

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"TOR CARBONE"
ROMA**

ESAME DI STATO

Anno scolastico 2019-2020

III Periodo Didattico

**Articolazione: Laboratorio di servizi enogastronomici- settore Cucina
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore Sala**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(D.P.R. 323/98 art. 5.2)**

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

**I.P.S.E.O.A. "TOR CARBONE" DI ROMA
VIA TOR CARBONE, 53
tel. 06/121122600**

PREMESSA

L'anno scolastico 2019 - 2020 è destinato ad essere ricordato, nella storia contemporanea e nella storia della Scuola, come quello del Covid-19. Ciascuno di noi ha dovuto cambiare i propri parametri esistenziali ed adeguare gli strumenti cognitivi ed emozionali per interpretare un mondo che vive l'esperienza della Pandemia. Il cambiamento, generato dall'impatto emotivo dell'esperienza pandemica, sarà sicuramente oggetto di indagini approfondite, da un punto di vista antropologico, sociologico, psicologico e medico negli anni a venire. La scuola, dal 3 di marzo, ha attivato tutte le risorse, strumentali, professionali ed umane al fine di contenere il disagio che inevitabilmente si è abbattuto sulla società. Se qualcosa di positivo si può trovare in tutto questo, va detto che l'organizzazione propria dei C.P.I.A è tale da rendere meno pesante il disagio degli studenti. Innanzitutto perché la fascia d'età è quella di persone che hanno ampiamente superato, perlomeno nel 3° Periodo Didattico, il "marasma" adolescenziale, e poi perché è già pratica consolidata la formazione a distanza (F.A.D), prevista per gli studenti lavoratori in misura del 20% del monte ore previsto dal curriculum. I docenti hanno ampliato la modalità F.A.D che, nella definizione dei documenti ministeriali attuali, è convogliata nella D.A.D. Più complesso è risultato adeguare le risorse per offrire al meglio l'apprendimento delle materie di indirizzo, poiché queste sono progettate, prevalentemente, come didattica laboratoriale.

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(D.P.R. 323/98, art. 5.2)

C.P.I.A 3° PERIODO DIDATTICO

1. PROFILO DELLA SCUOLA

1.1. Ubicazione:

La sede principale è situata nel quartiere Appio Latino (Quarto Miglio), in Via di Tor Carbone 53, C.A.P. 00178. Il III Periodo Didattico ha frequentato le lezioni presso la sede succursale di Via Argoli.

1.2. Strutture, attrezzature e servizi:

La scuola è dotata di: cortile, campo scoperto, palestra coperta, reception, laboratorio di cucina e di sala, 2 laboratori multimediali, 2 lavagne interattive, 6 touch screen, lettori CD, fotocopiatrice.

1.3. Caratteristiche dell'offerta formativa: analizzate nel P.T.O.F.

a) *Attività integrative curriculari*

- Attività di recupero in itinere quali verifiche programmate.

b) *Attività integrative extracurriculari:*

- Stage c/o Aziende di settore (Progetto Alternanza Scuola Lavoro)
- Partecipazione a manifestazioni, convegni, eventi e gare professionali.

c) *Diritto allo studio*

- Attività di orientamento per la prevenzione della dispersione scolastica.
- Corsi di recupero estivi per gli studenti valutati con sospensione finale del giudizio.

1.4. PERCORSO DI STUDI DELL'ISTITUTO

PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE IN "SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE CUCINA" E "SALA E VENDITA"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – articolazione Enogastronomia" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare il diplomato è in grado di operare nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; ha altresì specifiche competenze che gli consentono di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione

e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Al termine del percorso il diplomato è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di ristorazione;
- 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;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti ristorativi;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; ☐ predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

1.5. CIA- ISTRUZIONE DEGLI ADULTI (D.P.R. 263/2012)

A partire dal 1° settembre 2015 tutti i Centri territoriali per l'educazione degli adulti e i corsi serali per il conseguimento di diplomi di Istruzione Secondaria di Secondo grado sono stati riorganizzati secondo i nuovi assetti delineati dal DPR 263/2012, specificati dal DI 12 marzo 2015 (Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti) e dalle circolari Miur n. 1 dell'11 febbraio 2016 e n. 4 del 21 marzo 2017 relative alle iscrizioni ai percorsi d'istruzione per adulti per gli anni scolastici, rispettivamente, 2016/2017 e 2017/2018.

Il corso serale del nostro Istituto, pur restando “incardinato” nella struttura dell'I.P.S.E.O.A. “TOR CARBONE” il cui Dirigente Scolastico è la prof.ssa Cristina Tonelli, insieme ad altre scuole serali, appartiene al 4° CPIA che ha sede a Roma in Via Palestro, 38 e il cui Dirigente Scolastico è la prof.ssa Gianna Renzini. Tutte le scuole afferenti ad un CPIA sottoscrivono un accordo di rete .

- **I PERCORSI DI 2° LIVELLO**

I percorsi di 2° livello hanno un orario complessivo pari al 70 per cento di quello previsto dal corrispondente ordinamento degli istituti professionali con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo. Nel monte ore complessivo dei PSP sono considerati anche i periodi di **orientamento** e **accoglienza** degli studenti, rispettivamente 10% e 20% del monte ore annuale.

- **PERIODI DIDATTICI**

La frequenza del primo periodo didattico del secondo livello consente l'acquisizione dei saperi e delle competenze previste dai curricula relativi al primo biennio degli istituti di istruzione secondaria tecnica, professionale e artistica, utile anche ai fini dell'adempimento dell'obbligo di istruzione da parte dei giovani adulti (16-18 anni), finalizzato all'assolvimento del diritto - dovere di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 76.

I percorsi di secondo livello di istruzione tecnica e professionale sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati:

- a) primo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente;
- b) secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente;
- c) terzo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. I periodi didattici di cui ai punti a, b, c, si riferiscono alle conoscenze, abilità e competenze previste rispettivamente per il primo biennio, il secondo biennio e l'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali

- **PATTO FORMATIVO (PFI) E PERCORSO DI STUDI PERSONALIZZATO (PSP)**

I Patti Formativi Individuali (PFI) rappresentano un vero e proprio contratto sottoscritto dai due Dirigenti Scolastici (dell'Istituto di appartenenza e del CPIA), dalla Commissione per la definizione del patto formativo individuale e dallo studente; tramite essi viene formalizzato il Percorso di Studio Personalizzato (PSP).

La commissione designata analizza accuratamente la documentazione di ogni nuovo iscritto al fine di assegnare eventuali crediti formativi ed individua le competenze formali, non formali ed informali di ogni singolo adulto per comporre il patto formativo individuale dello studente. Nel patto formativo vengono stabilite le discipline ed il monte ore complessivo che l'alunno dovrà frequentare per i diversi periodi didattici.

- **CREDITI ED ESONERI**

Presso il corso serale del nostro Istituto l'accertamento del possesso di competenze informali e non formali avviene, dopo un colloquio conoscitivo (intervista), tramite la somministrazione di prove scritte e/o pratiche, colloqui.

- **FAD (FRUIZIONE A DISTANZA)**

La fruizione a distanza rappresenta una delle principali innovazioni dei nuovi assetti organizzativi e didattici delineati nel D.P.R. 263/12; il nuovo sistema di istruzione degli adulti, infatti, prevede che l'adulto possa fruire a distanza una parte del periodo didattico del percorso richiesto all'atto dell'iscrizione, in misura di regola non superiore al 20% del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo.

La fruizione a distanza favorisce la personalizzazione del percorso di istruzione, sia nella possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia nella misura in cui va incontro a particolari necessità dell'utenza, impossibilitata a raggiungere la sede di svolgimento delle attività didattiche per motivazioni geografiche o temporali.

1.6. QUADRI ORARI CPIA

I quadri orari previsti dalla normativa, relativi ai tre periodi sono i seguenti: Primo periodo (1° e 2°) 1518, secondo periodo (4° e 5°) 1518, terzo periodo 756. Il nostro Istituto, ogni anno, si attiva per l'ampliamento dell'Offerta formativa

QUADRI ORARI CPIA

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
 Articolazione: Laboratorio di servizi enogastronomici- settore Cucina
 Laboratorio di servizi enogastronomici- settore Sala

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	Ore						
		Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico			Terzo periodo didattico
		I	II		III	IV		V
ASSE DEI LINGUAGGI	Lingua e letteratura italiana	132	132	264	132	132	264	132
	Lingua inglese	99	99	198	99	99	198	99
	Lingua francese	66	66	132	66	66	132	99
ASSE STORICO-GIURIDICO ECONOMICO	Storia	33	33	66	33	33	66	33
	Diritto ed Economia	66	66	132	99	99	198	165
ASSE MATEMATICO	Matematica	99	99	198	99	99	198	99
ASSE PROFESSIONALE DI INDIRIZZO	Alimentazione	66	66	132	66	66	132	66
	Sala/Cucina	66	66	132	132	132	264	66
	Cucina/Sala	66	66	132	33	33	66	132
	Ricevimento	66	66	132	x	x	x	
	Totale complessivo ore			1518			1518	825

1.6. Periodo didattico del percorso dell'iscrizione

2° livello 3° Periodo Didattico - 1° annualità (classe 5°)

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO "Articolazione cucina"

Quadro 3: Competenze riconosciute come crediti ad esito del processo di individuazione, valutazione e attestazione (*)

Si (si fa riferimento al Certificato di riconoscimento dei crediti)

(*) L'opzione "sì/no" ha lo scopo di mettere in evidenza l'attribuzione o meno di crediti

Quadro 4: Monte ore complessivo del PSP (pari al monte ore complessivo del periodo didattico al quale è iscritto l'adulto sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento per non più del 10% del monte ore medesimo - e quella derivante dal riconoscimento dei crediti pari comunque ad una misura non superiore a quella stabilita dalla Commissione) (**)

3° PERIODO DIDATTICO 1° annualità 5° anno		2) MONTE ORE COMPLESSIVO	3) ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO	4) MONTE ORE DIMINUITO DELLE ORE DI ACCOGLIENZA	6) MONTE ORE DEL PSP a distanza	In presenza MONTE ORE DEL PSP	MONTE ORE DEL PSP totale svolto in una annualità
Assi culturali	DISCIPLINA						
		3°PD					
Asse dei linguaggi	Italiano	132	12	120	60 distanza	60 presenza	120
	Inglese	99	9	90	18 distanza	72 presenza	90
	Francese	66	6	60	12 distanza	48 presenza	90
Asse Matematico	Matematica	99	9	90	18 distanza	72 presenza	90
Asse Storico-giuridico	Storia	33	3	30	6 distanza	24 presenza	30
	Diritto-Economia	165	15	150	30 distanza	120 presenza	150
Asse professionale di indirizzo	Alimentazione e Sala	66 *	6	60	12 distanza	48 presenza	60
	Cucina	66	6	60		60 presenza	60
		132	12	120		60 presenza	120
		825					

(*) svolte in compresenza

*(**)La tabella prevede una colonna per il monte ore complessivo indicato dalla normativa 2), e una colonna per il monte ore diminuito delle ore di accoglienza, 3) e 4) Ogni istituzione procederà a stabilire prima la percentuale delle ore di accoglienza (max. 10%) e poi alla sottrazione di queste dal monte ore complessivo 5) ore corrispondenti al riconoscimento dei crediti 6) ore da erogare all'adulto, pari alle ore della colonna 4) a cui vengono sottratte quelle della colonna 5).*

Periodo didattico del percorso dell'iscrizione

2° livello 3° Periodo Didattico – 1° annualità (classe 5°)

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO “Articolazione sala e vendita”

Quadro 3: Competenze riconosciute come crediti ad esito del processo di individuazione, valutazione e attestazione (*)

□ Si (si fa riferimento al Certificato di riconoscimento dei crediti)

(*) L'opzione “sì/no” ha lo scopo di mettere in evidenza l'attribuzione o meno di crediti

Quadro 4: Monte ore complessivo del PSP (pari al monte ore complessivo del periodo didattico al quale è iscritto l'adulto sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento per non più del 10% del monte ore medesimo - e quella derivante dal riconoscimento dei crediti pari comunque ad una misura non superiore a quella stabilita dalla Commissione) (**)

3° PERIODO DIDATTICO 1° annualità 5° anno		2) MONTE ORE COMPLESSIVO	3) ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO	4) MONTE ORE DIMINUITO DELLE ORE DI ACCOGLIENZA	6) MONTE ORE DEL PSP a distanza	In presenza MONTE ORE DEL PSP	MONTE ORE DEL PSP totale svolto in una annualità
Assi culturali	DISCIPLINA						
		3°PD					
Asse dei linguaggi	Italiano	132	12	120	60 distanza	60 presenza	120
	Inglese	99	9	90	18 distanza	72 presenza	90
	Francese	66	6	60	12 distanza	48 presenza	60
Asse Matematico	Matematica	99	9	90	18 distanza	72 presenza	90
Asse Storico-giuridico	Storia	33	3	30	6 distanza	24 presenza	30
	Diritto-Economia	165	15	150	30 distanza	120 presenza	150
Asse professionale di indirizzo	Alimentazione	66 *	6	60	12 distanza	48 presenza	60
	Cucina	66	6	60		60 presenza	60
	Sala	132	12	120		60 presenza	120
		825					

(*) svolte in compresenza

(**)La tabella prevede una colonna per il monte ore complessivo indicato dalla normativa 2), e una colonna per il monte ore diminuito delle ore di accoglienza, 3) e 4) Ogni istituzione procederà a stabilire prima la percentuale delle ore di accoglienza (max. 10%) e poi alla sottrazione di queste dal monte ore complessivo 5) ore corrispondenti al riconoscimento dei crediti 6) ore da erogare all'adulto, pari alle ore della colonna 4) a cui vengono sottratte quelle della colonna 5).

ORARIO SETTIMANALE

ORA	DALLE ORE ALLE ORE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	16 : 00 17 : 00	Matematica	Francese	Italiano	Inglese	Italiano
2°	17 : 00 18:00	Matematica	Italiano	Scienza Alim	Scienza Alim Cucina1/Sala	Italiano
3°	18 : 00 19 : 00	Italiano	Cucina2/Sala	Inglese	Cucina1/Sala	Ec. Azien
4°	19 : 00 20 : 00	Ec. Azied	Cucina2/Sala	Inglese	Cucina1/Sala	Ec. Azien
5°	20 : 00 21 : 00	Ec. Azied	Matematica	Scienza Alim	Cucina1/Sala	Ec. Azien

* **Cucina 1 = Prof. Santodonato** articolazione cucina
Cucina 2 = Prof. Marras articolazione sala e vendita

2. PROFILO DELLA CLASSE

2.1. Composizione del Consiglio di Classe - Articolazione Cucina

Materia	Docente
Lingua e Letteratura Italiana	Prof.ssa Clara AIELLO
Storia	Prof.ssa Clara AIELLO
Matematica	Prof.ssa Francesca PINZONE
Lingua Inglese	Prof.ssa Damiana PAOLETTA
Lingua Francese	Prof.ssa Valentina FIONELLI
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Prof.ssa Luciana ABATE
Scienza e Cultura dell' Alimentazione	Prof.ssa Katia RUSSO
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore Cucina	Prof. Felice SANTODONATO
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore Sala e Vendita	Prof. Nico SANTUCCI

2.1. Composizione del Consiglio di Classe – Articolazione Sala e vendita

<i>Materia</i>	<i>Docente</i>
Lingua e Letteratura Italiana	Prof.ssa Clara AIELLO
Storia	Prof.ssa Clara AIELLO
Matematica	Prof.ssa Francesca PINZONE
Lingua Inglese	Prof.ssa Damiana PAOLETTA
Lingua Francese	Prof.ssa Valentina FIONELLI
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Prof.ssa Luciana ABATE
Scienza e Cultura dell' Alimentazione	Prof.ssa Katia RUSSO
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore Cucina	Prof. Bruno Marras
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore Sala e Vendita	Prof. Nico SANTUCCI

Docente Coordinatore: Prof.ssa Francesca Pinzone

Alumni rappresentanti al Consiglio di Classe: Alessandra Musio e Alessandro Oman

2.3.

Carriera scolastica: non omogenea
Partecipazione alla vita scolastica: disomogenea
Frequenza: disomogenea

Presentazione della classe

Alumni - n.27 M – n. 20 F – n. 7

Composizione numerica della classe			
Classe	Numero alunni	Alumni provenienti dal 2° PD	Alumni provenienti da altre scuole
3° PD	27	21	6

La maggior parte degli studenti proviene dai precedenti Periodi Didattici (I e II), solo alcuni (n.6 studenti) si sono inseriti a partire dall'anno scolastico in corso, fra questi ultimi, quattro provengono dal percorso diurno dell'I.P.S.E.O.A. e due da percorsi diversi di studio. All'inizio dell'anno scolastico la classe risultava composta da n. 28 studenti, ma nel corso del primo bimestre uno di loro non ha più frequentato, pertanto gli studenti ammessi a sostenere l'Esame di Stato sono n.27, così organizzati nelle due articolazioni:

- 22 studenti hanno frequentato l'articolazione "Servizi enogastronomici - settore Cucina"
- 5 studenti hanno frequentato l'articolazione "Servizi enogastronomici - settore Sala" e Vendita.

La classe è caratterizzata da un profilo socio-culturale eterogeneo, un'eterogeneità riscontrabile anche da un punto di vista anagrafico, l'età degli studenti va da i 19 ai 62 anni. Nel corso dei tre anni previsti dal C.P.I.A di 2° Livello, si è costituito un gruppo classe coeso e rispettoso delle

diversità. Spesso gli adulti più maturi si sono visti assegnare il ruolo di punto di riferimento da parte dei più giovani.

La maggioranza degli studenti ha scelto questa tipologia di percorso perché già inserita nel mondo di lavoro, altri hanno trovato motivazioni idonee a scongiurare l'abbandono scolastico anche perché:

Il C.P.I.A si prefigge l'obiettivo di far conseguire adeguati livelli di istruzione alla popolazione adulta attraverso azioni quali:

- favorire e sostenere la domanda inespressa;
- corrispondere ai fabbisogni formativi espressi dalle filiere produttive del territorio.

Metodi e strumenti usati per una valutazione diagnostica dei livelli di partenza:

MATERIE	Dati in possesso della scuola	Test d'ingresso	Incontri con insegnanti anni precedenti	Riflessioni fra insegnanti	Prove scritte e orali. Prove pratiche
Italiano	SI	SI		SI	SI
Storia	SI	SI		SI	SI
Matematica	SI	SI		SI	SI
Inglese	SI	SI		SI	SI
Francese	SI	SI		SI	SI
Diritto e Tec. Am.ve Str. Recet.	SI	SI		SI	SI
Sc. Cult. Aliment.	SI	SI		SI	SI
Lab. Cucina	SI	SI		SI	SI
Lab. Sala e Vend.	SI	SI		SI	SI

2.4. Obiettivi fissati dal Consiglio di Classe

- Conoscenza dei contenuti essenziali delle discipline comprese nel piano di studio;
- Sviluppo delle potenzialità generali dell'alunno e della sua capacità di orientarsi;
- Sviluppo delle capacità espressive;
- Sviluppo delle capacità applicative e operative;
- Sviluppo delle capacità di decodificare messaggi provenienti dalla realtà esterna passata e presente nei diversi linguaggi;
- Capacità di rielaborazione critica fondata e autonoma.
- Sviluppo delle competenze di Cittadinanza Attiva

3. ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICO-FORMATIVA

Tipologia del lavoro collegiale

3.1. Organi interni coinvolti:

- Consiglio di Classe (Riunioni con o senza i rappresentanti di classe per la programmazione didattica generale e per le relative verifiche. Cfr. calendario generale)

- Dipartimenti (Riunioni di programmazione dell'attività didattica all'inizio dell'anno e riunione finale di verifica).

3.2. Interazione docenti - alunni

MATERIE	Lezione frontale	Gruppi di lavoro	DAD	Recupero in itinere
Italiano	SI	SI	SI	SI
Storia	SI	SI	SI	SI
Matematica	SI	SI	SI	SI
Inglese	SI	SI	SI	SI
Francese	SI			
Diritto e Tec. Am.ve Str. Recet.	SI	SI	SI	SI
Sc. Cult. Aliment.	SI	SI	SI	SI
Lab. Cucina	SI	SI	SI	SI
Lab. Sala e Vend.	SI	SI	SI	SI

3.3. AREA PROFESSIONALIZZANTE

(Alternanza Scuola-Lavoro)

I Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro) previsti dal d.lgs. n. 77 del 2005, e così ridenominati dall'art. 1, co. 784, della l.30 dicembre 2018, n. 145, sono attuati, negli istituti tecnici e professionali, al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti.

