenire e gestire i rischi connessi alla manipolazione di alimenti

### COMPETENZE:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza dei prodotti alimentari

## Enogastronomia

### CONOSCENZE:

- Conoscere le caratteristiche del testo, Soprattutto l'Evoluzione dallo Statuto Albertino all'evento della Costituzione Italiana.
- Conoscere le norme giuridiche e le norme sociali della Costituzione.
- Conoscere i diversi tipi di leggi esistenti e le leggi della Comunità Europea. Sapere applicarle e riconoscerle in Italia.

**ABILITA':** Rafforzare e utilizzare il lessico specifico della disciplina per esporre i temi-chiave dei tre ambiti oggetto di approfondimento (Costituzione, sviluppo sostenibile, diritto alla salute, e sicurezza personale sul posto di lavoro, e riconoscere le frodi Alimentari. Fare riferimento agli articoli 32, inoltre l'articolo 3, e art 19. art36.

### COMPETENZE:

- Comprendere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali del Unione Europea come influiscono In Italia e, in particolare, la nascita della Comunità Europea
- Usare le conoscenze e le abilità per orientarsi nella complessità del presente
- Conoscere e discutere criticamente i principali eventi Economici, Storici e Culturali nel Mondo.

## 4. Metodologia

Lezione frontale, didattica breve, cooperative learning, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, flipped class, brainstorming, interazione e condivisione.

## 5. Risorse e strumenti

Libro di testo, fonti normative, quotidiani, sito didattico, laboratorio informatico, internet, Lim, Poster, Tablet, Pc, Smartphone, videocamera, videoproiettore.

**PROGRAMMA DI SALA E VENDITA**  
**Prof.ssa Donatella Di Matteo**

**LIBRO IN USO:**

**MAITRE & BARMAN CON MASTERLAB 2BIENNIO E 5 ANNO**  
**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA**  
**AUTORI: A.FARACCA E. GALIE A.CAPRIOTTI T.FICCADENTI**  
**CASA ED. EDUCATION**

<b>1. I VINI</b>	<b>PAG 97</b>
<b>1 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA</b>	
2 I VINI PASSITI	
3 I VINI DOLCI, SPUMANTI, SAUTERNES, MUFFATI	
<b>2 LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO</b>	<b>PAG 110</b>
1 NORMATIVA NAZIONALE E COMUNITARIA	
2 I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE	
3 L'ETICHETTA	
<b>4 CHAMPAGNE E SPUMANTI</b>	<b>PAG 121</b>
1 LA PRODUZIONE DEGLI CHAMPAGNE	
2 LA PRODUZIONE DEI VINI SPUMANTI	
3 LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI SPUMANTI	
4 IL SERVIZIO DI CHAMPAGNE E SPUMANTI	
<b>5 GLI ALTRI VINI SPECIALI</b>	<b>PAG 128</b>
1 I VINI LIQUOROSI	
2 I VINI AROMATIZZATI	
<b>6 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO</b>	<b>PAG 137</b>
<b>1 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE</b>	
1 LE CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE ITALIANA	
2 LA PRODUZIONE REGIONALE	
<b>2 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN EUROPA</b>	<b>PAG 151</b>
1 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN FRANCIA	
<b>7 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE</b>	<b>PAG 167</b>
<b>1 L'ANALISI SENSORIALE</b>	<b>PAG 168-170</b>
<b>2 LA SOMMELLERIE</b>	<b>PAG 180</b>
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	