Con la riforma (legge 107 del 13 luglio 2015) i percorsi di alternanza non sono obbligatori per i corsi serali, in quanto gli studenti in vari casi sono lavoratori.

Molti studenti, nonostante l'assenza dell'obbligo, hanno svolto percorsi ASL, considerate le opportunità che il nostro Istituto offre con i Bar didattici e gli eventi che, nel corso degli anni, sono stati organizzati.

L'Istituto, mediante i percorsi di ASL, ha perseguito i seguenti obiettivi:

- favorire il raccordo tra formazione in aula e l'esperienza pratica
- arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dello studente
- realizzare un organico collegamento tra le istituzioni scolastiche e il mondo del lavoro.

Lo scopo dei percorsi è stato quello di raggiungere le seguenti competenze:

- Puntualità e presenza
- Interesse e impegno
- Disponibilità all'ascolto e apprendimento
- Capacità di svolgere correttamente i compiti
- Capacità di svolgere autonomamente i compiti assegnati
- Correttezza e responsabilità nella gestione delle attrezzature e macchine aziendali

- Socievolezza e cordialità verso i diversi operatori aziendali incontrati
- Disponibilità e attitudine a lavorare in gruppo
- Possesso delle competenze tecnico-professionali in seguito all'esperienza di stage
- Capacità di comprendere e rispettare le regole e i ruoli nell'ambito lavorativo
- Abilità nell'uso delle lingue straniere

Queste sono state valutate dai tutor e certificate dalla Dirigente al termine dell'intero percorso. Si allega il dettaglio delle attività svolte nel triennio. (Allegato n. 1)

3.4. Progetti, attività di arricchimento dell'offerta formativa, percorsi interdisciplinari, iniziative ed esperienze extracurricolari, eventuali attività specifiche di orientamento.

Attività e progetti attinenti ai percorsi di "Costituzione e Cittadinanza attiva":

1. La Costituzione Italiana e i Principi Fondamentali.
2. Come funziona la Repubblica italiana: i poteri dello stato:
 - Il Potere Legislativo e il Presidente della Repubblica
 - Il Potere Esecutivo e l'Amministrazione dello Stato
 - Il Potere Giudiziario
3. La Tutela dei Diritti e dei Doveri: La libertà personale- Art.13 della Costituzione
4. ART. 3 : discriminazione nell'accesso al cibo
5. ART 9: promozione di una alimentazione sostenibile_ --TURISMO SOSTENIBILE-ECONOMIA SOSTENIBILE (metodi di produzione e lavorazione degli alimenti a basso impatto ambientale)
6. ART 13: diritto di fare proprie scelte alimentari
7. ART 18: Tutela libertà di riunirsi in associazioni che riguardano il cibo come ONG o FAO
8. ART 19: diritto della religione del cibo
9. ART 32: diritto alla tutela della salute e della sicurezza del cibo
10. DICHIARAZIONE UNIVERSALE DEI DIRITTI UMANI
11. ART 25: diritto di essere liberi dalla fame di avere diritto a cibo e acqua potabile
12. ART 27: diritto al cibo adeguato per i detenuti
13. Gli organismi e le fonti normative internazionali
 - Organi internazionali del turismo
 - Organi dell'Unione Europea
 - Fonti normative internazionali e comunitarie
14. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi del lavoro
 - Sicurezza del lavoro
 - Testo Unico sulla sicurezza del lavoro
 - Dispositivi per rendere sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro
 - Normative antiincendio

Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

1. Guida degli olii "Extravoglio" presentata da Piero Palanti, creatore della guida, con relativa degustazione di alcuni olii in abbinamento con i cibi
2. Associazione Italiana Chef

A integrazione del programma delle singole discipline è stato sviluppato il seguente percorso interdisciplinare

L'italianità delle eccellenze enogastronomiche regionali e la sana alimentazione

che ha coinvolto le seguenti discipline

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Enogastronomia – settore Sala e Vendita

Enogastronomia - settore Cucina

4. PROGRAMMAZIONI, PROGRAMMI SVOLTI E RELAZIONI

Le programmazioni generali e per obiettivi minimi, i programmi svolti e le relazioni dei singoli docenti sono allegati al presente documento (Allegati n. 2, n. 3 e n. 4).

5. TIPOLOGIA DELLE ESERCITAZIONI DELLE PROVE SCRITTE SVOLTE DURANTE L'ANNO

Agli alunni sono state somministrate n. 1 simulazioni di Prima e Seconda Prova, predisposte dal Ministero e svolte secondo il seguente calendario nazionale:

Simulazione I Prova: 26/02/2020

Simulazione II Prova: 27/02/2020

5.1. I Prova scritta

Tipologia A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

5.2. II Prova scritta

Ha avuto per oggetto le due materie – caratterizzanti l'Indirizzo- scelte dal MIUR: Prima Parte Ministeriale e Seconda parte predisposta dalla commissione.

5.3. Griglie di valutazione

Le simulazioni delle Prove d'Esame e le griglie di valutazione sono allegate al presente documento. (Allegato n. 6).

6. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

6.1. Parametri:

- Impegno: interesse dimostrato, partecipazione, collaborazione al processo educativo, sistematicità nello studio.
- Capacità linguistica: proprietà, precisione, ricchezza espositiva.
- Tipo di apprendimento: mnemonico, elaborato, critico, personalizzato.

6.2 Valutazione in relazione a conoscenze, competenze e abilità.

*Tabella conversione indicatori/voti

LIVELLI	VOTI in 10'	VOTI in 20'	INDICATORI (riferiti a competenze, conoscenze ed abilità)
Totalment e Negativo	1-2/10	2-5/20	<ul style="list-style-type: none"> - Assoluta mancanza di conoscenze e di abilità - Assenza di organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Inesistente partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Estrema povertà degli strumenti comunicativi - Nessuna abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Del tutto insufficiente	3/10	6-7/20	<ul style="list-style-type: none"> - Gravissime lacune nelle conoscenze e nelle abilità - Gravissima disorganizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Scarsissima partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Gravissime lacune negli strumenti comunicativi - Gravissima difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici
Gravement e Insufficiente	4/10	8-9/20	<ul style="list-style-type: none"> - Gravi lacune nelle conoscenze e nelle abilità - Grave disorganizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Scarsa partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Gravi lacune negli strumenti comunicativi - Gravi difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici
Insufficiente	5/10	10- 11/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze frammentarie ed abilità modeste - Mediocre organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Modesta partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi non sempre appropriati - Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici
Sufficiente	6/10	12/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze essenziali e sufficienti abilità - Sufficiente organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Normale partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi a livelli accettabili - Corrette abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Discreto	7/10	13- 14/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze assimilate ed adeguate abilità - Adeguate capacità organizzative nel lavoro ed in laboratorio - Attiva partecipazione ed interesse alle attività

			<p>didattiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strumenti comunicativi adeguati - Abilità autonomo nell'utilizzo degli ausili didattici
Buono	8/10	15-16/20	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità - Buona organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Responsabile ed attiva partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Buon controllo degli strumenti comunicativi - Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici
Ottimo	9/10	17-19/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità - Ottima e precisa organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Costruttiva e responsabile partecipazione ed interesse alle abilità didattiche - Ricchezza e completezza degli strumenti comunicativi - Ottime abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Eccellente	10/10	20/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze complete, ricche ed autonome; piena, profonda e critica acquisizione delle abilità - Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Partecipazione ed interesse di eccellente livello, con contributi ed iniziative di supporto per il gruppo classe - Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi - Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici

6.3. STRUMENTI DI VALUTAZIONE

MATERIE	Prove scritte	Prove orali	Prove semi-strutturate
Italiano	Si	Si	Si
Storia	Si	Si	Si
Matematica	Si	Si	Si
Inglese	Si	Si	Si
Francese	Si	Si	Si
Diritto e Tec. Am.ve Str. Recet.	Si	Si	Si
Sc. Cult. Aliment.	Si	Si	Si
Lab. Cucina			
Lab. Sala e Ven			

7. MODALITÀ DI ATTUAZIONE DELLA DIDATTICA A DISTANZA ALLA LUCE DELLE NORME CONTENUTE NEI DPCM 4/3/2020; 8/3/2020;9/3/2020

Per garantire il prosieguo dell'attività di apprendimento dei nostri allievi e, nel contempo, assicurare il rispetto delle disposizioni delle autorità competenti finalizzate a contenere il diffondersi del contagio COVID- 19 , sentito il team dell'innovazione digitale, lo staff di presidenza, i responsabili di plesso e tramite questi ultimi i docenti, sono state definite e concordate le seguenti azioni :

- Condivisione da parte dei docenti con gli alunni della propria classe di materiale relativo ai percorsi didattici programmati, tramite l'utilizzo della piattaforma "bSmart Classroom".
- utilizzo del Registro Elettronico (materiale didattico) che consente l'inserimento e la condivisione di file e link tra docenti e studenti e tra docenti dello stesso consiglio di classe
- Assegnazione di compiti ed esercitazioni ed eventuale correzione
- Condivisione con tutta la classe di quesiti posti in essere dagli studenti sulle tematiche affrontate
- Registrazione di qualsiasi attività didattica sul Registro Elettronico per assicurare a studenti e famiglie l'informazione tempestiva sulle azioni didattiche attuate
- Svolgimento delle attività didattiche previo un orario stabilito
- Lezioni sincrone e asincrone
- Valutazione degli apprendimenti

Riguardo agli strumenti di valutazione e al Regolamento durante la DaD, si fa riferimento a quanto deliberato nel Collegio Docenti del 23 aprile 2020 e ratificato in Consiglio di Istituto il 28 aprile 2020. Per le griglie di valutazione indicative della DaD si rimanda all'allegato 7.

8. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi generali delle singole discipline sono stati raggiunti. Il livello conseguito dai singoli alunni è espresso dalla singola valutazione.

9. ALLEGATI

Dettaglio del percorso di Alternanza Scuola-Lavoro (Allegato n.1)

Programmazioni U.D.A. (Allegato n. 2)

Programmi svolti (Allegato n. 3)

Relazioni singoli docenti (Allegato n.4)

Argomenti inerenti il colloquio discipline di indirizzo e italiano (Allegato n. 5)

Simulazioni prove d'Esame con relative griglie di valutazione (Allegato n. 6)

Griglia di valutazione DAD e colloquio orale (Allegato n. 7)

Roma, 30/05/2020

L DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Cristina Tonelli

Allegato n.1

PCTO

AREA PROFESSIONALIZZANTE PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO) (*Ex. Alternanza Scuola Lavoro*)

I Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro) previsti dal d.lgs. n. 77 del 2005, e così ridenominati dall'art. 1, co. 784, della l.30 dicembre 2018, n. 145, sono attuati, negli istituti tecnici e professionali, al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti.

Sulla base del nuovo provvedimento il monte ore totale da svolgere negli ultimi tre anni viene ridotto ad almeno 210 ore negli Istituti Professionali (da 400).

L'Istituto, attraverso i PCTO, ha perseguito i seguenti obiettivi:

- favorire il raccordo tra formazione in aula ed esperienza pratica
- arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dello studente
- realizzare un organico collegamento tra le istituzioni scolastiche e il mondo del lavoro.

Lo scopo dei percorsi è stato quello di raggiungere le seguenti competenze:

- Puntualità e presenza nel luogo di lavoro
- Interesse e impegno nello svolgimento delle attività
- Disponibilità all'ascolto e all'apprendimento
- Capacità di svolgere correttamente e autonomamente i compiti assegnati
- Correttezza e responsabilità nella gestione delle attrezzature e macchine aziendali
- Socievolezza e cordialità verso i diversi operatori aziendali incontrati
- Disponibilità e attitudine a lavorare in gruppo
- Possesso delle competenze tecnico professionali in seguito all'esperienza di stage
- Capacità di comprendere e rispettare le regole e i ruoli nell'ambito lavorativo
- Abilità nell'uso delle lingue straniere

Queste sono state valutate dai tutor e certificate dalla Dirigente al termine dell'intero percorso.

Gli allievi della classe 3PD hanno avviato già dal terzo anno del corso di studi i primi contatti con la realtà aziendale, pertanto, a partire dall' a.s. 2017/18, gli alunni hanno svolto attività di alternanza scuola-lavoro presso strutture alberghiere e ristorative.

Il percorso è proseguito nell'a.s.2018/19 e si è concluso nell' a.s.2019/2020 ottemperando alla normativa vigente in termini di ore complessive.

A completamento della formazione, gli allievi hanno seguito anche attività di formazione sulla sicurezza (d. lgs. 81/08).

Durante lo svolgimento dei percorsi, l'attività di formazione ed orientamento è stata seguita e verificata da un tutor aziendale e dal tutor didattico-formativo individuato dall'Istituto. Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati rilasciati dalle aziende ospitanti, sono stati positivi. Lo stage ha avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di un'unità operativa. Gli studenti hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie. L'Alternanza Scuola-Lavoro nella modalità di "Stage" ha risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico. L'attività ha rappresentato un prezioso sussidio per aiutare i giovani ad

essere protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni.

I risultati conseguiti, come risulta dalla valutazione elaborata dal tutor aziendale e riprodotta su certificazione individuale dell'Istituto, sono stati mediamente di alto livello.

Allegati n. 2

Programmazioni U.D.A.

PROGRAMMAZIONE 3PD CORSO SERALE
ISTITUTO I.P.S.E.O.A TOR CARBONE, VIA DI TOR CARBONE 53, 00178 ROMA
ANNO SCOLASTICO 2019/2020
DISCIPLINA: ITALIANO
DOCENTE: AIELLO CLARA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
CONTENUTI PROGRAMMATI E TEMPI	
Titolo	UDA 1. GIACOMO LEOPARDI E GIOSUÈ CARDUCCI
Destinatari	3PD Corso Serale
Prodotto da realizzare	<i>Prodotti da elaborare per favorire forme di "apprendimento significativo"</i> Analisi del testo Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo Mappa concettuale
Contenuti	Il romanticismo in Italia (unità di ripasso) Giacomo Leopardi: vita e opere Giosuè Carducci: vita e opere
Conoscenze	Conoscere Vita e opere di Giacomo Leopardi Conoscere Vita e opere di Giosuè Carducci
Abilità	1. Capacità di collegare l'autore al tempo e all'ambiente storico e culturale 2. Conoscere l'elaborazione teorica di Leopardi: visione leopardiana della natura, rapporto natura- ragione, obiettivi polemici della sua riflessione, pessimismo psicologico-storico- cosmico, illusioni 3. Cogliere la specificità della traduzione poetica del suo pensiero filosofico
Competenze	Saper valutare la posizione dell'autore rispetto ai movimenti culturali coevi e del passato Saper evidenziare l'evoluzione della produzione dell'autore e contestualizzare i testi all'interno del suo pensiero Saper analizzare i mezzi linguistici e stilistici operati dall'autore e saperne cogliere le specificità; saper individuare parole-chiave e temi all'interno dei testi Saper cogliere gli spunti filosofici nelle realizzazioni poetiche Saper individuare le caratteristiche del pensiero e della riflessione dell'autore nei suoi testi poetici
Attività didattiche	Lezioni frontali dialogate Discussioni Attività didattiche cooperative
Metodologie	Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali, presentazioni
Strumenti	Libro di testo Ricerche al computer
Tot ore	22 di cui 10 a distanza
Valutazione	Formativa e sommativa, utilizzando le griglie concordate in sede di dipartimenti, mediante - interrogazioni - esercitazioni scritte.

Titolo	UDA 2. LA NARRATIVA DELLA SECONDA META' DELL'800. REALISMO, NATURALISMO E VERISMO
Destinatari	3 PD Corso Serale
Prodotto da realizzare	<i>Prodotti da elaborare per favorire forme di "apprendimento significativo"</i> Analisi del testo Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo Mappa concettuale
Contenuti	<ol style="list-style-type: none"> 1. La tradizione realista francese. 2. Il naturalismo. Zola 3. Il verismo. Verga
Conoscenze	<p>Conoscere le caratteristiche generali del romanzo realista Conoscere gli aspetti generali della filosofia positivista Conoscere i principi del naturalismo Conoscere le caratteristiche generali del romanzo naturalista Conoscere Vita e opere di Giovanni Verga Conoscere la trama e le caratteristiche stilistiche dei romanzi di Verga</p>
Abilità	<p>Individuare gli aspetti tematici e stilistici salienti dei romanzi realisti Discutere criticamente gli aspetti generali del naturalismo confrontandolo con altri indirizzi narrativi letterari Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Giovanni Verga e confrontarlo con quelli di Emile Zola Confrontare e cogliere gli aspetti differenzianti del naturalismo rispetto al verismo Discutere criticamente le opere di Giovanni Verga</p>
Competenze	<p>Acquisire autonomia nell'abilità di confronto tra opere narrative Dimostrare una sicura abilità nell'analisi del testo narrativo Saper contestualizzare le opere letterarie sotto un profilo storico, ideologico e letterario Sviluppare la capacità critica e di rielaborazione personale dei contenuti appresi</p>
Attività didattiche	<p>Lezioni frontali dialogate Discussioni Attività didattiche cooperative</p>
Metodologie	<p>Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali, presentazioni</p>
Strumenti	<p>Libro di testo Ricerche al computer</p>
Tot ore	24 di cui 12 a distanza
Valutazione	Formativa e sommativa, utilizzando le griglie concordate in sede di dipartimenti, mediante — interrogazioni - esercitazioni scritte.

Titolo	UDA 3. LA POESIA DELLA SECONDA META' DELL'800. CLASSICISMO, SIMBOLISMO, DECADENTISMO
Destinatari	3PD Corso Serale

Prodotto da realizzare	<i>Prodotti da elaborare per favorire forme di “apprendimento significativo”</i> Analisi del testo Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo Mappa concettuale
Contenuti	1.Parnassianesimo e classicismo 2.Simbolismo 3.Il decadentismo in Europa e in Italia. L'estetismo 4.Giovanni Pascoli 5.Gabriele D'Annunzio
Conoscenze	Conoscere le caratteristiche generali del parnassianesimo e del classicismo ottocentesco Conoscere i principi del simbolismo e delle avanguardie storiche Conoscere le caratteristiche generali del decadentismo e del simbolismo Conoscere Vita e opere di Giovanni Pascoli Conoscere Vita e opere di Gabriele D'Annunzio
Abilità	Discutere criticamente la tradizione classicista italiana Discutere criticamente gli aspetti generali della poesia simbolista Discutere criticamente gli aspetti generali del decadentismo e dell'estetismo. Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Giovanni Pascoli Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Gabriele D'Annunzio
Competenze	Acquisire autonomia nell'abilità di confronto tra opere poetiche Dimostrare una sicura abilità nell'analisi del testo poetico Saper contestualizzare le opere letterarie sotto un profilo storico, ideologico e letterario Sviluppare la capacità critica e di rielaborazione personale dei contenuti appresi
Attività didattiche	Lezioni frontali dialogate Discussioni Attività didattiche cooperative
Metodologie	Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali
Strumenti	Libro di testo Ricerche al computer
Tot ore	22 di cui 10 a distanza
Valutazione	Formativa e sommativa, utilizzando le griglie concordate in sede di dipartimenti, mediante - interrogazioni – esercitazioni scritte

Titolo	UDA 4. LA CRISI DEL SOGGETTO. PIRANDELLO E SVEVO
Destinatari	3PD Corso Serale
Prodotto da realizzare	<i>Prodotti da elaborare per favorire forme di “apprendimento significativo”</i> Analisi del testo Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo
Contenuti	La crisi del soggetto: lineamenti del quadro filosofico generale di primo Novecento Dal teatro borghese ottocentesco alla rivoluzione pirandelliana Vita e opere di Luigi Pirandello Il romanzo del Novecento: caratteristiche generali Vita e opere di Italo Svevo
Conoscenze	<i>Conoscere le caratteristiche generali del teatro borghese ottocentesco</i> <i>Conoscere vita e opere di Luigi Pirandello</i> <i>Conoscere vita e opere di Italo Svevo</i>

Abilità	Discutere criticamente alcuni testi della narrativa e del teatro pirandelliano Individuare gli aspetti salienti della drammaturgia pirandelliana Individuare gli aspetti tematici e stilistici caratterizzanti il romanzo del Novecento Conoscere la trama e sapere discutere criticamente i principali romanzi di Italo Svevo
Competenze	Individuare gli elementi narratologici dei testi analizzati; Individuare nei testi narrativi analizzati elementi di affinità e differenza. Saper giustificare le scelte stilistiche e di contenuto dei Pirandello in relazione alla sua ideologia e alla sua poetica; Saper mettere in relazione le novità tematiche e di pensiero con il contesto culturale artistico italiano ed europeo a cavallo tra i due secoli; Saper spiegare alcune caratteristiche del teatro di Pirandello, partendo da esempi concreti e operando un confronto con opere teatrali di altri autori; Saper giustificare le scelte stilistiche e di contenuto dei romanzi di Svevo in relazione alla sua ideologia e alla sua poetica
Attività didattiche	Lezioni frontali dialogate Discussioni Attività di ricerca individuali e di gruppo
Metodologie	Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali, presentazioni
Strumenti	Libro di testo Ricerche al computer
Tot ore	26 di cui 14 a distanza
Valutazione	Formativa e sommativa, utilizzando le griglie concordate in sede di Coordinamento, mediante - interrogazioni - esercitazioni scritte e digitali

Titolo	UDA 5. LE AVANGUARDIE E LA POESIA DELLA PRIMA META' DEL '900
Destinatari	3PD Corso Serale
Prodotto da realizzare	<i>Prodotti da elaborare per favorire forme di "apprendimento significativo"</i> Analisi del testo Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo
Contenuti	Le avanguardie in Europa Il Futurismo I crepuscolari La poesia di Giuseppe Ungaretti La poesia di Eugenio Montale Gli ermetici
Conoscenze	Conoscere il contesto storico ed ideologico delle avanguardie europee di primo Novecento Conoscere i principali aspetti programmatici dei manifesti del Futurismo italiano Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Giuseppe Ungaretti Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Eugenio Montale Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica
Abilità	Discutere criticamente le proposte futuriste in relazione alla tradizione della nostra letteratura Individuare e discutere criticamente e caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Giuseppe Ungaretti Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Eugenio Montale Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica
Competenze	Cogliere il percorso creativo degli autori studiati nel contesto storico

	Individuare temi, tecniche e parole chiave di ogni autore studiato Cogliere l'attualità delle tematiche e dello stile dei diversi autori affrontati	
Attività didattiche	Lezioni frontali dialogate Discussioni Attività di ricerca on e off line individuali Attività didattiche cooperative	
Metodologie	Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali, presentazioni	
Strumenti	Libro di testo Ricerche al computer	
Tot ore	26 di cui 14 a distanza	
Valutazione	Formativa e sommativa, utilizzando le griglie concordate in sede di Coordinamento, mediante - interrogazioni - esercitazioni scritte	

Docente

Prof.ssa Clara Aiello

PROGRAMMAZIONE 3PD CORSO SERALE
ISTITUTO I.P.S.E.O.A. TOR CARBONE 53, 00178 ROMA
DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: AIELLO CLARA

CONTENUTI PROGRAMMATI E TEMPI	
Titolo	UDA 1. VERSO UN NUOVO SECOLO
Destinatari	3PD Corso Serale
Prodotto da realizzare	Presentazione interattiva Mappa concettuale
Contenuti	La nascita della società di massa L'età giolittiana
Conoscenze	Dinamiche politiche e sociali della seconda rivoluzione industriale Caratteri degli imperialismi e dei nazionalismi europei Inizio della società di massa in Occidente Caratteri della Belle époque L'età giolittiana: trasformazioni economiche e sociali L'imperialismo italiano e la guerra di Libia
Abilità	Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali del primo Novecento Operare confronti tra i diversi imperialismi europei e tra la realtà dei paesi colonizzati e di quelli colonizzatori Ricostruire i processi di trasformazione del primo Novecento in Italia e nel mondo cogliendo elementi di persistenza e discontinuità Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, teorici e politici nell'affrontare i caratteri degli imperialismi e dei nazionalismi europei Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito l'affermarsi del Positivismo Cogliere i legami esistenti tra le migrazioni del primo Novecento e quelle attuali Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali relativo ai concetti di socialismo, marxismo, modernismo e dimostrare consapevolezza della loro evoluzione nel tempo
Competenze	Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale e globale Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Partecipare alla vita civile in modo attivo e responsabile
Attività didattiche	Lezioni frontali dialogate Discussioni
Metodologie	Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali
Strumenti	Libro di testo Mappe concettuali

Tot ore	6 ore di cui 1 a distanza
Valutazione	Formativa e sommativa, utilizzando le griglie concordate in sede di dipartimenti, mediante - interrogazioni verifiche
Titolo	UDA 2. LA GRANDE GUERRA E LE SUE CONSEGUENZE
Destinatari	3PD Corso Serale
Prodotto da realizzare	Mappa concettuale Tema storico
Contenuti	La Prima guerra mondiale Il primo dopoguerra
Conoscenze	La Prima guerra mondiale: cause remote e prossime Sviluppi ed esito della Grande guerra e conseguenze politiche, economiche e sociali in Europa e nel mondo I problemi del dopoguerra in Europa e Le divisioni tra l'Europa dei vinti e dei vincitori Caratteri del dopoguerra nel mondo (Africa, America Latina, Asia e Medio Oriente) La grande crescita economica degli Stati Uniti
Abilità	Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali avvenuti in Italia, in Europa e nel mondo tra la Prima guerra mondiale e la grande crisi del 1929 Operare confronti tra l'Europa e gli altri continenti cogliendo le specificità e i punti in comune Ricostruire i processi di trasformazione della popolazione nei primi trent'anni del Novecento, cogliendo elementi di persistenza e discontinuità Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, naturali e politici Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le trasformazioni delle tecniche militari nel corso della Prima guerra mondiale Individuare gli elementi fondanti gli organismi internazionali Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali relativo alle tipologie di guerra e ai fenomeni economici legati alla grande crisi e dimostrare consapevolezza della loro evoluzione nel tempo
Competenze	Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale e globale Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Partecipare alla vita civile in modo attivo e responsabile
Attività didattiche	Lezioni frontali dialogate Discussioni
Metodologie	Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali
Strumenti	Libro di testo Mappe concettuali

Tot ore	7 di cui 2 a distanza
Valutazione	Formativa e sommativa, utilizzando le griglie concordate in sede di dipartimenti, mediante - interrogazioni - verifiche

Titolo	UDA 3. L'ETA' DEI TOTALITARISMI
Destinatari	3PD Corso Serale
Prodotto da realizzare	Mappa concettuale Presentazione interattiva
Contenuti	Le origini del fascismo in Italia La Russia dalla rivoluzione allo stalinismo Il nazionalsocialismo in Germania Il regime fascista
Conoscenze	Situazione politica ed economica dell'Italia del dopoguerra Origini e ascesa del Fascismo Caratteri ideologici, politici e sociali del Fascismo Società e cultura sotto il regime fascista Caratteri e diversi volti dell'antifascismo Leggi razziali e antisemitismo La rivoluzione russa e l'URSS da Lenin a Stalin Caratteri ideologici, politici e sociali dello stalinismo Intellettuali e potere nello stalinismo Caratteri ideologici e politici del nazionalsocialismo Società e cultura sotto il regime nazista
Abilità	Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali introdotti in Europa dai regimi totalitari (fascismo, nazismo, stalinismo) Operare confronti tra le diverse realtà politiche toccate dai totalitarismi Ricostruire i processi di trasformazione della popolazione e del territorio sotto i regimi totalitari cogliendo elementi di persistenza e discontinuità Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, naturali e politici Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le trasformazioni delle tecniche di comunicazione e della propaganda politica nei regimi totalitari Individuare gli elementi fondanti le garanzie costituzionali, il diritto all'istruzione e la libertà di insegnamento Riconoscere i fattori che hanno portato all'affermazione di tali principi Comprendere l'importanza del rispetto delle regole per esercitare con consapevolezza diritti e doveri Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali relativo ai concetti di totalitarismo, fascismo, nazismo e stalinismo Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia ricavandone informazioni su eventi storici
Competenze	Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale e globale Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Correlare la conoscenza storica generate agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Partecipare alla vita civile in modo attivo e responsabile

Attività didattiche	Lezioni frontali dialogate Discussioni
Metodologie	Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali
Strumenti	Libro di testo Mappe concettuali
Tot ore	6 di cui 1 a distanza
Valutazione	Formativa e sommativa, utilizzando le griglie concordate in sede di Coordinamento, mediante- interrogazioni - verifiche

Titolo	UDA 4. LA SECONDA GUERRA MONDIALE
Destinatari	3PD Corso Serale
Prodotto da realizzare	Mappa concettuale Presentazione interattiva
Contenuti	Il mondo alla vigilia della Seconda guerra mondiale La seconda guerra mondiale (1939-1942) La seconda guerra mondiale (1942-1945)
Conoscenze	Cause immediate e sviluppi della prima fase della Seconda guerra mondiale Situazione mondiale alla vigilia della Seconda guerra mondiale Cause e caratteri della Shoah Principali fasi, dinamiche e strategie militari della Seconda guerra mondiale L'Italia dal fascismo alla Resistenza Conseguenze della guerra
Abilità	Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali avvenuti nel corso della Seconda guerra mondiale Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale Operare confronti tra le diverse aree del mondo coinvolte nella Seconda guerra mondiale individuando punti di contatto e differenze Ricostruire i processi di trasformazione delle strutture della popolazione cogliendo elementi di persistenza e discontinuità Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, naturali e politici Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le trasformazioni delle tecniche militari nel corso della Seconda guerra mondiale Individuare le strette interconnessioni tra guerra, scienza e tecnologia Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali relativo ai concetti di genocidio, olocausto, Shoah, Soluzione finale e dimostrare consapevolezza della loro evoluzione nel tempo
Competenze	Riconoscere Interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale e globale Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Attività didattiche	Lezioni frontali dialogate Discussioni Attività di ricerca on e off line individuali e di gruppo

Metodologie	Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali, presentazioni
Strumenti	Libro di testo Mappe concettuali
Tot ore	6 di cui 1 a distanza
Valutazione	Formativa e sommativa, utilizzando le griglie concordate in sede di dipartimenti, mediante - interrogazioni - verifiche

Titolo	UDA 5. DALLA GUERRA FREDDA ALLE SVOLTE DI FINE NOVECENTO – CITTADINANZA E COSTITUZIONE
Destinatari	3PD Corso Serale
Prodotto da realizzare	Mappa concettuale Presentazione interattiva
Contenuti	<p>La guerra fredda I due blocchi tra il 1950 e il 1980 La fine della guerra fredda</p> <p>La Costituzione Italiana e i Principi Fondamentali. Come funziona la Repubblica italiana: i poteri dello stato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Potere Legislativo e il Presidente della Repubblica • Il Potere Esecutivo e l'Amministrazione dello Stato • Il Potere Giudiziario <p>La Tutela dei Diritti e dei Doveri: La libertà personale- Art.13 della Costituzione</p>
Conoscenze	<p>Situazione del mondo dopo la Seconda guerra mondiale Origine, fasi e conseguenze della guerra fredda Crollo del sistema sovietico e dei regimi comunisti nell'Europa orientale Origine e caratteri dei due blocchi</p>
Abilità	<p>Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali avvenuti in Europa e nel mondo nella seconda metà del Novecento Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità Operare confronti tra Europa occidentale, mondo sovietico e mondo statunitense cogliendo affinità e diversità Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali proprio della seconda metà del Novecento e dimostrare consapevolezza della sua evoluzione nel tempo Utilizzare correttamente il concetto di guerra fredda Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia ricavandone informazioni su eventi storici Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p>
Competenze	<p>Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale e globale Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Partecipare alla vita civile in modo attivo e responsabile</p>

Attività didattiche	Lezioni frontali dialogate Discussioni	
Metodologie	Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali, presentazioni	
Strumenti	Libro di testo - Mappe concettuali	
Tot ore	5 di cui 1 a distanza	

Programmazione di matematica
Classe 3PD
A.S. 2019 - 2020

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	CONTENUTI	METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	TIPOLOGIA DI VERIFICA	ATTIVITA' DI RECUPERO	TEMPI
MODULO : Studio di funzione	U.D.A: Funzioni e relazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Saper distinguere una funzione da una relazione • Saper definire e riconoscere le tipologie delle funzioni • Saper definire e riconoscere le funzioni numeriche • Saper definire il concetto di dominio 	<ul style="list-style-type: none"> • Relazioni e funzioni • Funzioni iniettive, suriettive ed iniettive • Funzione numerica • Classificazione delle funzioni numeriche • Calcolo del dominio delle funzioni razionali ed irrazionali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentazione (lezione frontale) ▪ Interattiva (lezione frontale con interventi) ▪ Discussione in aula ▪ Esercitazione individuale e di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ▪ Lavagna 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prove strutturate e semi-strutturate ▪ Interrogazione breve e lunga ▪ Problemi ▪ Esercizi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In itinere 	18 h in presenza 4 h a distanza
	U.D.B: Funzioni razionali intere e fratte	<ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare il dominio • Saper riconoscere funzioni pari, dispari, né pari né dispari • Saper definire gli zeri della funzione • Saper studiare lo studio del segno 	<ul style="list-style-type: none"> • Dominio di funzioni intere e fratte • Individuazione di eventuali simmetrie • Punti di intersezione con gli assi cartesiani • Individuazione della funzione positiva e negativa • Impostazione parziale del grafico 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentazione (lezione frontale) ▪ Interattiva (lezione frontale con interventi) ▪ Discussione in aula ▪ Esercitazione individuale e di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ▪ Lavagna 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prove strutturate e semi-strutturate ▪ Interrogazione breve e lunga ▪ Problemi ▪ Esercizi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In itinere 	12 h in presenza 4 h a distanza

	<p>U.D.C: Limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper definire in modo intuitivo il concetto di limite Saper definire il concetto di intorno Saper definire le funzioni continue Saper operare con i limiti Saper definire le forme di indecisione Definizione di asintoto Saper calcolare le equazioni degli asintoti 	<ul style="list-style-type: none"> Limite di una funzione Forme indeterminate: $+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$ Calcolo degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui 	<ul style="list-style-type: none"> Presentazione (lezione frontale) Interattiva (lezione frontale con interventi) Discussione in aula Esercitazione individuale e di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo Lavagna Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> Prove strutturate e semi-strutturate Interrogazione breve e lunga Problemi Esercizi 	<ul style="list-style-type: none"> In itinere 	<p>18 h in presenza 4 h a distanza</p>
	<p>U.D. D: Funzioni reali: derivate</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper definire il concetto di derivata e significato geometrico della derivata Saper operare con le derivate 	<ul style="list-style-type: none"> Calcolo del coefficiente angolare Calcolo della retta tangente Calcolo delle derivate elementari 	<ul style="list-style-type: none"> Presentazione (lezione frontale) Interattiva (lezione frontale con interventi) Discussione in aula Esercitazione individuale e di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo Lavagna 	<ul style="list-style-type: none"> Prove strutturate e semi-strutturate Interrogazione breve e lunga Problemi Esercizi 	<ul style="list-style-type: none"> In itinere 	<p>12 h in presenza 3h a distanza</p>
	<p>U.D. C: Studio di Funzioni reali</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper definire il concetto di massimo e di minimo in una funzione Saper calcolare gli eventuali punti stazionari Saper rappresentare graficamente la funzione 	<ul style="list-style-type: none"> Calcolo dei punti stazionari utilizzando il concetto di derivata Rappresentazione grafica della funzione 	<ul style="list-style-type: none"> Presentazione (lezione frontale) Interattiva (lezione frontale con interventi) Discussione in aula Esercitazione individuale e di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo Lavagna 	<ul style="list-style-type: none"> Prove strutturate e semi-strutturate Interrogazione breve e lunga Problemi Esercizi 	<ul style="list-style-type: none"> In itinere 	<p>12 h in presenza 3 h a distanza</p>

Il docente
Prof.ssa Francesca Pinzone

IPSEOA TOR CARBONE
PROGRAMMAZIONE DI INGLESE - A.S. 2019-2020
Prof. Damiana Paoletta
CLASSE III PERIODO DIDATTICO CORSO SERALE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	ABILITA'	COMPETENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
UDA 1 Food and wine	La storia del vino Le diverse categorie di vino L'etichetta Abbinamento vino e cibo Diversi tipi di bicchieri Servire il vino durante il pasto	Saper parlare dell'origine del vino, della sua diffusione dalle origini fino ai giorni nostri Saper distinguere le varie categorie di vino Saper fare l'abbinamento del vino col cibo Saper usare il giusto bicchiere per ogni categoria di vino Saper servire il vino a tavola durante il pasto	-Lezione frontale. -Lezione interattiva. -Lavori di gruppo -Problem solving. -Esercitazioni individuali. -Insegnamento tra pari. -Didattica laboratoriale -Simulazione -Project work	-Appunti -Fotocopie -Mappe concettuali Libro di testo	-Prove strutturate e semi-strutturate. -Verifiche scritte. -Verifiche orali individuali e di gruppo.	14h di cui 11 in presenza e 3 in F.A.D. (ottobre)
UDA 2 Beer and cider	La storia della birra Il processo di produzione della birra I tipi di birra Servire la birra Sidro	Saper parlare della storia della birra, dalla sua origine ai giorni nostri Saper descrivere le diverse fasi del processo di produzione della birra Saper distinguere i vari tipi di birra in base al tipo di fermentazione Saper servire la birra alla giusta temperatura	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	11h di cui 8 in presenza e 3 in F.A.D. (novembre)

		Saper parlare della storia del sidro e del processo di produzione dello stesso				
UNITA' DI APPRENDIMENTO	ABILITA'	COMPETENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
UDA 3 Cocktails	Cocktails Long drinks Juices	Saper distinguere i vari tipi di cocktails Saper parlare delle varie fasi della creazione di un cocktail e degli ingredienti necessari per produrlo Saper distinguere i vari tipi di long drinks Saper descrivere il processo di creazione dei succhi	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	9h di cui 7 in presenza e 2 in F.A.D. (dicembre)
UDA 4 Spirits and liqueurs	Alcolici Il processo di distillazione Whisky Grappa Liquori	Saper dare una definizione di alcolici Saper descrivere il processo della distillazione Saper parlare della storia del whisky, dalle origini fino ai giorni nostri Saper parlare della storia della Grappa dalle origini fino ai giorni nostri Saper parlare della storia dei liquori	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	12h di cui 9 in presenza e 3 in F.A.D. (gennaio)

UNITA' DI APPRENDIMENTO	ABILITA'	COMPETENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
UDA 5 Pasta, pizza, patate	Pasta Pizza Patate	dalle origini fino ai giorni nostri Saper parlare della storia della pasta, dalle origini fino ai giorni nostri Saper parlare della storia della pizza, dalle origini fino ai giorni nostri Saper parlare della storia delle patate, dalle origini fino ai giorni nostri	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	11h di cui 9 in presenza e 2 in F.A.D. (febbraio)
UDA 6 Food, health and fitness	Cibo, salute e benessere La piramide alimentare La dieta mediterranea La dieta vegetariana La dieta macrobiotica	Saper descrivere il rapporto tra una buona alimentazione, stile di vita sano e benessere fisico Saper parlare della piramide alimentare, della sua origine, delle sue caratteristiche Saper descrivere la dieta mediterranea e i suoi benefici Saper descrivere la dieta vegetariana e i suoi benefici Saper descrivere la dieta macrobiotica e i suoi benefici	Lezione frontale -Lezione interattiva. -Lavori di gruppo. -Problem solving. -Esercitazione guidata. -Esercitazioni individuali. Insegnamento tra pari -Didattica laboratoriale -Simulazione -Project work.	Materiale didattico online -appunti, -esercizi, -videolezioni, -mappe concettuali Libro di testo	-Prove strutturate e semi-strutturate -Verifiche scritte, Verifiche orali individuali e di gruppo	10h di cui 8 in presenza e 2 in F.A.D (marzo/aprile)

UDA 7 Food intolerances and allergies	Allergie alimentari Intolleranze alimentari Disordini alimentari Anoressia Bulimia Fast food Junk food Street food Slow food movement	Saper dare una definizione di intolleranza alimentare Saper dare una definizione di allergia alimentare Saper parlare delle intolleranze alimentari più diffuse Saper descrivere i maggiori disordini alimentari, anoressia e bulimia Saper descrivere le nuove tendenze in fatto di alimentazione come il fast food, il junk food, street food e slow food movement	Come per UDA6	Come per UDA6	Come per UDA6	10h di cui 8 in presenza e 2 in F.A.D. (aprile)
UNITA' DI APPRENDIMENTO	ABILITA'	COMPETENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
UDA 8 Recupero e/o consolidamento.	Recupero e/o consolidamento abilità UDA1, UDA2, UDA3	Recupero e/o consolidamento competenze UDA1, UDA2, UDA3	Lezioni on line LIVE di recupero in modalità DaD su piattaforma bSmart	Materiale didattico on line su piattaforma bSmart (Appunti, esercizi, videolezioni mappe concettuali).	Verifica di recupero on line LIVE su piattaforma bSmart.	3h (maggio)

<p>UDA 9 The Italian tour</p>	<p>Alla scoperta dell'Italia Viaggio nelle varie regioni italiane</p>	<p>Saper descrivere la storia delle va- rie regioni italiane, le città e le attra- zioni principali, le specialità gastro- nomiche e i vini abbinati ad esse</p>	<p>Come per UDA6</p>	<p>Come per UDA6</p>	<p>Come per UDA6</p>	<p>10h di cui 9 in presenza e 1 in F.A.D (maggio/giugno)</p>
--	---	--	----------------------	----------------------	----------------------	---



Ministero dell' Istruzione, dell'Università e della Ricerca Scientifica
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Tor Carbone

Via di Tor Carbone, 53 – 00178 Roma - ☎ 06 12.112.2600 📠 06 67.66.3821 - VIII Municipio - Distretto 19°
Codice Scuola RMRH01000T - C.F. 80197150586 - www.ipssartorcarbone.it
✉ rmrh01000t@istruzione.it 📧 rmrh01000t@pec.istruzione.it

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE <u>CORSO SERALE</u>	Disciplina	Asse	3 [^] periodo
	Francese	Asse dei linguaggi	

CLASSE Terzo Periodo

ANNO SCOLASTICO 2019/20

DOCENTE: Valentina Fionelli

Competenze mirate per: Quinto anno

1. Promuovere la motivazione, il recupero e il rafforzamento delle conoscenze acquisite nei precedenti anni di studio
2. Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
3. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali e riconoscere le nuove tendenze di filiera.