<b>3 L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VIN</b>	<b>PAG 188</b>
1 I PRINCIPI DI ABBINAMENTO	
2 LA SCHEDE GRAFICA DI ABBINAMENTO	
3 LA SUCCESSIONE DEI VINI A TAVOLA	
<b>8 LA BIRRA</b>	<b>PAG 195</b>
<b>1 LA PRODUZIONE DELLA BIRRA</b>	
2 LE FASI DI PRODUZIONE	
3 LE BIRRE ARTIGIANALI	
4 LE CLASSIFICAZIONI DELLA BIRRA IN ITALIA	
<b>2 TIPOLOGIE DI BIRRA E MODALITA' DI SERVIZIO</b>	<b>PAG 201</b>
1 STILI DI BIRRA	
2 PRINCIPALI PAESI PRODUTTORI	
IL SERVIZIO DELLA BIRRA	
<b>14 TECNICHE DI GESTIONE</b>	
2 LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	<b>PAG 325</b>
1 L'ELABORAZIONE DEL MENU	
2 DETERMINARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	<b>PAG 329</b>
<b>15 CATERING E BANQUETING</b>	<b>PAG 351</b>
<b>1 IL CATERING</b>	
1 L'ATTIVITÀ DI CATERING	
2 LA PRODUZIONE E LA DISTRIBUZIONE ITINERANTI	
<b>16 IL BANQUETING E IL CATERING-BANQUETING</b>	<b>PAG 355</b>
1 L'ATTIVITÀ DI BANQUETING E DI CATERING BANQUETING	
2 GLI OPERATORI	
3 LE OCCASIONI E LE TIPOLOGIE DI EVENTO	
4 L'ATTREZZATURA SPECIALE	
<b>17 LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE</b>	<b>PAG 361</b>
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	
<b>LA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA DELLE REGIONI ITALIANE:</b>	<b>PAG 384</b>
LAZIO, ABRUZZO, SICILIA, EMILIA ROMAGNA, LIGURIA, FRIULI, VALLE D'AOSTA, PIEMONTE, LOMBARDIA, TRENTINO ALTO ADIGE.	

**NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO SONO STATI STUDIATI E PREPARATI I SEGUENTI COCKTAIL: AVIATION, BOULEVARDIER, SUFFERING BASTARD, 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 state preparati i seguenti **piatti alla Lampada**: *Bucatini all'Amatriciana e alla Gricia, Saltimbocca alla Romana, 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):, Prosecco di Valdobbiadene, Ferrari Brut e Champagne Mumm, ChiantiDocg, Refosco del peduncolo rosso, Rosso Caere, Passito di Pantelleria, Marsala, Collio Sauvignon, Ribolla gialla.

**Programmazione svolta di Enogastronomia per la classe V -BS Sala**

La cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizione	La dieta equilibrata
<p><b>UD 1 - Il valore culturale del cibo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La cucina gastronomica</li> <li>➤ L'evoluzione della cucina</li> <li>➤ La cucina contemporanea: La Nuovelle Cuisine</li> </ul> <p><i>La nuova cucina in Italia</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La cucina del XXI secolo: globalizzazione, standardizzazione e microterritorialità</li> <li>➤ Le nuove tendenze culinarie</li> </ul> <p><b>UD 2 - Il valore sociale del cibo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il cibo come identità</li> <li>➤ L'evoluzione dello stare a tavola</li> <li>➤ Il pasto si destruttura</li> <li>➤ Il cibo e i mass media</li> </ul> <p><b>UD 3 - Gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le nuove abitudini alimentari</li> <li>➤ Il pasto fuori casa</li> <li>➤ La ristorazione commerciale</li> <li><i>La ristorazione tradizionale</i></li> <li><i>La ristorazione veloce</i></li> <li><i>Futuri scenari della ristorazione</i></li> <li>➤ Le imprese di ristorazione collettiva o sociale</li> <li><i>La ristorazione su mezzi di trasporto</i></li> <li>➤ Una scelta alimentare guidata</li> <li><i>Le guide gastronomiche più diffuse</i></li> </ul>	<p><b>UD 1 - La dieta equilibrata nelle forme ristorative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Un'alimentazione sana e corretta</li> <li>➤ I menù bilanciati nella ristorazione collettiva</li> <li>➤ I menù bilanciati nella ristorazione commerciale</li> <li>➤ Software di settore per la dieta equilibrata</li> </ul> <p><b>UD 2 - Le diete e gli stili di vita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La dieta mediterranea e la cucina salutistica</li> <li>➤ Le diete alternative</li> <li>➤ Le allergie e le intolleranze alimentari</li> </ul> <p><i>Il morbo celiaco</i></p> <hr/> <p><b>Il settore gastronomico tra identificazione e globalizzazione</b></p> <p><b>UD 1 - L'Italia e la gastronomia dei localismi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Un mosaico di culture e di sapori</li> <li>➤ Le tre macroaree gastronomiche dell'Italia</li> <li>➤ Le caratteristiche della cucina regionale</li> <li>➤ La gastronomia delle regioni d'Italia</li> <li>➤ La cucina italiana all'estero</li> </ul>