Relativamente alle competenze mirate, per il 2019/2020 si selezionano le seguenti conoscenze e relative abilità:

UDA 1	Competenze mirate:			
	1.	Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi ed operativi	H 8	Di cui H4 a distanza
	2.	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	H 6	
	3.	Comunicare in attività semplici e di routine	H 6	
Conoscenze		Abilità	Modalità	Tempi
<p>Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e brevi, scritti e orali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, familiare o sociale.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti abituali di vita quotidiana, familiare o sociale.</p> <p><u>Argomenti specifici dell'UDA:</u> ausiliari être et avoir, presente indicativo verbi I° gruppo, verbi <i>aller</i> e <i>venir</i>; articoli definiti / indefinite, prep. semplici e articolate aggettivi possessivi; formazione del femminile e del plurale di nomi e sostantivi; forma negativa e interrogativa; alcune particolarità verbi I° gruppo e pres. indic. verbi II° gruppo, verbi <i>faire</i> e <i>prendre</i>; avverbi e aggettivi interrogativi; pronomi personali COD pres. indic. alcuni verbi III° gruppo, gallicismi, il passé composé, imperativo affermativo e negativo; gli aggettivi dimostrativi; l'articolo partitivo.</p>		<p>Comprendere globalmente semplici e brevi messaggi (scritti e orali) su temi di carattere familiare o conosciuto;</p> <p>Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a conversazioni brevi su temi di carattere familiare o conosciuto (presentare se stessi/un'altra persona, chiedere e fornire informazioni personali; usare correttamente le espressioni per salutare e congedarsi; chiedere e dire la data);</p> <p>Scrivere testi brevi, semplici e lineari, su tematiche di interesse personale e quotidiano utilizzando in modo sufficientemente corretto le strutture grammaticali e il repertorio lessicale appresi nell'UDA.</p>	<p>Lezione frontale, lezione interattiva, cooperative learning, attività di laboratorio se possibile</p>	<p>Tutto il primo modulo</p>

UDA 2	<i>Competenze mirate:</i>			
	1.	Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.	H 8	Di cui H4 a distanza
	2.	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	H 6	
	3.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali e riconoscere le nuove tendenze di filiera.	H 6	

Conoscenze	Abilità	Modalità	Tempi
<ul style="list-style-type: none"> - Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore d'indirizzo; - Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, sia scritti che orali; - Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso professionale. - Lessico e fraseologia di settore. <p>Argomenti specifici dell'UDA: Le regioni francesi: specialità enogastronomiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Provence; - La Champagne - La Bourgogne - L'Alsace <p>Sulla base delle esigenze riscontrate dal docente, ripasso e potenziamento delle strutture grammaticali e del repertorio lessicale e fraseologico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere testi scritti e orali in lingua standard riguardanti argomenti noti con particolare riferimento al settore d'indirizzo; - produrre testi scritti e orali coerenti e coesi riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore delle produzioni enogastronomiche. - esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità; <p>In relazione agli argomenti dell'UDA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper presentare le principali specialità enogastronomiche; - saper presentare le principali tipologie di vini francesi, saperne indicare la provenienza; 	<p>Lezione frontale, partecipata, interattiva.</p> <p>Lavoro guidato per la comprensione e rielaborazione (scritta e orale) degli argomenti trattati.</p> <p>Ascolti guidati con esercizi di comprensione (riempimento di textes à trous, domande a risposta aperta o multipla).</p>	Tutto il secondo modulo

UDA	Competenze mirate:			
3	1.	Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti	H 8	Di cui H4 a distanza
	2.	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	H 6	
	3.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali e riconoscere le nuove tendenze di filiera.	H 6	
	Conoscenze	Abilità	Modalità	Tempi
	<p>- Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici;</p> <p>- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, sia scritti che orali;</p> <p>- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro (varietà di registro e di contesto).</p> <p>Argomenti specifici dell'UDA: I mestieri della ristorazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le serveur - le sommelier - Le chef - le directeur de la restauration <p>-ripasso e potenziamento delle strutture grammaticali e del repertorio lessicale e fraseologico.</p>	<p>- Comprendere testi scritti e orali in lingua standard riguardanti argomenti noti con particolare riferimento al settore d'indirizzo;</p> <p>- utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi in contesto;</p> <p>- esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità.</p> <p>In relazione agli argomenti dell'UDA:</p> <p>- conoscere ruolo, funzione e qualità delle figure professionali.</p>	<p>Lezione frontale, partecipata, interattiva.</p> <p>Lavoro guidato per la comprensione e rielaborazione (scritta e orale) degli argomenti trattati.</p> <p>Ascolti guidati con esercizi di comprensione (riempimento di textes à trous, domande a risposta aperta o multipla).</p>	Tutto il terzo modulo

Data: 24/05/2020

Docente: Valentina Fionelli

U D A	MODULI	OBIETTIVI	CONTENUTI	METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	TIPOLOGIA DI VERIFICA	ATTIVITA' DI RECUPERO	TEMPI
U D A 1	MODULO A La costituzione e la gestione dell'impresa	<ul style="list-style-type: none"> . Conoscere l'azienda in generale e le diverse tipologie di aziende. . Saper individuare le operazioni della gestione aziendale e gli strumenti di controllo. . Identificare le forme giuridiche delle imprese. . Conoscere gli elementi di bilancio e redigere un bilancio in forma semplificata. 	<ul style="list-style-type: none"> - La costituzione e la gestione dell'impresa - La forma giuridica dell'impresa - Le norme sulla costituzione dell'impresa - La gestione dell'impresa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ▪ Interattiva (lezione frontale con interventi) ▪ Discussione in aula ▪ Esercitazione individuale e di gruppo ▪ Analisi del caso 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ▪ Lavagna 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prove strutturate e semistrutturate ▪ Interrogazione ▪ Esercizi ▪ Verifiche scritte 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In itinere 	27 h presenza 6 h a distanza
	U D A 2 U D A 3 U D	MODULO B Il mercato turistico	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le caratteristiche del mercato turistico, le sue dinamiche, il turismo integrato • Definire la domanda e l'offerta turistica • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi turistici in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • Saper individuare le fonti normative interne 	<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico-internazionale • Dinamiche del turismo mondiale • Il mercato turistico nazionali • Gli organismi e le fonti normative interne 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ▪ Interattiva (lezione frontale con interventi) ▪ Discussione in aula ▪ Esercitazione individuale e di gruppo ▪ Analisi del caso 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ▪ Lavagna 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prove strutturate e semistrutturate ▪ Interrogazione ▪ Verifiche scritte ▪ Esercizi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In itinere

A 4	<p>MODULO C Il marketing</p> <p>MODULO D Pianificazione, programmazione e controllo gestione</p>	<ul style="list-style-type: none"> Saper utilizzare le tecniche di marketing Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Saper comprendere l'utilità del marketing mix, attraverso la conoscenza della gestione e della pianificazione d'impresa. Individuare fasi e procedure per redigere un business plan 	<ul style="list-style-type: none"> Aspetti generali del marketing Il marketing turistico Il marketing strategico Il marketing operativo Il marketing web Il marketing plan La pianificazione e la programmazione Funzioni del controllo di gestione Il budget degli investimenti Il budget economico Il controllo budgetario Il business plan 	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale Interattiva (lezione frontale con interventi) Discussione in aula Esercitazione individuale e di gruppo dal mese di marzo video lezioni 	<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo Lavagna 	<ul style="list-style-type: none"> Prove strutturate e semistrutturate Interrogazione esercizi verifiche scritte 	<ul style="list-style-type: none"> In itinere 	<p>28 h presenza 9 h a distanza</p> <p>27 h presenza 5 h a distanza</p>
	<p>MODULO E LA NORMATIVA SETTORE TURISTICO RISTORATIVO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Individuare normativa nei contesti di riferimento, igiene e tracciabilità dei prodotti Conoscere la filiera agro alimentare, le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP Conoscenza dei contratti ristorativi Distinguere le caratteristiche proprie dei contratti del settore ristorativo Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> Le norme sulla costituzione d'impresa Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione d'impresa Le norme di igiene alimentare e tutela del consumatore I contratti settore ristorativo e caratteristiche generali Contratti di catering e di banqueting Le abitudini alimentari e i marchi di qualità alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> Lezione live bsmart Interattiva (lezione frontale con interventi) Discussione in aula Esercitazione individuale e di gruppo analisi del caso 	<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo Lavagna 	<ul style="list-style-type: none"> Prove strutturate e semistrutturate Interrogazione Esercizi verifiche scritte 	<ul style="list-style-type: none"> In itinere 	<p>12 h in presenza 3 h a distanza</p>

	MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare la normativa internazionale e comunitaria del settore turistico • Conoscere Enti e organismi internazionali • Conoscere Enti e organismi nazionali e normativa nazionale di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Organi internazionali del turismo • Organi dell'Unione Europea • Fonti normative internazionali e comunitarie • Organismi nazionali • Sicurezza del lavoro • Testo Unico sulla sicurezza del lavoro • Dispositivi per rendere sicuri luoghi e attrezzature di lavoro • Normativa antincendio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione live bsmart ▪ Interattiva (lezione frontale con interventi) ▪ Discussione in aula ▪ Esercitazione individuale e di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ▪ Lavagna 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prove strutturate e semistrutturate ▪ Interrogazione ▪ verifiche scritte ▪ Esercizi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In itinere 	3 h in presenza 2 h a distanza
--	---	---	---	--	---	--	--	---

Il docente
Prof.ssa Abate Luciana

UNITA' DI APPRENDIMENTO	ABILITA' e CONOSCENZE	COMPETENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
<p>UDA 1</p> <p>ALIMENTI, METABOLISMO, LINEE GUIDA SANA ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi della composizione corporea • Calcolo del fabbisogno calorico giornaliero • Distribuzione delle calorie giornaliere e ripartizione macro e micronutrienti nelle varie fasce d'età 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di un alimento e classificazione degli alimenti • conoscere il significato dell'IMC e il suo calcolo • Individuazione del Fabbisogno calorico giornaliero di macro e micronutrienti e • Conoscere i Gruppi Alimentari • Riconoscere i cibi di qualità e filiera alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico • Distinguere le differenze concettuali tra gastronomia e scienza dell'alimentazione • distinguere le differenze concettuali tra nutrizione ed alimentazione • Riconoscere i principi alimentari e la loro suddivisione • interpretare i grafici e analizzare casi , valutare i problemi relativi a carenze e squilibri alimentari • Calcolare il fabbisogno energetico totale giornaliero di un individuo • Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale. • Lezione interattiva. • Lavori di gruppo (cooperative learning) • Discussioni guidate . • Letture in classe • Problem solving. • Esercitazione guidata • Esercitazione in gruppo a scopo esplorativo. • Esercitazioni individuali. • Insegnamento tra pari. • Didattica laboratoriale • utilizzo di strumenti informatici 	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti • Fotocopie • Mappe concettuali • visione di video-documentari e dibattito in aula • helpWeb 	<ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semi-strutturate. • Verifiche scritte. • Verifiche orali individuali e di gruppo. • Verranno valutate : le Capacità espositive in linea con le difficoltà linguistiche di alcuni componenti della classe. • Verranno considerati indice di valutazione positiva i seguenti parametri specifici • Produzione di elaborati scritti e orali. • Rielaborazione autonoma delle informazioni e organizzazione del lavoro. • Partecipazione e costanza nella frequentazione delle ore di lezione • VEDI ALLEGATO GRIGLIA 	<p>3h</p> <p>Settembre</p>

<p>UDA 2</p> <p>LE BEVANDE ALCOLICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'alcool e il suo metabolismo nell'organismo • Effetti dell'alcol • Limiti di legge • IL VINO • LA BIRRA 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere gli effetti metabolici dell'alcool e valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi della sua assunzione. • Interpretare i livelli di alcolemia delle tabelle ufficiali e indicare i valori limite per la guida • Descrivere i principali sistemi di produzione del vino e della birra • Calcolare il contenuto alcolico apportato dal consumo di una determinata quantità di vino o di birra 	<p>Come per UDA1</p>	<p>Come per UDA1</p>	<p>Come per UDA1</p>	<p>Come per UDA1</p>	<p>10h Ottobre Di cui 7 h in presenza e 3 h a distanza</p>
<p>UDA 3</p> <p>GLI ANTIOSSIDANTI E I RADICALI LIBERI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le sostanze fitochimiche di origine vegetale 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper effettuare scelte consapevoli sull'acquisto dei prodotti di origine vegetale • Saper identificare le sostanze fitoattive contenute negli alimenti • Saper preservare le caratteristiche nutrizionali di tali sostanze nelle preparazioni alimentari 	<p>Come per UDA1</p> <p>E inoltre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i fattori causa di invecchiamento cellulare e riuscire ad intervenire con l'alimentazione • Riuscire ad indicare i vantaggi e svantaggi legati al consumo di vegetali nella dieta • Saper fare un calcolo calorico e nutrizionale interpretando il valore nutritivo degli alimenti ricchi di antiossidanti 	<p>Come per UDA1</p>	<p>Come per UDA1</p>	<p>Come per UDA1</p>	<p>4H Novembre Di cui 2 in presenza e 2 a distanza</p>

<p>UDA 4</p> <p>REGOLAZIONE DEL METABOLISMO DEI NUTRIENTI</p> <p>La Tiroide e gli ormoni tiroidei</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il funzionamento dell'asse ipotalamo-ipofisario e il suo coinvolgimento nella regolazione del metabolismo corporeo • Conoscere le principali cause di eccesso minerale che prova patologie tiroidee che hanno ripercussione sulla salute umana • Identificare gli ormoni che svolgono funzioni importanti nel nostro organismo • Conoscere le principali cause di IPOTIROIDISMO E IPERTIROIDISMO e riuscire ad identificare i cambiamenti da apportare alla dieta 	<p>Come per UDA 1</p>	<p>Come per UDA1</p>	<p>Come per UDA1</p>	<p>Come per UDA1</p>	<p>2 h Novembre</p>
--	--	-----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	---------------------------------------

UNITA' DI APPRENDIMENTO	ABILITA'	COMPETENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
UDA 5 LA SINDROME METABOLICA - OBESITA' -	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i parametri diagnostici di malattia metabolica • Saper valutare correttamente le condizioni fisiologiche e patologiche dell'organismo • Conoscere le principali misure alimentari da apportare come cura di tali patologie 	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	4 h Novembre di cui 2 h in presenza e 2h a distanza
UDA 6 I LARN -LA PIRAMIDE ALIMENTARE E LA DIETA MEDITERRANEA	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i gruppi alimentari dell' INRAN e i livelli di assunzione raccomandata nutrienti per le diverse fasce d'età e condizioni. • Elaborare la distribuzione corretta dei nutrienti ad ogni pasto • Saper scegliere i prodotti in base a caratteristiche nutrizionali ben precise • Conoscere i criteri per costruire una dieta equilibrata e piramidi alimentari 	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	4 h Dicembre

UNITA' DI APPRENDIMENTO	ABILITA'	COMPETENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
UDA 7 PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI - Diabete - Ipercolesterolemia - Ipertrigliceridemia - Ipertensione	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il metabolismo dei principi nutritivi e le vie di eliminazione o di accumulo • Conoscere le principali malattie cardiovascolari e i fattori di rischio • Effettuare prevenzione primaria e secondaria • Conoscere le linee guida per la prevenzione cardiovascolare dell'OMS • Conoscere e saper individuare gli obiettivi di una terapia dietetica 	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	5 h Dicembre Di cui 3 in presenza e 2 a distanza
UDA 8 Dieta in gravidanza e Allattamento e differenze latte artificiale e materno	<ul style="list-style-type: none"> • individuare i fattori che influiscono sullo stato di salute e l'alimentazione della madre • Calcolare l'aumento ponderale di peso e stabilirne l'adeguatezza • Conoscere gli alimenti da evitare e quelli da preferire • Valutare i fabbisogni di nutrienti nei diversi momenti di vita 	Come UDA1 Ed inoltre - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	5 h Gennaio 3 in presenza e 2 a distanza

UNITA' DI APPRENDIMENTO	ABILITA'	COMPETENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
UDA 9 ALIMENTAZIONE NELL 'ADOLESCENTE E SPORTIVO, IN ETA' ADULTA ,NEGLI ANZIANI E IN MENOPAUSA	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere i principali nutrienti che garantiscono una corretta età evolutiva • Riconoscere quali sono i comportamenti alimentari critici per ciascuna fascia d'età • Valutare i singoli protocolli inerenti l'alimentazione 	Come UDA 8	Come per UDA1	Come per UDA1	Come per UDA1	7 h Febbraio Di cui 6 a distanza e 1 A distanza
UDA 10 LA CELIACHIA	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere i principali fattore scatenante il ruolo e la causa della malattia • Riconoscere quali sono i comportamenti alimentari critici • Valutare i singoli protocolli inerenti l'alimentazione senza glutine 	Come UDA8	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico • Distinguere le differenze concettuali tra gastronomia e scienza dell'alimentazione • distinguere le differenze concettuali tra nutrizione ed alimentazione • Riconoscere i principi alimentari e la loro suddivisione • Interpretare i grafici e analizzare casi, valutare i problemi relativi a carenze e squilibri alimentari • Valutare criticamente gli aspetti positivi e negati della produzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Didattica a distanza • Lezione on line LIVE su piattaforma bSmart. • Lezione interattiva. • Lavori di gruppo. • Discussione guidata e libera. • Analisi dei casi. • Problem solving. • Esercitazioni guidate. • Esercitazione in gruppo a scopo esplorativo. • Esercizi individuali. • Insegnamento tra pari • Didattica laboratoriale 	<ul style="list-style-type: none"> • Materiale didattico online su piattaforma bSmart: • appunti, schemi e mappe • videolezioni, • visione di documentari scientifici • supporto con ricerche di gruppo in internet • learning by doing • interrogazioni skype o su piattaforma Bsmart 	5h MARZO

			delle uova e i diversi tipi di allevamento dei prodotti ittici sull'impatto ambientale e sul benessere animale			
UDA 11 LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI Intolleranza al lattosio Allergia al nichel Allergie negli adulti e nei bambini	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere i principali allergeni che sono la causa delle principali allergie negli adulti e nei bambini • conoscere la differenza tra una allergia ed una intolleranza alimentare • Riconoscere quali sono i comportamenti alimentari critici da evitare • Valutare i singoli protocolli inerenti l'alimentazione o dieta di eliminazione 	Come UDA 8	Come per UDA10	Come per UDA10	Come per UDA10	5h MARZO
UDA 12 ALIMENTAZIONE E TUMORI	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il meccanismo biologico che è alla base dei tumori • conoscere i principali fattori cancerogeni e fattori protettivi • Riconoscere quali sono i comportamenti critici • Valutare i singoli protocolli inerenti l'alimentazione 	Come per UDA8	Come per UDA10	Come per UDA10	Come per UDA10	3 h APRILE

<p>UDA 13</p> <p>QUALITA' E SICUREZZA ALIMEN- TARE</p> <p>HACCP</p> <p>Pacchetto Igiene</p> <p>REG.CE 852/04</p> <p>REG.CE 853/04</p> <p>REG.CE854/04</p> <p>Procedure</p> <p>Manuale di autocontrollo</p> <p>Registri di autocontrollo</p> <p>Tamponi microbiologici</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e saper interpretare la normativa del settore • Essere in grado di condurre un'analisi dei pericoli e individuare i punti critici di controllo durante le fasi di lavoro • Conoscere le procedure e le direttive internazionali, nazionali e regionali in materia di igiene e sicurezza alimentare • Saper proporre azioni correttive e preventive • Saper agire secondo le corrette GMP per garantire la conformità alle norme e agli standard qualitativi di riferimento 	<p>Come per UDA 8</p>	<p>Come per UDA10</p>	<p>Come per UDA10</p>	<p>Come per UDA10</p>	<p>3h</p> <p>MAGGIO</p>
--	--	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------------------------

UDA 14

ALIMENTAZIONE - CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- ART. 3 : discriminazione nell'accesso al cibo
- ART 9: promozione di una **alimentazione sostenibile** - --TURISMO SOSTENIBILE-ECONOMIA SOSTENIBILE (metodi di produzione e lavorazione degli alimenti a basso impatto ambientale)
- ART 13: diritto di fare proprie scelte alimentari
- ART 18: Tutela libertà di riunirsi in associazioni che riguardano il cibo come ONG o FAO
- ART 19 : diritto della religione del cibo
- ART 32: **diritto alla tutela della salute e della sicurezza del cibo**
- DICHIARAZIONE UNIVERSALE DEI DIRITTI UMANI
- ART 25 : diritto di essere liberi dalla fame di avere diritto a cibo e acqua potabile
- ART 27: diritto al cibo adeguato per i detenuti

IPSEOA TOR CARBONE
3° PD CUCINA
PROGRAMMAZIONE DI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI** – settore CUCINA
CLASSI QUINTE articolazione *Enogastronomia*

A.S. 2019/20

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENT O	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	--	-----------	-------	----------------------------

MODULO 1: SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP

<p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza e tutela della salute degli operatori e della clientela</p> <p>Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</p>	<p>Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo di produzione.</p> <p>Individuare i pericoli di contaminazione legati alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Identificare i CCP classici di un'attività di ristorazione.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute.</p>	<p>“Pacchetto igiene” e disposizioni legislative in materia.</p> <p>Vantaggi e finalità del sistema HACCP.</p> <p>I sette principi del sistema HACCP e le dodici tappe.</p> <p>Manuale di autocontrollo igienico di un'azienda ristorativa.</p> <p>Principi di una corretta sanificazione del laboratorio e delle attrezzature.</p>	<p>Lezione frontale in classe e in aula multimediale</p> <p>Software di settore</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Software di settore</p> <p>Manuale di autocontrollo igienico di un'azienda ristorativa</p> <p>LIM</p>	<p>6 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Colloquio tradizionale</p>
--	--	---	---	--	--------------	--

Obiettivi minimi: Simulare un piano HACCP. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

IPSEOA “TOR CARBONE”
PROGRAMMAZIONE DI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA**
CLASSI QUINTE articolazione *Enogastronomia*
A.S. 2019/20

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENT O	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	--	-----------	-------	----------------------------

MODULO 2: LA GASTRONOMIA ATTRAVERSO I MENU DELLA TRADIZIONE E DELL' EVOLUZIONE/2

<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>Riconoscere gli stili di cucina attuali</p> <p>Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio</p> <p>Valorizzare i piatti della tradizione</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative</p> <p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica</p> <p>Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le motivazioni culturali e gastronomiche</p>	<p>Il cibo come alimento e prodotto culturale e rapporto tra gastronomia e società</p> <p>La cucina tra tradizione ed innovazione</p> <p>Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti</p> <p>I principi della cucina scientifica e tecnologica</p> <p>I principi della cucina salutistica, con particolare riferimento alla celiachia</p> <p>La presentazione dei piatti: guarnire, decorare e raccontare</p>	<p>Lezione frontale in classe e in aula multimediale</p> <p>Didattica laboratoriale</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p> <p>Laboratorio di cucina</p>	<p>4 ore in classe</p> <p>60 ore di laboratorio articolate in n. 20 esercitazioni pratiche da 3 ore cadauna</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Colloquio tradizionale</p>
---	--	--	---	--	---	--

Obiettivi minimi: Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari

IPSEOA TOR CARBONE

PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA

CLASSI QUINTE articolazione *Enogastronomia*

A.S. 2019/20

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENT O	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	--	-----------	-------	----------------------------

MODULO 3: LA PIANIFICAZIONE DEL SETTORE CUCINA

<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p>	<p>Riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</p> <p>Elaborare procedure standardizzate di lavoro</p> <p>Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</p>	<p>Programmazione e organizzazione della produzione</p> <p>L'organizzazione del personale</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>	<p>Lezione frontale in classe e aula multimediale</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Software di settore</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p>	<p>6 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Colloquio tradizionale</p>
--	---	--	---	--	--------------	--

Obiettivi minimi: Riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione.

IPSEOA TOR CARBONE

PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA

CLASSI QUINTE articolazione *Enogastronomia*

A.S. 2019/20

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------	-----------	-------	-------------------------

MODULO 4: I PRODOTTI DI QUALITA'

<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni</p> <p>Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede</p> <p>Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti</p> <p>Realizzare piatti con prodotti di eccellenza del territorio</p>	<p>Prodotti enogastronomici e marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni</p> <p>I prodotti di eccellenza del territorio</p> <p>Tracciabilità degli alimenti e sicurezza alimentare</p> <p>L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino</p>	<p>Lezione frontale in classe e aula multimediale</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Software di settore</p> <p>Laboratorio di cucina</p>	<p>6 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Colloquio tradizionale</p>
--	--	---	---	---	--------------	--

Obiettivi minimi: Classificare gli alimenti in base alle caratteristiche organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Riconoscere i marchi

IPSEOA TOR CARBONE
PROGRAMMAZIONE DI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA**
CLASSI QUINTE articolazione *Enogastronomia*

A.S. 2019/20

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------	-----------	-------	-------------------------

MODULO 5: CATERING & BANQUETING

<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare prodotti di pasticceria, guarnizioni e decorazioni • Proporre ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze • Acquisire una mentalità orientata al marketing. • Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting • Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. • Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> • Il catering e il banqueting • Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi • Le nuove figure professionali • L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento • La presentazione dei piatti, le guarnizioni e le decorazioni • Software di settore 	<p>Lezione frontale in classe e aula multimediale</p> <p>Esercitazioni pratiche speciali in laboratorio di cucina e pasticceria</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Software di settore</p> <p>Laboratorio di cucina</p>	<p>8 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Prove semi strutturate . Prove strutturate . Colloquio tradizionale
--	--	--	---	---	--------------	---

Obiettivi minimi: Simulare eventi di catering e banqueting. Progettare menu per tipologia di eventi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi

Il docente
Prof. Felice Santodonato

**PROGRAMMAZIONE DI ENOGASTRONOMIA PER SALA E VENDITA 3PDS
SERALE A.S. 2019/20
ITP BRUNO MARRAS**

UNITA' DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	Strumenti	Verifiche valutazioni	tempi
UDA 1 Gastronomia, cultura alimentare	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. Riconoscere gli stili di cucina attuali Saper riconoscere le differenti categorie della ristorazione commerciale	La ristorazione commerciale e collettiva. Storia e cultura gastronomica. Le scelte e le abitudini alimentari.	Fotocopie Libro di testo	Verifiche scritte verifiche orali	14h
Uda 2 Il catering Il banqueting	Riconoscere le differenze tra il catering e il banqueting.	Progettazione di un evento. Contatti con la clientela Organizzazione del personale. Ceck-list	Il contratto di catering e banqueting. Le nuove figure professionali Il caterer manager Il banqueter manager	come per ud1	Come per uda1	12h
Uda 3 Pacchetto igiene HACCP	Garantire la sicurezza degli alimenti attraverso trattamenti frequenti precisi, rigorosi.	Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico	Le fasi dell'HACCP. Creazione del team. Individuazione del ccp. Correzione in itinere	Come per uda1	Come per uda1	10h
Uda 4 Pacchetto sicurezza D lgs n 81 /2008	Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza. Individuazione documento di valutazione del rischio (DVR)	Risoluzione problematiche di sicurezza all'interno dell'azienda. Individuare le misure da attuare e utilizzo dei dispositivi di protezione individuali	Obblighi del datore di lavoro, obblighi del lavoratore conoscere le funzioni del RSPP E DEL RSL medico competente	Come per uda1	Come per uda1	8h

I.P.S.E.O.A. Tor Carbone
 Programmazione Didattica

Classe 3 Periodo corso serale

anno 2019/20

Articolazione : Sala – Vendita

Prof . Santucci Nico

Modulo n° 1							
Obiettivi generali: approfondimento delle conoscenze di base							
UDA		Compe- tenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Sicurezza e Norme HACCP	Essere consapevoli dei rischi, come prevenirli	Conoscenza unita didattica del I e II anno	Regole di comportamento prevenzione dei rischi e norme igieniche	OTTOBRE	6	
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdiscipli	Ore	Con- tenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo		Verifica orale Test pratico Strutturate Relazioni	Ap- prendimen ed es- posizione. Livello di ac- quisizione delle tecniche. Cura dell'aspett o. Ordine, responsabil- ità, collabo- razione				

Modulo n° 2 Argomenti: Il vino

Obiettivi generali - LIVELLO BASE. Conoscenza introduttiva della vite e delle operazioni di vinificazione. Le basi per un corretto servizio e abbinamento del vino

UDA		Compe- tenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	La vite	Conoscenze di base sull'allevamento della vite e delle variabili ambientali che le influenzano		<ul style="list-style-type: none"> La pianta Metodi di allevamento 	Novembre	4	
2	<ul style="list-style-type: none"> Introduzione alle Vinificazioni Cenni sulla Legislazione dei vini 	Principali tecniche di vinificazione - Livello base	Conoscenza U.D 1 del presente modulo	Tecniche di vinificazione. La fermentazione. Sigle in etichetta.	Tutto l'anno	8	
3	Cenni sul servizio del vino	Saper presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto	Conoscenza U.D 1 e 2 del presente modulo e dei principali metodi di cottura e preparazione delle salse	Il Sommelier. Attrezzatura relativa al servizio del vino Tipi di bottiglie. Temperature e successione dei vini.	Novembre a Maggio	6	
4	Cenni sull'abbinamento cibo-vino	U.D. 1,2,3 del presente modulo		Principi e suggerimenti di abbinamento	Aprile-Maggio	4	
Metodi		• Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Con- tenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo		<ul style="list-style-type: none"> Verifica orale Test pratico Strutturate Relazioni	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità Collaborazione	Principi di alimentazione	4	aspetti chimici del vino	

Modulo n° 3 Oggetto: Riepilogo ed approfondimento delle tematiche di base della sala ristorante

UDA		Compe- tenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	La sala ristorante e relativo servizio	Livellamento ed approfondimento delle conoscenze di base acquisite nel biennio	Conoscenze nozionistiche delle argomentazioni trattate nel biennio	Sala ristorante: strutture, impianti e reparti annessi. La brigata di sala: figure mansioni e rapporti interpersonali		6	
2	La mise en place	Deve saper apparecchiare la sala correttamente, in base ai menu e alle portate proposte	Conoscenza approfondita delle attrezzature e del materiale in dotazione alla sala ristorante	Mise en place di base - Mise en place speciali	Ottobre	5	
Metodi		* Verifiche	Valutazioni	Interdisciplina	arietà Ore	Con- tenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> * Verifica orale * Test pratico Strutturate Relazioni	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione				

Modulo n° 4: Distillazione e produzione dei liquori. Descrizione delle principali bevande analcoliche

Obiettivi generali: LIVELLO BASE - Conoscenze introduttive alla produzione di liquori, distillati e miscelazione dei cocktail.

UDA	Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero	
1	• Bevande alcoliche; distillazione, acquaviti, produzione dei liquori	Conoscenza Modulo 6 classi seconde	• Distillazione continua e discontinua Produzione e delle Acquaviti e dei liquori L'alcol Tecniche di produzione dei liquori	ottobre - novembre	6		
2	Tecniche di miscelazione	Saper identificare e utilizzare correttamente gli strumenti della miscelazione	Conoscenza U.D 3 e 4 del modulo 5	Descrizione degli strumenti della miscelazione Le fasi corrette della miscelazione applicate ad ogni strumento	Ottobre - Novembre	6	
3	Il caffè	Saper identificare le varie tipologie di caffè •		•	Ottobre - Novembre	4	
Metodi	Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti		
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate	• Verifica orale • Test pratico Strutturate Relazioni	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità Disponibilità e collaborazione	• Interdisciplinarietà Scienze dell'alimentazione	4	Riferimento alle unità didattiche 1 - 2 - 3 del presente modulo		

Modulo n° 5 Rapporti con i clienti

Obiettivi generali: acquisire conoscenze e abilità per instaurare rapporti con i clienti

UDA		Compe- tenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	La co- manda Il servizio La prenota- zione Il pagamento Il com- miato Gestione dei reclami	Deve essere in grado di redigere cor- rettamente la comanda, assec- ondandor le richieste del cliente, promuovere proporre le preparazioni in menu, e locali	Deve scrivere in modo chi- aro e sin- tetico. Deve e possedere un vocabo- lario rela- tivo ai pi- atti culinari che gli con- senta di consigliare il cliente. Conoscenza dei prodotti locali ele regole di comporta- ment e galateo	Conoscere regole di comporta- mento galateo, prodotti locali e tipici	Novembre ,	4	
2	Tecniche di catering e banqueting	Organizzazine banchetti: nozioni di base	Saper preparare un tavolo per buffet, preparare un O.D.S. per banchetti, conoscere le tipolo- gie di servizio	Dis- porre tavoli per banchetti Servizio e or- ganizzazione del ban- chetto • Dis- posizione commensali	Novembre	6	
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisci- plina	rietà Ore	Con- tenuti	

<p>Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate</p>	<p>Verifica orale Test pratico Strutturate Relazioni</p>	<p>Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione</p>			
--	--	--	--	--	--

Modulo n° 6 Classificazione degli alimenti e delle bevande

Obiettivi generali: Conoscere e saper utilizzare i prodotti di qualità

UDA		Compe- tenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Forme della ristorazione e nuovi prodotti alimentari	Distinguere e saper selezionare i prodotti in base ad indicatori di qualità	Conoscenza degli alimenti. Principi nutritivi e conservazione degli alimenti.	gamme di lavorazione degli alimenti	Marzo- Giugno	6	
2	Gamme dei prodotti alimentari, Marchi di tutela e valorizzazione prodotti tipici	Riconoscere la qualità degli alimenti attraverso i marchi di tutela. Conoscere i prodotti del territorio	Conoscenza U.D.1 del presente modulo; Conoscenza degli alimenti. Made in Italy	Marchi di qualità europei (D.O.P. e I.G.P. S.T.G.)		4	
3							
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		Verifica orale Test pratico Strutturate Relazioni	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione	scienze dell'alimentazione	on e		

Il docente
Prof. Nico Santucci

Allegati n. 3

Programmi

PROGRAMMA_3PD_ITALIANO_CORSO SERALE_AS_2019_2020

TESTO: LA LETTERATURA IERI, OGGI, DOMANI

Volume 3.1 Dall'età postunitaria al primo novecento

Volume 3.2 Dal periodo tra le due guerre ai giorni nostri

G. Baldi, S. Giusso, M. Razetti, G. Zaccaria

Programma svolto dalla supplente Prof.ssa Clara Aiello da giorno 11/11/2019

Giacomo Leopardi: la vita - il pensiero – la poetica del “vago e indefinito”

Analisi e commento delle opere: *L'Infinito* (dai Canti) – *A Silvia* (dai Canti) – *Il Passero solitario* (dai Canti)

La Scapigliatura (caratteri generali)

Giosue Carducci: la vita – il pensiero

Analisi e commento dell'opera: *San Martino* (da Rime Nuove)

Realismo, Naturalismo e Verismo (caratteri generali)

Giovanni Verga: la vita – la poetica

I romanzi preveristi – la svolta verista – poetica e tecnica del Verga verista

Opere: *I Malavoglia*. Analisi visiva di “Il ritorno di ‘Ntoni alla casa del nespolo” (il ciclo dei *Vinti*) - *Rosso Malpelo* (da Vita dei campi)

Il Simbolismo (caratteri generali)

Il Decadentismo (caratteri generali)

Giovanni Pascoli: la vita – la poetica

Analisi e commento delle opere: *Arano* (da Myricae) – *L'assiuolo* (da Myricae) – *Novembre* (da Myricae)

Gabriele D'Annunzio: la vita – poetica – ideologie

L'estetismo – il superomismo

Analisi e commento delle opere: *Il Piacere* (trama del romanzo) – *La sera fiesolana* (da Alcyone) – *La pioggia nel pineto* (da Alcyone).

Le avanguardie storiche del Novecento – La crisi del romanzo – La “coscienza” in primo piano

Italo Svevo: la vita – la poetica – il pensiero

Opere: *Una Vita* (trama del romanzo) – *Senilità* (trama del romanzo) – *La coscienza di Zeno* (trama del romanzo e lettura di “*La pagina finale*” da *La coscienza di Zeno*, cap.8)

Luigi Pirandello: la vita – la poetica – la visione del mondo

Opere: *Il fu Mattia Pascal* (trama del romanzo) – *Uno Nessuno e Centomila* (trama del romanzo)

Il teatro di Pirandello: *Sei personaggi in cerca d'autore* – *Enrico IV*

La grande poesia italiana del Novecento

Giuseppe Ungaretti: vita – pensiero – poetica

Il rinnovamento della parola e del verso

La recherche ungarettiana: dal *Porto sepolto* all’*Allegria*

Il sentimento del tempo

Analisi e commento delle opere: *Il Porto Sepolto* (da l’*Allegria*) – *Soldati* (da l’*Allegria*) – *Mattina* (da l’*Allegria*)

Ermetismo (caratteri generali)

Eugenio Montale: la vita- il pensiero – la poetica

La parola e il significato della poesia

Analisi e commento dell’opera : *Spesso il male di vivere ho incontrato* (da *Ossi di Seppia*)

Prof.ssa
Clara Aiello

PROGRAMMA_3PD_CORSO SERALE_STORIA_AS_2019_2020

TESTO: MULTISTORIA EDIZIONE BLU

Corso di storia, cittadinanza e costituzione

Gianni Gentile- Luigi Ronga- Anna Rossi Edizione La Scuola vol. 2-3

Programma svolto dalla supplente Prof.ssa Clara Aiello da giorno 11/11/2019

L'età della Restaurazione e del Romanticismo: L'Europa del Congresso di Vienna - la prima rivoluzione industriale – la sconfitta della Restaurazione.

L'Europa delle Nazioni: Il dibattito risorgimentale – l'unificazione italiana (la politica interna di Cavour, il fallimento delle insurrezioni, la politica estera di Cavour, la seconda guerra di indipendenza, la spedizione dei Mille) – i problemi dell'Italia unita.

Nasce un mondo nuovo: La seconda Rivoluzione Industriale – la cultura del progresso – le trasformazioni sociali – il dibattito politico – la società di massa.

Le illusioni della Belle Époque : Le contraddizioni di un'epoca – la pace in pericolo- il dilagare del razzismo – l'invenzione del complotto ebraico – il sogno sionista – un grande interesse per la mente.

L'età Giolittiana: L'età Giolittiana, il decollo dell'industrializzazione – le riforme economiche – La grande emigrazione italiana – le riforme politiche (il rapporto con i cattolici e i socialisti) – la conquista della Libia – la fine dell'età Giolittiana.

L'esordio del Novecento: La Prima Guerra Mondiale (il “secolo breve” – Le cause politiche, militari ed economiche della guerra- la causa culturale: il giudizio positivo sulla guerra, la causa occasionale: l'attentato di Sarajevo – la posizione dell'Italia- l'Italia in guerra – la fine della guerra- i trattati di pace)
Vivere e morire durante la guerra- La Rivoluzione Russa.

La crisi del primo dopoguerra e del 1929: I problemi del dopoguerra – il dopoguerra in Italia (un malcontento diffuso – l'impresa di Fiume – Luigi Sturzo e il Partito Popolare Italiano – Il biennio Rosso in Italia- la sconfitta del “biennio rosso” e la crisi del partito socialista) – La Repubblica di Weimar e la crisi del 1929.