<b>I prodotti gastronomici la loro classificazione e il loro impiego</b>	<b>Il menu tra tecnica arte e informatica</b>
<p><b>UD 1 - Il settore food nelle forme ristorative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli alimenti</li> <li>➤ La classificazione degli alimenti in gruppi alimentari</li> <li>➤ La suddivisione degli alimenti in gamme</li> <li>➤ L'impiego delle gamme alimentari nelle varie forme ristorative</li> <li>➤ La qualità degli alimenti</li> <li>➤ I prodotti vegetali</li> <li>I prodotti Light,</li> <li>I prodotti senza zucchero,</li> <li>i prodotti senza grassi</li> </ul> <p><b>UD 2 - Il settore food certificato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli alimenti di qualità</li> <li>➤ Le certificazioni di qualità</li> <li><i>I prodotti biologici</i></li> <li><i>DOP (Denominazione di Origine Protetta)</i></li> <li><i>IGP (Indicazione Geografica Protetta)</i></li> <li><i>STG (Specialità Tradizionale Garantita)</i></li> <li><i>PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale)</i></li> <li><i>Le certificazioni non ufficiali:</i></li> <li><i>Slow Food e Arca del Gusto</i></li> <li>➤ Il disciplinare di produzione</li> <li>➤ una certificazione, una garanzia: l'assenza di glutine</li> <li>➤ Alcune dichiarazioni particolari</li> <li>➤ Analisi organolettica dei prodotti</li> <li>➤ L'analisi sensoriale e la degustazione di un prodotto</li> <li><i>Alcuni esempi di degustazione</i></li> </ul>	<p><b>UD 1 - Il menu: funzioni e tipologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il menu: strumento indispensabile</li> <li><i>Il menu e l'azienda ristorativa</i></li> <li><i>Il menu e il cuoco</i></li> <li><i>Il menu e il cliente</i></li> <li>➤ Le tipologie di menu nelle forme ristorative</li> <li>➤ Il menu a scelta</li> <li><i>Il menu alla carta e alla grande carta</i></li> <li><i>Menu o lista delle vivande</i></li> <li><i>Menu d'albergo</i></li> <li>➤ Il menu fisso</li> <li><i>Il menu del giorno</i></li> <li><i>Il menu a tema</i></li> <li><i>Il menu degustazione</i></li> <li><i>Il menu concordato: un menu fisso particolare</i></li> <li>➤ Una proposta particolare: il piatto unico o light lunch</li> <li>➤ I menu programmati: cicli e a rotazione</li> </ul> <p><b>UD 2 - Il menu, la ricetta e le portate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Schede tecniche di produzione</li> <li>➤ La ricetta standard e il menu</li> <li><i>L'aspetto gastronomico</i></li> <li><i>L'aspetto nutrizionale</i></li> <li><i>L'aspetto economico</i></li> <li>➤ Un menu per tante esigenze</li> <li><i>Esigenze dietetiche particolari</i></li> <li>➤ Le portate di un menu e il loro servizio</li> <li>➤ La scelta delle portate</li> <li>➤ La carta dei vini</li> </ul> <p><b>UD 3 - Le tecniche di redazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il menu: strumento comunicativo</li> <li>➤ Menu e tipologie del locale</li> <li>➤ Il linguaggio del menu</li> <li>➤ La copertina del "libro" dei menu</li> <li>➤ Le leggi della visibilità</li> <li>➤ L'informatica e la grafica del menu</li> </ul>