Il Totalitarismo: Il Totalitarismo in Unione Sovietica: lo Stalinismo (il personaggio Stalin- l'URSS diventa una potenza industriale – la collettivizzazione forzata delle campagne – l'eliminazione di ogni opposizione)
il Totalitarismo in Italia: il Fascismo (il personaggio Mussolini – il Partito Nazionale Fascista – La marcia su Roma- il delitto Matteotti e l'Aventino- lo Stato totalitario)
Il Totalitarismo in Germania: Il Nazismo (il personaggio Hitler – l'ideologia nazista -la violenza nazista – la propaganda nazista – vivere nel terzo Reich – la persecuzione degli Ebrei)

La seconda Guerra Mondiale: Le tensioni internazionali alla vigilia della guerra – prima fase della guerra 1939-1943 (lo scoppio della guerra-l'illusione della guerra lampo – 1941: la guerra mondiale - 1942-1943: la svolta – una guerra totale – i campi della morte: la persecuzione agli Ebrei)
L'Italia e la fine della guerra 1943-1945 (la caduta del Fascismo e l'armistizio- la Resistenza in Italia – l'Italia tra successi partigiani e rappresaglie tedesche- la Liberazione dell'Italia- la fine della guerra)

Le origini della Guerra Fredda: Dal conflitto armato alla guerra fredda (un mondo stremato – i processi contro i criminali di guerra- le sistemazioni territoriali – i contrasti tra le superpotenze- i paesi non allineati – la nascita di un nuovo Stato Comunista: la Repubblica Popolare Cinese- la Guerra Fredda).

Cittadinanza e Costituzione: La Costituzione Italiana e i Principi Fondamentali.

Come funziona la Repubblica italiana: i poteri dello stato:

- Il Potere Legislativo e il Presidente della Repubblica
- Il Potere Esecutivo e l'Amministrazione dello Stato
- Il Potere Giudiziario

La Tutela dei Diritti e dei Doveri: La libertà personale- Art.13 della Costituzione

Prof.ssa
Clara Aiello

Programma di Matematica

Classe 3PD

A.S. 2019 - 2020

1. Funzioni reali di variabile reale
 - Definizione di relazione e di funzione
 - Classificazione delle funzioni: funzioni iniettive, suriettive e biettive
 - Classificazione delle funzioni delle funzioni numeriche
 - Studio del dominio
 - Zeri della funzione e studio del segno
 - Funzioni crescenti e decrescenti, funzione pari e dispari.
2. Calcolo dei limiti e continuità delle funzioni
 - Operazioni sui limiti
 - Limite della somma
 - Forma di indecisione $+\infty - \infty$
 - Limite del prodotto
 - Limite del quoziente
 - Forma di indecisione $\frac{\infty}{\infty}$
 - Grado del numeratore $> = <$ del grado del denominatore
 - Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui
 - Grafico probabile di una funzione
3. Derivate
 - Derivata di una funzione: retta tangente ad una curva e rapporto incrementale
 - Definizione di una derivata di una funzione
 - Derivabilità e continuità
 - Derivate fondamentali
 - Derivata della funzione costante
 - Derivata della funzione identità
 - Derivata della funzione potenza
 - Calcolo delle derivate:
 - Derivata della somma delle funzioni
 - Derivata del quoziente di due funzioni
 - Massimi e minimi assoluti e relativi
 - Ricerca di massimi e minimi relativi con la derivata prima
- 4. Lo studio di funzione**
 - Studio di una funzione – schema generale
 - Studio di una funzione polinomiale
 - Studio di una funzione razionale fratta

Libro di testo: Leonardo Sasso – La matematica a colori – Edizione gialla – Casa editrice: Petrini

Integrato dagli appunti dettati dal docente

I rappresentanti di classe

Alessandra Musio

Alessandro Oman

Il docente

Prof.ssa Francesca Pinzone

IPSEOA TOR CARBONE
A.S. 2019-2020
3 PD SERALE
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE
DOCENTE: PAOLETTA DAMIANA
PROGRAMMA SVOLTO

Food and wine:

- Drinking wine
- Choosing wine
- Food and wine
- Serving wine during the meal

Beer and cider:

- The history of beer
- The brewing process
- Types of beer
- Serving beer
- Cider and perry

Cocktails, long drinks
Spirits, distillation, Grappa, liqueurs

Pasta, Pizza, Potato

Food, health and fitness:

- The food pyramid
- The Mediterranean diet
- Vegetarian diet
- Macrobiotics
- Eating intolerances and allergies
- Eating disorders

Fast food, junk food and street food
The slow food movement

Food hygiene and food safety (HACCP system)

The Italian Tour:

Trentino Alto-Adige, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Lazio, Molise, Campania, Puglia, Sicilia, Sardegna

Testo: Let's cook!

Autori: Eliana Caminada, Maria Girotto, Nicholas Hogg, Antonietta Meo, Paola Peretto.
Hoeppli Editore

L'insegnante

Gli alunni



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Scientifica
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Tor Carbone

Via di Tor Carbone, 53 – 00178 Roma - ☎ 06 12.112.2600 📠 06 67.66.3821 - VIII Municipio - Distretto 19°
Codice Scuola RMRH01000T - C.F. 80197150586 - www.ipssartorcarbone.it

✉ rmrh01000t@istruzione.it 📧 rmrh01000t@pec.istruzione.it

**PROGRAMMA CLASSE: 5°B
ANNO SCOLASTICO: 2019-2020
MATERIA: Francese
DOCENTE: V. Fionelli**

UDA 1 Grammatica

- Les pronoms personnel sujets
- Les verbes être et avoir
- Les articles indéfinis
- Les articles définis
- Le pluriel des noms et des adjectifs
- Les verbes du premier groupe
- Le verbe s'appeler et les verbes pronominaux
- La phrase interrogative
- Les adjectifs interrogatifs quel, quelle, quels, quelles
- Le féminin des noms et des adjectifs
- Les articles contractés
- Le verbe venir
- La forme négative
- Les pronoms personnels toniques
- Les adjectifs possessifs
- C'est, ce sont – il/elle est, ils/elles sont
- Les adverbes très, beaucoup et beaucoup de
- Le verbe préférer
- Les verbes aller et faire

UDA 2: Le regioni francesi (geografia, specialità gastronomiche e vini)

- La Provenza
- La Bretagna
- La Champagne
- L'Alsazia
- La Normandia

UD3: Le figure professionali

- Lo chef
- Il sommelier
- Il cameriere
- Lo chef pasticciere

Roma, 24/05/2020

Prof.ssa V. Fionelli



Ministero dell' Istruzione, dell'Università e della Ricerca Scientifica
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Tor Carbonare

Via di Tor Carbonare, 53 – 00178 Roma - ☎ 06 12.112.2600 📠 06 67.66.3821 - VIII Municipio - Distretto 19°
Codice Scuola RMRH01000T - C.F. 80197150586 - www.ipssartorcarbonare.it
✉ rmrh01000t@istruzione.it 📧 rmrh01000t@pec.istruzione.it

CLASSE 3 PD (serale)

INDIRIZZO : CUCINA / SALA

MATERIA : Diritto e tecnica amministrativa imprese ricettive(Economia aziendale)

Docente : Abate Luciana

PROGRAMMA FINALE A.S. 2019/20

MODULO A

LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA

La costituzione e la gestione dell'impresa

- Attività economica
- Attività economica di produzione
- classificazione delle aziende

La forma giuridica dell'impresa

- Le forma giuridica che le imprese possono assumere
- soggetto giuridico e soggetto economico dell'impresa
- Scelta della forma giuridica , criteri di base
- Localizzazione dell'impresa

Le norme sulla costituzione dell'impresa

- Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un impresa turistico-ristorativa
- Con quali forme giuridiche si possono costituire le imprese turistiche-ristorative.

La gestione dell'impresa

- La gestione dell'impresa
- Equilibrio monetario ed economico d'impresa
- costi e ricavi
- situazione economica
- Patrimonio dell'impresa e situazione patrimoniale.

MODULO B

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale

- caratteri del turismo
- Fattori che influenzano il turismo internazionale
- Dinamiche del turismo mondiale

Il mercato turistico nazionale

- Strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Dinamiche del turismo in Italia

Gli organismi e le fonti normative interne

- Organismi interni
- Fonti normative interne.

MODULO C

IL MARKETING

Aspetti generali del marketing

- Definizione di marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

Il marketing strategico

- Fasi del marketing strategico
- fonti informative
- Analisi interna, analisi della concorrenza e della domanda
- La segmentazione
- Target e posizionamento
- obiettivi strategici

Il marketing operativo

- Il marketing mix
- Le quattro leve: prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione

Il web marketing

- cos'è il web marketing
- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

- Il marketing plan
- Il marketing plan di un'impresa piccola, media e grande

MODULO D

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI

GESTIONE La pianificazione e la programmazione

- Scelta strategica imprenditoriale
- fattori della strategia dell'impresa
- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Differenza tra il bilancio d'esercizio e budget
- Il budget degli investimenti
- Il budget economico di un ristorante e di un albergo
- Il controllo budgetario
- Il business plan

MODULO E

LA NORMATIVA SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme sulla costituzione d'impresa

- Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa
- Forme giuridiche più idonee alle imprese turistico-ristorative

Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

- Normativa alimentare
- Tracciabilità alimentare
- Norme igieniche da rispettare sul lavoro

I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- Contratti settore ristorativo e caratteristiche generali
- Contratto di catering
- Contratto di banqueting

Le abitudini alimentari

- I principali fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

I marchi di qualità alimentare

- Definizione di marchio, marchi individuali e collettivi
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a km 0

MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE

GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Organi internazionali del turismo
- Organi dell'Unione Europea
- Fonti normative internazionali e comunitarie

LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO

- Sicurezza del lavoro
- Testo unico sulla sicurezza del lavoro
- Dispositivi per rendere sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro
- Normativa antincendio

Roma, 21 maggio 2020

Prof.ssa Abate Luciana

Programma Materia: Sc. e cult. dell'alimentazione
DOCENTE: RUSSO KATIA

Anno scolastico
2019/2020
Classe : 3 Pd serale
Enogastronomia, sala e vendita

MODULO 1

ALIMENTI, METABOLISMO, LINEE GUIDA SANA ALIMENTAZIONE

- LARN- livelli di assunzione raccomandata nutrienti; Distribuzione delle calorie giornaliere e ripartizione macro e micronutrienti nelle varie fasce d'età;
- le 10 Linee guida per una sana alimentazione italiana;
- Processi Metabolici nell'organismo : Catabolismo e Anabolismo.

MODULO 2

REGOLAZIONE DEL METABOLISMO DEI NUTRIENTI : La Tiroide e gli ormoni tiroidei

- Asse ipotalamo-ipofisario e regolazione ormonale della tiroide
- Condizioni patologiche: ipertiroidismo e ipotiroidismo
- Incidenza di tali condizioni su stati patologici dell'organismo
- Regolazione con l'alimentazione

MODULO 3

DIETOTERAPIA - PREVENZIONE DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

- Concetto di dietoterapia e di Consulenza dietologica;
- Analisi della composizione corporea : BMI
- Principali parametri sanguigni da tenere sotto controllo, Valori di riferimento : Colesterolemia, Trigliceridemia, Glicemia, Pressione sanguigna, ormoni tiroidei, livelli di Vitamine e Sali minerali;
- PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI derivate dalla scorretta alimentazione:
Valori di Diabete tipo 1 e 2 , Ipercolesterolemia, Aterosclerosi, Ipertrigliceridemia, Iperpressione arteriosa
- OBESITA'
- La dieta mediterranea e la Piramide Alimentare ed Ambientale

MODULO 4

TIPOLOGIE DIETETICHE

- ALIMENTAZIONE NELL' ADOLESCENTE E SPORTIVO
- CONSIGLI NUTRIZIONALI IN ETA' ADULTA
- ALIMENTAZIONE IN MENOPAUSA ED IN ETA' SENILE
- DIETA VEGANA
- DIETA VEGETARIANA
- DIETA MACROBIOTICA

MODULO 5

ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E ALLATTAMENTO

- Raccomandazioni in Gravidanza e in allattamento
- Indicazioni nutrizionali generali, relative ai macronutrienti e micronutrienti
- Caratteristiche latte materno e artificiale
- Prevenzione della toxoplasmosi e della listeriosi in gravidanza

MODULO 6

LA MALATTIA CELIACA

MODULO 7

LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Le principali differenze tra le Allergie e le intolleranze
- Intolleranza al lattosio e test diagnostici
- Allergia al nichel
- Allergie alimentari più frequenti negli adulti e nei bambini- principali ALLERGENI ALIMENTARI
- FAVISMO

MODULO 8

ALIMENTAZIONE E TUMORI

- Raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione dei tumori
- Sviluppo di una cellula tumorale e fattori cancerogeni e mutageni
- Sostanze fitochimiche attive nella prevenzione

MODULO 9

QUALITÀ SICUREZZA ALIMENTARE

- Concetto di qualità e scelte strategiche aziendali per migliorare la qualità dei servizi e dei prodotti
- Libro bianco sulla sicurezza alimentare D.lgs 178/02 –legislazione alimentare
- Pacchetto igiene- Reg.CE 852-853-854/04 – HACCP
- Procedure e Documentazione richiesta

MODULO 10

ALIMENTAZIONE – CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- ART. 3 : discriminazione nell'accesso al cibo
- ART 9: promozione di una alimentazione sostenibile - --TURISMO SOSTENIBILE-ECONOMIA SOSTENIBILE (metodi di produzione e lavorazione degli alimenti a basso impatto ambientale)
- ART 13: diritto di fare proprie scelte alimentari
- ART 18: Tutela libertà di riunirsi in associazioni che riguardano il cibo come ONG o FAO
- ART 19 : diritto della religione del cibo
- ART 32: diritto alla tutela della salute e della sicurezza del cibo
- DICHIARAZIONE UNIVERSALE DEI DIRITTI UMANI
- ART 25 : diritto di essere liberi dalla fame di avere diritto a cibo e acqua potabile
- ART 27: diritto al cibo adeguato per i detenuti

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA PER SALA E VENDITA 3PDS SERALE A.S.
2019/20
ITP BRUNO MARRAS

UNITA' DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	Strumenti	Verifiche valutazioni	tempi
UDA 1 Gastronomia, cultura alimentare	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. Riconoscere gli stili di cucina attuali Saper riconoscere le differenti categorie della ristorazione commerciale	La ristorazione commerciale e collettiva. Storia e cultura gastronomica. Le scelte e le abitudini alimentari.	Fotocopie Libro di testo	Verifiche scritte verifiche orali	14h
Uda 2 Il catering Il banqueting	Riconoscere le differenze tra il catering e il banqueting.	Progettazione di un evento. Contatti con la clientela Organizzazione del personale. Ceck-list	Il contratto di catering e banqueting. Le nuove figure professionali Il caterer manager Il banqueter manager	come per ud1	Come per uda1	12h
Uda 3 Pacchetto igiene HACCP	Garantire la sicurezza degli alimenti attraverso trattamenti frequenti precisi, rigorosi.	Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico	Le fasi dell'HACCP. Creazione del team. Individuazione del ccp. Correzione in itinere	Come per uda1	Come per uda1	10h
Uda 4 Pacchetto sicurezza D lgs n 81 /2008	Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza. Individuazione documento di valutazione del rischio (DVR)	Risoluzione problematiche di sicurezza all'interno dell'azienda. Individuare le misure da attuare e utilizzo dei dispositivi di protezione individuali	Obblighi del datore di lavoro, obblighi del lavoratore conoscere le funzioni del RSPP E DEL RSL medico competente	Come per uda1	Come per uda1	8h

IPSEOA TOR CARBONE
3° PD CUCINA
PROGRAMMA DI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA**
CLASSI QUINTE articolazione *Enogastronomia*

A.S. 2019/20

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------	-----------	-------	-------------------------

MODULO 1: SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP

<p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza e tutela della salute degli operatori e della clientela</p> <p>Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</p>	<p>Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo di produzione.</p> <p>Individuare i pericoli di contaminazione legati alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Identificare i CCP classici di un'attività di ristorazione.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute.</p>	<p>"Pacchetto igiene" e disposizioni legislative in materia.</p> <p>Vantaggi e finalità del sistema HACCP.</p> <p>I sette principi del sistema HACCP e le dodici tappe.</p> <p>Manuale di autocontrollo igienico di un'azienda ristorativa.</p> <p>Principi di una corretta sanificazione del laboratorio e delle attrezzature.</p>	<p>Lezione frontale in classe e in aula multimediale</p> <p>Software di settore</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Software di settore</p> <p>Manuale di autocontrollo igienico di un'azienda ristorativa</p> <p>LIM</p>	<p>6 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Colloquio tradizionale</p>
--	--	---	---	--	--------------	--

Obiettivi minimi: Simulare un piano HACCP. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

IPSEOA "TOR CARBONE"
PROGRAMMA DI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA**
CLASSI QUINTE articolazione *Enogastronomia*

A.S. 2019/20

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------	-----------	-------	-------------------------

MODULO 2: LA GASTRONOMIA ATTRAVERSO I MENU DELLA TRADIZIONE E DELL' EVOLUZIONE/2

<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>Riconoscere gli stili di cucina attuali</p> <p>Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio</p> <p>Valorizzare i piatti della tradizione</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative</p> <p>Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica</p> <p>Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le motivazioni culturali e gastronomiche</p>	<p>Il cibo come alimento e prodotto culturale e rapporto tra gastronomia e società</p> <p>La cucina tra tradizione ed innovazione</p> <p>Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti</p> <p>I principi della cucina scientifica e tecnologica</p> <p>I principi della cucina salutistica, con particolare riferimento alla celiachia</p> <p>La presentazione dei piatti: guarnire, decorare e raccontare</p>	<p>Lezione frontale in classe e in aula multimediale</p> <p>Didattica laboratoriale</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p> <p>Laboratorio di cucina</p>	<p>4 ore in classe</p> <p>60 ore di laboratorio articolate in n. 20 esercitazioni pratiche da 3 ore cadauna</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Colloquio tradizionale</p>
---	--	--	---	--	---	--

Obiettivi minimi: Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari

IPSEOA TOR CARBONE

PROGRAMMA DI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA**

CLASSI QUINTE articolazione *Enogastronomia*

A.S. 2019/20

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------	-----------	-------	-------------------------

MODULO 3: LA PIANIFICAZIONE DEL SETTORE CUCINA

<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p>	<p>Riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</p> <p>Elaborare procedure standardizzate di lavoro</p> <p>Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</p>	<p>Programmazione e organizzazione della produzione</p> <p>L'organizzazione del personale</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>	<p>Lezione frontale in classe e aula multimediale</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Software di settore</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p>	<p>6 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Colloquio tradizionale</p>
--	---	--	---	--	--------------	--

Obiettivi minimi: Riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione.

IPSEOA TOR CARBONE

PROGRAMMA DI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA**

CLASSI QUINTE articolazione *Enogastronomia*

A.S. 2019/20

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------	-----------	-------	-------------------------

MODULO 4: I PRODOTTI DI QUALITA'

<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni</p> <p>Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede</p> <p>Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti</p> <p>Realizzare piatti con prodotti di eccellenza del territorio</p>	<p>Prodotti enogastronomici e marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni</p> <p>I prodotti di eccellenza del territorio</p> <p>Tracciabilità degli alimenti e sicurezza alimentare</p> <p>L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino</p>	<p>Lezione frontale in classe e aula multimediale</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Software di settore</p> <p>Laboratorio di cucina</p>	<p>6 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Colloquio tradizionale</p>
--	--	---	---	---	--------------	--

Obiettivi minimi: Classificare gli alimenti in base alle caratteristiche organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Riconoscere i marchi

IPSEOA TOR CARBONE
PROGRAMMA DI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA**
CLASSI QUINTE articolazione *Enogastronomia*

A.S. 2019/20

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------	-----------	-------	-------------------------

MODULO 5: CATERING & BANQUETING

<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare prodotti di pasticceria, guarnizioni e decorazioni • Proporre ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze • Acquisire una mentalità orientata al marketing. • Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting • Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. • Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> • Il catering e il banqueting • Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi • Le nuove figure professionali • L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento • La presentazione dei piatti, le guarnizioni e le decorazioni <p>. Software di settore</p>	<p>Lezione frontale in classe e aula multimediale</p> <p>Esercitazioni pratiche speciali in laboratorio di cucina e pasticceria</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Software di settore</p> <p>Laboratorio di cucina</p>	<p>8 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Colloquio tradizionale</p>
--	--	--	---	---	--------------	--

Obiettivi minimi: Simulare eventi di catering e banqueting. Progettare menu per tipologia di eventi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Il docente
Prof. Felice Santodonato

IPSEOA TOR CARBONE ROMA
DOCENTE
NICO SANTUCCI
CLASSE 3 PERIODO SERALE
SETTORE: ENOGASTRONOMIA
INDIRIZZO: CUCINA- SALA
ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Disciplina:	Anno di corso	Sezione	Settore	Indirizzo	Articolazione
SALA E VENDITA	5 ANNO	SERALE	ENOG.- SALA	SALA E VENDITA	CUCINA-SALA
Asse culturale di riferimento: · Tecnico scientifico					

Programma svolto

- Organizza e progetta eventi speciali. Pianifica e allestisce un ricevimento in base alle richieste del committente.
- Figure professionali che operano nel settore sala e caratteristiche delle professioni
- Ruoli e gerarchia delle brigata di sala e bar
- Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela
- I fattori che determinano la scelta dei piatti e la progettazione della lista
- Progettazione della lista delle vivande legate ai prodotti del territorio
- Riconoscere i vari tipi di menù e le caratteristiche proprie
- Le regole ortografiche e l'impostazione grafica della lista delle vivande

- Le varie tipologie di servizio in sala.
- Le principali caratteristiche del servizio banqueting
- Le varie caratteristiche del servizio catering
- I mezzi di comunicazione
- La carta dei vini
- I prodotti tipici

- I marchi di qualità
- D.O.P
- D.O.C.
- D.O.C.G.
- I.G.T.
- I.G.T.