<b>Metodi di Conservazione usati in Sala e in Bar</b> <b>Caratteristiche essenziali dell'Etichette</b>	
<p><b>UD 1 - la cottura degli alimenti: conoscenze e tecniche operative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Metodi Conservazione <i>Metodi freddi e metodi caldi</i></li> <li>➤ I Metodi Chimici I Metodi Biologici  Metodi Sotto Vuoto</li> <li>➤ Etichette Alimentari Voci Obbligatorie,  Voci Non Obbligatorie  Gli Additivi Alimentari.  Tracciabilità e Rintracciabilità degli Alimenti</li> <li>Le Tipologie della Clientela con le sue caratteristiche e tipologie</li> <li>I Catering e Banqueting  Catering Viaggiante  Catering Domicilio  Catering Privato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli strumenti fondamentali per rigenerare, mantenere, refrigerare e confezionare i cibi</li> </ul> <p><b>UD 2 -L'organizzazione del personale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La pianificazione delle risorse umane</li> <li>➤ L'organigramma <i>L'organizzazione della brigata</i></li> <li>➤ La job description del settore ristorativo</li> <li>➤ L'organizzazione e la programmazione della produzione <i>La produzione per regole e per eccezioni</i></li> <li>➤ La tecnica dell'assemblaggio e i sottogruppi di lavorazione</li> <li>➤ L'organizzazione nel momento del servizio</li> </ul> <p><b>UD3 - La sicurezza e il sistema HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sicurezza e lavoro</li> <li>➤ Prevenire gli infortuni sul lavoro <i>Obblighi per il datore di lavoro</i>  <i>I doveri a carico dei lavoratori</i>  <i>L'elaborazione del Documento della Sicurezza</i></li> <li>➤ I rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazione <i>La sicurezza nell'ambiente della cucina</i></li> <li>➤ La sicurezza nell'uso dei materiali e attrezzature <i>Come trattare distorsioni, contusioni, e fratture</i></li> <li>➤ Il primo soccorso: gli eventi non traumatici</li> <li>➤ La normativa e l'HACCP</li> <li>➤ Le caratteristiche dei sette punti</li> <li>➤ Come viene applicato</li> </ul>

<p><b>La pianificazione del settore ristorativo</b></p>	
<p><b>UD 1 - L'organizzazione degli ambienti della produzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'impresa ristorativa e i suoi spazi <i>Classificazione della cucina in base agli spazi</i></li>   <li><i>Classificazione della cucina in base ai sistemi di produzione e di consumo</i></li>   <li>➤ La cucina satellite <i>Cucina satellite di finitura</i></li>   <li><i>Cucina satellite di cottura finitura</i></li>   <li>➤ Il centro produzione pasti: una grande cucina centralizzata</li>   <li>➤ La distribuzione degli alimenti <i>Il legame a caldo</i></li>   <li><i>Il legame a freddo</i></li>   <li><i>Il legame misto</i></li> </ul>	

**Il presente programma è stato condiviso con gli studenti attraverso il Registro Elettronico di AXIOS**

*Salvatore Esposito*

## ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

### Argomenti Trattati di Educazione Civica per la classe 5Bs Sala e Vendita Professore Esposito

#### Educazione Civica Cittadinanza e Costituzione

- Cenni storici dallo Statuto Albertino alla formazione e nascita della Costituzione Italiana
- Articoli trattati della Costituzione Italiana: Articolo 1, 2, 3 - Articolo 32 e Articolo 41
- Cosa è l'Agenda 2030 e i suoi 17 obiettivi:
  - **Goal 1** :Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo
  - **Goal 2** :Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile. (I prodotti Km 0, le Start-up e le Green Economy)
  - **Goal 3** :Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età
  - **Goal 4** :Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti
  - **Goal 5** :Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze  
Es. Rosa Parks
  - **Goal 15**: Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica
  - **Goal 16**: Promuovere società pacifiche e più inclusive per uno sviluppo sostenibile; offrire l'accesso alla giustizia per tutti e creare organismi efficaci, responsabili e inclusivi a tutti i livelli

Firma del Docente

*Salvatore Esposito*

---

ISIS "Via Y, De BEGNAC" – Ladispoli  
(Alberghiero - a.s. 2021-2022)

V SALA B  
PROGRAMMA DI RELIGIONE  
Prof. Carlo NARDUCCI

CLASSE: V Sala B  
Studenti N. 12

ARGOMENTI TRATTATI

- Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio);
- - La Pasqua: una lettura teologica e sociologica
- Questioni di etica
- Dibattiti: le radici del conflitto russo-ucraino -la condizione giovanile in rapporto ai valori- lo sviluppo della relazionalità quale preludio al giusto convivere – l'uomo in rapporto alla storia: tentativi di ermeneutica – accadimenti contemporanei letti alla luce del cristianesimo

Prof. Carlo Narducci

PROGRAMMA SVOLTO PER DISCIPLINA	A.S. 2021-22
------------------------------------	--------------

--

Classe e sez.

55B
-----

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.

*Demario Cucopardo*