Ipeseo Tor carbone Roma

- L'abbinamento cibo –vino
- Criteri di abbinamento cibo-vino
- Vini nazionali e regionali (Laziali)
- Vini Internazionali : Francia
- Champagne
- Metodi di produzione dello Champagne

- L'impostazione della lista dei vini.
- Distillati
- Liquori
- Tecnica di distillazione
- I cocktail alcolici e analcolici
- Il bar ambienti e professionisti
- Saper sfruttare le diverse aree di servizio e predisporre una corretta mise en place
- Il caffè
 - Riconoscere i principali tipi di caffè
- Uso ottimale della macchina espresso
- Saper preparare e servire le bevande nervine

- Applicazione della normativa HACCP
- L'igiene personale

Ipeseo Tor carbone Roma

Roma ,

Il Docente
Nico Santucci

ALLEGATI n. 4

Relazioni

RELAZIONE DI ITALIANO E STORIA 3PD CORSO SERALE

Il 3PD Corso Serale, si presenta come una classe eterogenea, formata in parte da studenti lavoratori, da studenti provenienti da istituti con indirizzo diverso da quello attuale, da ragazzi con studi interrotti durante il corso degli anni e da qualche discente straniero che presenta alcune difficoltà ad esprimersi nella lingua italiana.

La sottoscritta, subentrata come supplente nel mese di Novembre, ha trovato la classe indietro nello svolgimento del programma e poco esercitata all'esposizione orale.

Nonostante le varie difficoltà incontrate, soprattutto negli ultimi mesi, a causa della pandemia che ci ha visto tutti coinvolti nello svolgimento delle lezioni con la didattica a distanza, la maggior parte degli alunni, si è dimostrata disponibile alla partecipazione, all'ascolto ed alle sollecitazioni culturali, manifestando, attraverso le varie verifiche, graduali miglioramenti, sia nell'impegno, sia nel ritmo di apprendimento.

È stata utilizzata una didattica modulare ed una progettazione per competenze basate su metodologie didattiche finalizzate al successo formativo di tutti i ragazzi anche attraverso file UDA caricati sulla piattaforma Blendspace per consentire, anche agli studenti assenti, di studiare il programma svolto.

Alla fine dell'anno scolastico, il livello culturale della classe appare diversificato in quanto commisurato ai ritmi di apprendimento, alle capacità individuali ed alla situazione di partenza di ciascun discente.

Nella condizione di attuale emergenza sanitaria, la presenza degli alunni alle lezioni, svolte tramite didattica a distanza, appare varia: un numero proficuo di ragazzi ha partecipato attivamente, presentandosi ogni giorno, secondo l'orario scolastico, allo svolgimento delle lezioni online; un altro gruppo, formato da circa sei discenti, nonostante la disponibilità da parte dell'insegnante nel venire incontro alle loro esigenze personali, dovute a problemi di connessione alla linea internet, problemi lavorativi o familiari, non ha sempre dato risposta positiva.

Roma
25/05/2020

Prof.ssa
Clara Aiello

Relazione finale di matematica

Classe 3PD

A.S. 2019 – 2020

La classe 3PD rappresenta la classe finale del percorso scolastico destinato ad una popolazione scolastica adulta. È una classe molto particolare con caratteristiche variegata. La sua caratteristica principale è l'eterogeneità. Gli studenti sono eterogenei per età, infatti il range varia tra i 18 e i 65 anni. Sono eterogenei anche per provenienza, per esperienza lavorativa e soprattutto per esperienza scolastica. Sono diverse anche le motivazioni che hanno spinto questi studenti a frequentare un percorso scolastico per adulti. Alcuni di loro sono stati studenti nel primo periodo ed è stata una gioia personale poter lavorare ancora una volta con loro.

La classe si è dimostrata sin dall'inizio partecipe e aperta al dialogo educativo e il rapporto docente - docente è risultato sereno e colloquiale.

Ma con la Didattica a Distanza, purtroppo questo percorso ha subito dei rallentamenti, in quanto la classe ha dimostrato di avere difficoltà con la nuova metodologia, che noi docenti siamo stati costretti ad adottare.

Infatti dal 5 marzo 2020, con la chiusura delle scuole, ho cominciato a proporre le lezioni inizialmente utilizzando piattaforme come Skype e registro elettronico e poi dal 17 marzo tramite la piattaforma Bsmart.

La DAD ha causato un certo disorientamento sia per i nuovi ritmi lavorativi, sia per la nuova modalità di approccio allo studio, ma soprattutto per una non adeguata preparazione da parte degli studenti dell'uso dei devices e per una connessione internet non sempre funzionante. Quindi non tutti gli studenti hanno operato con lo stesso impegno e con lo stesso ritmo, con un metodo di studio non sempre adeguato e una partecipazione non costante.

Gradualmente però gli studenti hanno anche lavorato alacremente per migliorare la loro preparazione ed il proprio metodo di studio e hanno cominciato ad avere una propria autonomia lavorativa.

Non tutti, però, hanno dimostrato uno studio costante oltre ad una presenza costante, anche se alcuni hanno raggiunto a fatica i risultati, altri invece hanno trovato una dimensione adatta al loro lavoro scolastico ottenendo risultati più che soddisfacenti; mentre alcuni elementi hanno ottenuto anche traguardi eccellenti.

Ho cercato di farli lavorare in modo più razionale, spronandoli a chiedere spiegazioni ove fosse necessario, facendoli intervenire sia alla lavagna sia dal posto e in questa ultima parte dell'anno tramite il device, soprattutto a farli ragionare per intraprendere una operatività adeguata all'esercizio proposto.

Alcuni studenti si sono dimostrati collaborativi nei confronti dei compagni in difficoltà.

La metodologia utilizzata si è basata nell'illustrare i vari argomenti sotto l'aspetto teorico, considerandoli poi sotto l'aspetto pratico attraverso esempi ed esercizi, partendo da strutture semplici per arrivare a quelle più complesse e, cercando di portare l'allievo ad un ragionamento logico e personale. Sono stati sollecitati gli interventi personali sia in presenza che in DAD

I criteri di valutazione utilizzati sono stati delle esercitazioni periodiche per sondare il livello di preparazione oltre alle interrogazioni alla lavagna e tramite piattaforma. Sono stati considerati sufficienti quelli alunni che hanno dimostrato di saper svolgere di esercizi assegnati e che hanno dimostrato di saper esporre anche la parte teorica.

Il Docente
Prof.ssa Francesca Pinzone

RELAZIONE FINALE 3PD
CORSO SERALE
A.S. 2019-2020
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE
DOCENTE: PAOLETTA DAMIANA

La classe del 3 PD corso serale ha mostrato, durante l'intero anno scolastico un discreto interesse per la materia di Lingua Inglese. Va rilevato però che la partecipazione non è stata sempre costante ed efficace, a causa di un metodo di studio non per tutti adeguatamente consolidato. La classe si presenta, infatti, come un insieme eterogeneo in quanto diversa età anagrafica, situazione socio-economica e vissuto scolastico, sono fattori che hanno generato diversi livelli di partenza.

In linea di massima, si possono individuare soggetti che non hanno portato a compimento il percorso scolastico ma hanno una pregressa acquisizione di prerequisiti utili per la frequentazione del terzo periodo del serale; soggetti che non hanno mai completato il percorso didattico oltre l'obbligo scolastico e partono dunque da un livello medio e coloro che essendo di provenienza straniera hanno una discreta padronanza della lingua inglese nella produzione orale. Va rilevato che rispetto al gruppo classe dello scorso anno si è aggiunto un piccolo numero di nuovi studenti che sono andati a iscriversi trasversalmente nei tre livelli individuati. Sono presenti due studenti con DSA, per i quali è stato redatto un PDP da parte del consiglio di classe con tutti gli strumenti compensativi e le misure dispensative previste dalla normativa (in particolare dalla legge 170/2010).

Il docente ha utilizzato una didattica modulare e una progettazione per competenze basate su metodologie didattiche finalizzate al successo formativo di tutti e ciascuno: cooperative learning, peer tutoring, uso delle TIC e soprattutto la formazione a distanza, con file di UDA che sono stati caricati sulla piattaforma blendspace per consentire agli studenti assenti di poter studiare e di non rimanere indietro con il programma svolto in classe.

All'inizio del mese di marzo, a causa della pandemia dovuta al COVID-19 che ci ha visto tutti coinvolti, i docenti e i ragazzi hanno dovuto adottare la didattica a distanza. In merito a questo si è osservato che la partecipazione da parte degli alunni è stata per la maggior parte di loro assidua, altri hanno a volte riscontrato problemi riguardanti la connessione internet

impedendo loro di avere una presenza costante durante lo svolgimento delle video- lezioni.
Possiamo infine dire che una buona percentuale di studenti ha ottenuto una preparazione discreta, altri invece sono rimasti nella stessa situazione di criticità di inizio anno.

Il Docente

Prof.ssa Damiana Paoletta

RELAZIONE FINALE
FRANCESE a.s. 2019-2020
Classe IIPD serale

La classe IIPD è composta da 28 alunni, 21 ragazzi e 7 ragazze. Un alunno si è ritirato nel corso dell'anno scolastico.

Ho lavorato in questa classe solo quest'anno e il livello di partenza non era sufficiente, ad eccezione di tre elementi, il cui livello era buono. Nella prima parte dell'anno scolastico, è stato necessario procedere al consolidamento delle strutture grammaticali di base, in modo da fornire agli studenti gli strumenti per esprimersi correttamente in lingua francese.

L'obiettivo fissato era l'apprendimento di competenze specifiche del campo enogastronomico e sala (uso del linguaggio adeguato, terminologia di settore) e la conoscenza di argomenti inerenti i due settori.

La metodologia didattica utilizzata ha rispettato le linee programmatiche decise durante la riunione di materie all'inizio dell'anno scolastico: lezione frontale. L'aiuto del docente è stato nella comprensione, fissazione e riutilizzo dei concetti attraverso la costruzione di frasi minime e l'utilizzo di connettivi logici e temporali.

Gli argomenti trattati hanno permesso alla classe di approfondire la conoscenza sulla gastronomia francese, sui piatti tipici delle diverse regioni e sulle diverse figure professionali presenti nei due settori.

Le verifiche scritte hanno permesso di valutare le abilità di comprensione e di produzione scritta, mentre quelle orali hanno permesso di verificare la competenza linguistica e la conoscenza degli argomenti del programma.

A causa delle numerose assenze, nel secondo quadrimestre non è stato possibile avere una valutazione di buona parte della classe; a causa dello scarso impegno, solo una parte della classe ha raggiunto la sufficienza, ad eccezione di quattro alunni che hanno raggiunto un buon livello.

Per quanto riguarda il comportamento la classe ha mostrato mancanza di maturità e di rispetto nei confronti dell'insegnante.

Roma, 24/05/2020

Prof.ssa Valentina Fionelli

IPSEOA “TOR CARBONE”
CLASSE III PERIODO (serale)
INDIRIZZO: CUCINA/SALA
**MATERIA : Diritto e tecnica amministrativa imprese ricettive(Economia
aziendale) Docente : Abate Luciana**

RELAZIONE FINALE
Anno scolastico 2019/2020

La classe composta da 28 studenti, è risultata alquanto eterogenea nella sua composizione e nella preparazione di base, questi due elementi hanno determinato un diverso approccio alla materia ed una diversa partecipazione alla didattica. Essendo una classe composta anche da studenti lavoratori, è stato quasi impossibile avere una presenza costante e continua, almeno per una parte di loro. Ovviamente, nel II° quadrimestre, con l'utilizzo della didattica a distanza a causa del Covid-19, questa discontinuità nella partecipazione si è fatta più sentire, soprattutto per problemi tecnici, dovuti ad una connessione internet non sempre regolare e per alcuni di loro non adeguata.

Comunque, una parte degli alunni ha risposto in modo sufficiente un'altra parte invece in modo quasi sufficiente alle costanti stimolazioni avvenute tramite continue conversazioni mirate.

La classe, nel complesso, ha acquisito un livello di preparazione sufficiente, alcuni studenti hanno mostrato impegno e continuità nello studio della disciplina, acquisendone una conoscenza completa e approfondita tale da raggiungere una preparazione finale più che discreta e per qualcuno di loro anche buona.

Il programma è stato trattato per singole unità didattiche, ciò al fine di acquisire la conoscenza completa dei singoli contenuti della disciplina, effettuando ripetuti collegamenti tra le stesse unità. Ad oggi sono state affrontate tutte le unità didattiche previste nella programmazione disciplinare iniziale.

Nel percorso di cittadinanza e costituzione sono stati trattati argomenti, nel contesto del mercato turistico, riguardanti gli organismi e le fonti normative internazionali con particolare attenzione agli organi dell'Unione europea. Inoltre è stato affrontato l'argomento relativo alla normativa sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, con riferimento al Testo unico sulla sicurezza del lavoro emanato con decreto legislativo del 9 aprile 2008 n.81, integrato e modificato dal decreto legge 12 maggio 2012 n.57.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Saper interpretare le dinamiche del mercato nazionale ed internazionale del settore turistico.
- Saper individuare le risorse presenti nel territorio per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Saper utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Conoscere le fasi per la redazione di un business plan
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Conoscere la normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo dei lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti
- Conoscere le caratteristiche dei contratti del settore ristorativo

METODOLOGIE DIDATTICHE

Relativamente al metodo d'insegnamento, oltre alla lezione frontale, è stato dato ampio spazio a continui dialoghi, tesi a stimolare sistematicamente l'attenzione e la partecipazione di tutti.

Ovviamente, nel recente periodo della didattica a distanza, la video lezione ha sostituito la lezione frontale facendo sì che non si perdesse lo stimolo al dialogo didattico. Ogni lezione è sempre stata preceduta da un breve riepilogo di quella precedente per favorire l'immediato collegamento di quanto trattato con ciò che si andava ad affrontare. Sono stati utilizzati esempi tratti dall'esperienza umana e sono stati proposti schemi da sviluppare ed elaborare con l'ausilio del libro di testo, al fine di stimolare le capacità di analisi e di interpretazione di ogni singolo studente. Inoltre, è stato assicurato durante l'anno, a quei studenti che ne hanno avuto bisogno, il recupero in itinere.

STRUMENTI DI VERIFICA

- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Esercitazioni pratiche svolte in autonomia
- Problem solving
- Prove semistrutturate

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le direttrici fondamentali seguite per esprimere un giudizio di fine periodo sulla preparazione degli studenti sono:

- a) livelli di apprendimento relativamente alla conoscenza, competenza e capacità
- b) percorso di apprendimento
- c) partecipazione, impegno e rispetto delle scadenze
- d) partecipazione costante e continua alle video-lezioni durante il periodo di didattica a distanza.

Roma, 22 maggio 2020

Prof.ssa

Abate Luciana

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
CLASSE
III Pd SERALE
MATERIA: Sc.e cult.dell'alimentazione
Prof.ssa RUSSO KATIA

La classe è articolata ed è abbastanza eterogenea sia in relazione alla fascia di età di alcuni alunni lavoratori sia in relazione all'impegno profuso, alla partecipazione alle attività didattiche e alla frequenza scolastica, nonché al bagaglio culturale maturato, soprattutto in relazione alle abilità, competenze e conoscenze acquisite a partire dal primo anno del corso serale. A tale eterogeneità hanno sicuramente contribuito, gli inserimenti di alunni nel corso del triennio o direttamente nell'ultimo anno, provenienti dal diurno o da altre realtà scolastiche.

La classe conclude il quinto anno con risultati complessivamente discreti, soprattutto in relazione al raggiungimento degli obiettivi formativo-didattici prefissati, più che rispetto al profitto individuale in senso stretto. E' emersa infatti, una demotivazione allo studio che si è poi, purtroppo, protratta per una consistente parte del corrente anno scolastico per alcuni di loro.

Oltre a svolgere interventi didattici mirati, in alcuni casi, ci si è attivati per individuare e condividere strategie utili al recupero della motivazione, prerequisito indispensabile per poter costruire un progetto educativo efficace; nella maggior parte dei casi, ma non complessivamente, i diversificati tentativi di coinvolgimento messi in atto hanno fatto registrare pochi cambiamenti degni di nota.

Per la maggior parte di loro, lo svolgimento delle unità didattiche è stato mirato a potenziare e consolidare le conoscenze e le competenze disciplinari, nonché le capacità logico-espressive; ciò è risultato invece, per gli alunni inseriti all'ultimo anno, un percorso di acquisizione di conoscenze nuove ma approfondite con consapevolezza. Si sono rilevati, infatti, anche frequentemente anche momenti di approfondimento e rielaborazione personali dei contenuti trattati durante le ore di lezione.

L'impegno complessivo nello studio è stato sufficiente. Un esiguo gruppo di alunni si è espresso adeguatamente anche durante la didattica a distanza, evidenziando un modesto impegno sistematico ed un essenziale metodo di studio quasi organico e completo, frequentando costantemente le lezioni e sottoponendosi alle verifiche. In un altro gruppo di alunni l'impegno è risultato alquanto discontinuo e non adeguato alle reali capacità anche a causa delle frequenti assenze che hanno influito sul livello di attenzione, di applicazione e sul rendimento.

Metodologie utilizzate

Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale, brainstorming, peer education. In itinere sono state svolte anche attività di recupero e potenziamento.

Durante il Percorso a Distanza i ragazzi hanno partecipato attivamente a tutte le video lezioni online proponendo spesso quesiti e sfruttando le lezioni come momenti di incontro e di scambio di opinioni in materia di alimentazione.

Tipologie di verifica

Produzione di testi multimediali in power point, Interrogazioni, Colloqui, Risoluzione di problemi, Prove strutturate o semistrutturate.

- SIMULAZIONE 2 PROVA D'ESAME 27/02/2020

Valutazione

Per la valutazione delle prove si è utilizzata la griglia allegata alla presente relazione.

In generale la classe ha una preparazione di base discreta e buone capacità di analisi, rielaborazione ed uso del linguaggio tecnico; ottime capacità di comprensione e rielaborazione, buona autonomia e capacità critica.

Roma,

li

23/05/2020

La Docente
Katia Russo

RELAZIONE FINALE ENOGASTRONOMIA PER SALA E VENDITA 3 PDS SERALE
A.S. 2019/20
ITP BRUNO MARRAS

La classe 3 PD sala e vendita del corso serale è una classe articolata, mi è stata assegnata a ottobre 2019. Ho riscontrato una maggiore presenza di alunni che frequentano il corso di enogastronomia, gli alunni iscritti al corso sala e vendita sono cinque (5) di cui un alunno, che ha interrotto la frequenza in data 13/01/2020. Il programma di enogastronomia si è svolto in maniera organica nel primo periodo dell'anno scolastico, toccando argomenti finalizzati alla preparazione dell'esame di stato.

Nel primo periodo dell'anno sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati, con risultati soddisfacenti.

Nel secondo periodo dopo una pausa didattica, per approfondire gli argomenti trattati in precedenza, ci siamo trovati ad affrontare le lezioni a distanza (DAD), che per noi docenti è stata un'assoluta novità.

I problemi sono stati tantissimi, incominciando dalla connessione sia nostra che degli alunni, nonostante tutto siamo riusciti, attraverso altri mezzi a completare gli argomenti. Le verifiche sono state di tipo scritte e orali, concentrandoci su degli argomenti che potevano essere di discussione alla prova orale.

I risultati, (nonostante le difficoltà oggettive), come per il primo periodo, sono stati abbastanza soddisfacenti.

Il Docente

Prof. Bruno Marras



IPSEOA. "Tor Carbone" di Roma

CLASSE 3 PERIODO CORSO SERALE

SETTORE: ENOGASTRONOMIA INDIRIZZO: CUCINA

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

DOCENTE

SANTODONATO FELICE

Relazione finale

Disciplina:	Anno di corso	Sezione	Settore	Indirizzo	Articolazione
CUCINA	5 ANNO	SERALE	ENOG.- CUCINA	CUCINA	CUCINA-SALA
Asse culturale di riferimento:					
<ul style="list-style-type: none"> • Tecnico scientifico 					

SITUAZIONE DELLA CLASSE E DEFINIZIONI DEI LIVELLI PARTENZA

La classe, è formata da 23 Alunni di cui 19 maschi e 4 femmine. Le provenienze sono eterogenee ma, nulla ha impedito una discreta fusione del gruppo classe. Il comportamento degli allievi è sostanzialmente corretto rispettoso, sia nei confronti dei docenti che dei compagni. Didatticamente un gruppo ha partecipato in modo frequente le lezioni sia in classe nel primo periodo e nella D.A.D nella seconda parte di scuola. Va comunque sottolineato per alcuni di essi una frequenza non assidua, a volte giustificata dalla difficoltà di connessione della D.A.D. Invece per altri non è stata mai troppo chiara la motivazione di alcune assenze o di alcune problematiche scaturite dai sistemi informatici troppo spesso (difettosi).

La classe dimostra una discreta voglia di apprendere e risulta interessata alla disciplina curricolare. I vari consigli di classe, che si sono tenuti durante il corso dell'anno scolastico, hanno permesso di monitorare con estrema attenzione tutte le situazioni di "sofferenza degli alunni".

Consentendo i vari recuperi in itinere.

Inoltre a ridosso dell'inizio del programma D.A.D. è stato previsto un percorso enogastronomico storico-culturale dal valore interdisciplinare; che giorno dopo giorno si è dimostrato sempre più un punto di forza sia per gli studenti che per gli insegnanti. Oltre alle discipline di indirizzo tecnico scientifico e culturale il progetto ha abbracciato anche le materie linguistiche.

Ovviamente l'intero percorso, è stato perseguito grazie ad una notevole crescita di competenze digitali della classe stessa.

**IPSEOA
TOR CARBONE ROMA
DOCENTE
NICO SANTUCCI**

CLASSE 3 PERIODO SERALE

SETTORE: ENOGASTRONOMIA

INDIRIZZO: CUCINA- SALA

ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

La classe, è formata da 27 alunni. L'eterogeneità delle provenienze non ha impedito una discreta fusione del gruppo classe. Il comportamento degli allievi è sostanzialmente corretto rispettoso, sia nei confronti dei docenti che dei compagni. Didatticamente un gruppo ha partecipato in modo frequente le lezioni sia in classe nel primo periodo e nella D.A.D nella seconda parte di scuola. Va comunque sottolineato per alcuni di essi una frequenza non assidua, a volte giustificata dalla difficoltà di connessione della D.A.D .

La classe dimostra una discreta voglia di apprendere e risulta interessata alla disciplina curriculare. I vari consigli di classe, che si sono tenuti durante il corso dell'anno scolastico, hanno permesso di monitorare con estrema attenzione tutte le situazioni di "sofferenza degli alunni" consentendo i vari recuperi .

Inoltre a ridosso dell'inizio della DAD è stato previsto un percorso enogastronomico interdisciplinare tra le varie materie.

Complessivamente il livello raggiunto risulta positivo

Allegato n. 4

*Argomenti inerenti al colloquio delle discipline di
indirizzo e di italiano*

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

TOR CARBONE di ROMA

Elenco Argomenti Elaborato Seconda Prova

Materie: Sc. E cult.dell' alimentazione , Enogastronomia, sala e vendita.

Sc. E cult. Dell'alimentazione: *Metodi di conservazione degli alimenti*
Enogastronomia: *Il Lazio*

Sc. E cult. Dell'alimentazione: *Allergie al Nichel*
Enogastronomia: *La Campania*

Sc. E cult. Dell'alimentazione: *l'alcool*
Sala e vendita: *La distillazione*

Sc. E cult. Dell'alimentazione: *La contaminazione del pesce crudo*
Enogastronomia: *Le Marche*

Sc. E cult. Dell'alimentazione: *Le malattie cardiovascolari causate dalla scorretta alimentazione*
Enogastronomia: *La Sardegna*

Sc. E cult. Dell'alimentazione: *Procedure di sicurezza e igiene nella preparazione e conservazione dei prodotti alimentati a base di carne e di pesce.*
Enogastronomia: *L' Emilia Romagna*

Sc. E cult. Dell'alimentazione: *La celiachia*
Enogastronomia: *La Sicilia*

Sc. E cult. dell'alimentazione: *Alimentazione nello sportivo*
Enogastronomia: *La Liguria*

Sc. E cult. dell'alimentazione: *Infezioni alimentari da ingestione di crostacei e molluschi contaminati*
Enogastronomia: *La Puglia*

Sc. E cult. dell'alimentazione: *Alimentazione in età senile*
Enogastronomia: *Il Lazio*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *Agricoltura sostenibile e a Km 0*
Enogastronomia: *Il Piemonte*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *l'importanza delle procedure HACCP nei servizi di sala*
Sala e vendita: *Il Catering e il banqueting*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *La Dieta Macrobiotica*
Enogastronomia: *La Campania*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *La dieta "ferrea" per prevenire l'anemia.*
Enogastronomia: *La Campania*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *Il vino e la sua analisi organolettica*
Sala e vendita: *Abbinamento cibo-vino*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *La piramide alimentare*
Enogastronomia: *La Sicilia*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *La Dieta Mediterranea come scelta di vita*
Enogastronomia: *La Sicilia*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *Il ruolo degli antiossidanti nell'alimentazione*
Enogastronomia: *La Sardegna*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *Le Intolleranze Alimentari -Intolleranza al lattosio*
Enogastronomia: *L'Emilia Romagna*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *Alimentazione in gravidanza*
Enogastronomia: *L'Emilia Romagna*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *Il Diabete*
Enogastronomia: *la Liguria*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *Gli Alimenti funzionali*
Enogastronomia: *Il Trentino Alto Adige*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *Le allergie ai crostacei*
Enogastronomia: *Il Veneto*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *I Larn e le linee guida di una sana alimentazione*
Enogastronomia: *La Sicilia*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *Procedure Haccp di sanificazione*
Enogastronomia: *Il Lazio*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *La regolazione del metabolismo e il ruolo dello iodio*
Enogastronomia: *La Lombardia*

Sc.e cult.dell'alimentazione: *Sostanze cancerogene e sostanze fitochimiche*
Enogastronomia: *Piemonte*

BRANI DI LETTERATURA ITALIANA 3PD CORSO SERALE AS 2019/2020

- *L'Infinito* (da Canti) – Giacomo Leopardi
- *A Silvia* (da Canti) – Giacomo Leopardi
- *Il Passero solitario* (da Canti) – Giacomo Leopardi
- *San Martino* (da Rime Nuove) – Giosue Carducci
- *I Malavoglia* (trama del romanzo e Analisi visiva di “*Il ritorno di Ntoni alla casa del nespolo*”) Giovanni Verga
- *Rosso Malpelo* (da vita dei campi) Giovanni Verga
- *Arano* (da Myricae) Giovanni Pascoli
- *L'assiuolo* (da Myricae) Giovanni Pascoli
- *Novembre* (da Myricae) Giovanni Pascoli
- *Il Piacere* (trama del romanzo) Gabriele D'Annunzio
- *La sera fiesolana* (da Alcyone) Gabriele D'Annunzio
- *La pioggia nel pineto* (da Alcyone)
- *Una Vita* (trama del romanzo) Italo Svevo
- *Senilità* (trama del romanzo) Italo Svevo
- *La coscienza di Zeno* (trama del romanzo e Analisi visiva di “La pagina finale”) Italo Svevo
- *Il fu Mattia Pascal* (trama del romanzo) Luigi Pirandello
- *Uno Nessuno e Centomila* (trama del romanzo)
- *Sei personaggi in cerca d'autore* Luigi Pirandello
- *Enrico IV* Luigi Pirandello
- *Il Porto sepolto* (da l'Allegria) Giuseppe Ungaretti
- *Soldati* (da l'Allegria) Giuseppe Ungaretti
- *Mattina* (da l'Allegria) Giuseppe Ungaretti
- *Spesso il male d vivere ho incontrato* (da Ossi di Seppia) Eugenio Montale

*Prof.ssa
Clara Aiello*

Allegato n. 6

Simulazioni prima e seconda prova e relative griglie

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Umberto Saba

Donna

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Jeli il pastore*, da "Vita nei campi" (1880).

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

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino¹ rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge² al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi

5 i fianchi colla coda. - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio. Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi.

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

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

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

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

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

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

20 lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensità dell'attenzione nelle bestie che più si accostano all'uomo. Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte aggrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavoro si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di sì e di sì col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intiere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava

25 scappare un'occhiata sospettosa. Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle cose che non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

Comprensione e analisi

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

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

¹ di colore scuro

² narici

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Valentino Bompiani, *I vecchi invisibili*

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

«Passati gli ottant'anni, ti dicono: "Come li porti bene, sembri un giovanotto". Parole dolci per chi le dice ma a chi le ascolta aprono la voragine del tempo in cui si affonda come nelle sabbie mobili. La vecchiaia avanza al buio col passo felpato dei sintomi, squadre di guastatori addestrati che aprono l'inattesa, inaccettabile e crescente somiglianza con gli estranei. Su una fitta ai reni o per l'udito ridotto, anche il nemico diventa parente. Lo spazio e

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

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

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

Nelle ore vuote telefonano. A chi? A chi li precede di un anno o due, che è la dimensione del possibile. Rifiutano i segni della decadenza ma non della peggiore di tutte che è la speranza delle circostanze, le quali nelle mani dei vecchi diventano gocce di mercurio nel piatto, si uniscono, si dividono o si ingrossano, ignorandoli. Neppure i

15 giovani possono dominarle, ma credono di poterlo fare.

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

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

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

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

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

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

35 forma di sopravvivenza.»

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo dell'autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.
2. Evidenzia e spiega la sua tesi della "vecchiaia" come scoperta del provvisorio" (righe 17-18).
3. Cosa intende l'autore dicendo che il poeta Montale "si proteggeva con 'l'antichità' dalle bombe? (riga 26)
4. Esamina con cura lo stile dell'autore e la densità della sua scrittura: attraverso quali tecniche retoriche e quali scelte lessicali riesce ad avvicinare il lettore al suo particolare punto di vista? Con quale effetto?

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

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

35 invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che

40 non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

«Se qualcuno chiedeva ad Adriano Olivetti¹ come mai si fosse circondato di così tanti intellettuali, avrebbe ricevuto questa curiosa risposta: «Se devo risolvere un problema tecnico, convoco un esperto. Se devo conoscere il mondo come sarà nei prossimi decenni, chiedo ai poeti e agli scrittori.» Per quanto possa risultare bizzarra, la verità che l'ingegnere Adriano dispensava ha tutta l'aria di essere lo slogan migliore con cui ricordare che ieri, 23 aprile, è

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

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

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

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

dentro una determinata epoca. Diamo anche per scontato che la vita di ogni uomo sia un rapportarsi con il periodo 20 che il destino gli ha assegnato o un combattere contro di esso: l'*historia* si può veramente definire una guerra illustra contro il Tempo...

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

Un po' come ragionava Olivetti quando chiedeva ai libri come sarebbe stato il futuro che egli, da imprenditore, 25 aveva necessità di conoscere in anteprima. Da qualche parte c'è già questo futuro, in qualcuno dei volumi che magari non sono stati ancora scritti ma forse stanno per essere progettati, esiste già il mondo come sarà domani. Bisogna solo avere la pazienza di aspettare e cercare dentro la sterminata produzione editoriale, mettersi sulle tracce con pazienza, sicuri che questo mondo prossimo a manifestarsi nelle librerie avrà i caratteri di una tradizione e di una invenzione, cioè sarà l'alfa e l'omega del tempo che non si potrà certo nullificare, che noi stessi non 30 sconfiggeremo, ma a cui opporremo il bisogno di *historiae* come viatico del nostro illuderci circa l'eternità in nome di quella regola che ripetiamo inconsapevolmente quando ci rivolgiamo a Dio, il più grande raccoglitore di storie secondo il Talmud²: scrivi i nostri nomi nel libro della vita.»

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

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

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

L'italiano ha fatto l'Italia.

"Cosa c'è di più lampante di una lingua che dura da otto secoli (pur cambiando e modernizzandosi) per dimostrare il senso profondo dell'unità di un popolo che ha solo tardato a farsi unità di Stato?"

"A proposito di musicalità [...] devo raccontare un aneddoto: quando ero a Lipsia e insegnavo l'italiano ai tedeschi dei corsi serali, quindi a persone di varia estrazione, ventenni o sessantenni appassionati della nostra amata lingua, cominciavo sempre dalle poesie più orecchiabili, più immediate, come può essere la *Pioggia nel pineto* di D'Annunzio. Ebbene, io leggevo quei testi e loro, ammaliati, mi pregavano di non interrompermi pur non capendo all'inizio quasi nulla di ciò che andavo leggendo. Erano talmente presi dalla musicalità che l'interruzione sembrava loro un delitto. Mi è tornato spesso in mente ciò che Primo Levi racconta in *Se questo è un uomo*. È un esempio commovente della potenza, tragicamente consolatrice, della "Commedia di Dante, vero padre dell'italiano, l'opera in cui dopo secoli i dialetti dispersi riconobbero l'unità della lingua, essa stessa profondamente consolatrice". Nel campo di sterminio di Auschwitz, ci racconta appunto Levi, un giovane alsaziano, che conosceva bene il francese e il tedesco, voleva imparare l'italiano. Levi gli recitò parte del canto di Ulisse. Il ragazzo, incantato, pregò lo scrittore di ripetere e ripetere ancora la sua recita. Levi credeva di sentire anche lui quelle parole per la prima volta "come uno squillo di tromba, come la voce di Dio: per un momento, ho dimenticato chi sono e dove sono"; gli sembrò "qualcosa di gigantesco, che io stesso ho visto ora soltanto, nell'intuizione di un attimo, forse il perché del nostro destino, del nostro essere oggi qui". [...] "A differenza che per altre nazioni, l'italiano non è nato come

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

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

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

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

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

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

PROPOSTA C2

Da “La notte della Repubblica” di Sergio Zavoli.

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

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

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

Il brano ricorda uno degli episodi più tragici di quel periodo che lo stesso autore definisce, nel titolo, “La notte della Repubblica”. Il terrorismo in Italia è stato caratterizzato da eventi terribili; in molti casi, si è trattato di attentati contro la folla inerme; una vera e propria “strategia della tensione” con l'obiettivo di destabilizzare il sistema democratico. In altri casi, si è trattato di attacchi a personaggi scelti non a caso, soprattutto politici e magistrati, perché, secondo la follia terrorista, l'obiettivo era di colpire “il cuore dello stato”.

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E
CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

L'alimentazione: il nuovo profilo del consumatore di beni alimentari

TESTO INTRODUTTIVO

Antropologia alimentare: il consumatore di oggi

Ci troviamo davanti ad un'epoca eccezionalmente viva, ricca di grandi trasformazioni. Ma chi è il consumatore del terzo millennio?

Il consumatore di oggi ha cambiato pelle. È autonomo, accorto, informato e molto scaltro. Fornito di maggiori canali d'informazione, ha accresciuto il suo potere nei confronti delle imprese, esercitando, in tal modo e di continuo, la sua sopraggiunta "sovranità".

Oggi, difatti, si parla sempre più di prosumer* (produttore-consumatore), ossia di colui che, svincolandosi dal classico ruolo passivo, assume un incarico più attivo nel processo che coinvolge le fasi di creazione, produzione, distribuzione e consumo di un dato prodotto.

È un interlocutore molto meno ingenuo, le sue aspettative sono molto alte [...]

Il modello emergente di cliente è quello di godere di un'alimentazione e uno stile di vita sani, oggi sempre più identificati con le regole indicate nella nuova piramide alimentare che, per la prima volta, evidenzia, alla base, anche l'importanza di attività fisica, di convivialità del pasto, stagionalità del prodotto, utilizzo più assiduo di cibi locali.

L'aspetto più innovativo della nuova piramide riguarda il controllo che non si traduce nell'esclusione drastica degli alimenti, percepiti come rischiosi (alcool, grassi, dolci, etc.), ma nella riduzione della quantità e nell'alleggerimento dei piatti.

I nuovi valori nutrizionali vanno incontro alle tendenze sul cibo di tipo salutistico, non disgiunte dal desiderio, però, di nuovi edonismi**. Il cibo deve essere anche creatività gastronomica, soddisfazione e recupero etnico.

Il cliente del terzo millennio, avendo "ciclopiche" fonti a cui attingere, a seconda dei propri bisogni di spesa, si colloca da osservatore attento verso il ristorante, ponendosi domande sul perché dovrebbe scegliere quel prodotto, anziché un altro, sulla sua disponibilità a spendere quanto gli viene richiesto e sui vantaggi che, in virtù dell'acquisto fatto, ne deriverebbero.

Abbiamo, quindi, un superamento della vecchia concezione: il consumatore non acquista più solo per realizzare un bisogno insoddisfatto, ma per sperimentare una nuova esperienza, al fine di costruirsi una propria identità, una propria personalità, il proprio "io". [...]

Come spiega Kotler***, "le imprese, dunque, devono passare da una filosofia 'produci-e-vendi' alla filosofia 'ascolta-e-rispondi', ampliando la propria concezione della funzione del valore dei clienti e mirando a soddisfare le loro esigenze, nel modo più comodo ed efficace, minimizzando il tempo e le energie che il cliente deve dedicare alla ricerca, all'ordine e al ricevimento di beni e servizi. [...]"



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E
CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

N.B.

***prosumer**: il termine inglese <prosumer> è stato introdotto da Alvin Toffler, studioso dei cambiamenti in atto nella società contemporanea. Nell'opera "La terza ondata" (1980) sostiene che il "**consumer**" (consumatore) oggi non si limita a comprare e consumare, ma è anche un "**producer**" (produttore), perché partecipa ai processi di produzione. Il termine "prosumer", infatti, risulta dalla fusione di due parole <producer + consumer>. Questo si verifica anche nell'alimentazione e nella ristorazione.

** **edonismo**: vuol dire fare della <ricerca del piacere> il fine dei propri comportamenti.

*** **Philip Kotler**: viene considerato oggi uno dei maggiori esperti delle strategie di marketing.

(Fonte: da "Accademia italiana di Gastronomia e Gastrosofia", in:
www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/.../il-nuovo-consumatore-a-tavola.html,
13/07/2019)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Nel testo si sostiene che "Il consumatore di oggi ha cambiato pelle". Per quali ragioni?
- Proprio perché oggi il consumatore non si limita a cibarsi, ma chiede dei prodotti che abbiano determinate caratteristiche, nel testo si afferma che "Il modello emergente di cliente è quello di godere di un'alimentazione e uno stile di vita sani". Quali sono, secondo l'autore dell'articolo, oggi gli orientamenti del cliente nella ristorazione?
- Le imprese che operano nel settore della ristorazione devono dare spazio alle esigenze del cliente. Per questo si dice nel testo che bisogna "passare dal modello "produci-e-vendi" al modello "ascolta-e-rispondi". Cosa significa secondo te? Spiegalo, anche con un esempio.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che ritiene importanti per mettere al centro della ristorazione il cliente con i suoi bisogni e le sue preferenze. In particolare, il candidato:

- a) scelga un piatto (primo o secondo) tipico della propria regione e ne analizzi la qualità nutrizionale:
 - tipologia dei macronutrienti in esso contenuti, con i livelli di assunzione di riferimento e specificando la loro funzione nell'organismo;
 - due micronutrienti, a scelta, riportando la relativa funzione nell'organismo;



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E
CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- b) identifichi due potenziali contaminanti che potrebbero essere presenti nel piatto tipico scelto nel punto precedente e, per uno solo, riporti la potenziale causa della contaminazione e gli effetti sulla salute del consumatore.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di una comitiva di giovani tra i 15 e i 18 anni:
- predisponga, in maniera motivata, un menu che sia nutrizionalmente equilibrato per questa fascia di età (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert);
 - dia le indicazioni necessarie alla < squadra di cucina > su quali misure debbano essere adottate per garantire la qualità igienico – sanitaria;
 - illustri quali modifiche apporterebbe al menu, se fosse comunicata la presenza di un individuo celiaco.
- D) La prima delle “Linee Guida per una sana alimentazione italiana” recita “*Controlla il peso e mantieniti sempre attivo*”. Svolgi un breve commento a questa indicazione.

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per

l'orientamento.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.



È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO n.1

Alcol e salute, la situazione globale nel report OMS

A cura di: Emanuele Scafato, Direttore Osservatorio nazionale alcol, Istituto superiore di Sanità, Centro nazionale dipendenze e doping, Centro Oms per la ricerca sull'alcol

27 settembre 2018 - In tutto il mondo, nel 2016, più di 3 milioni di persone sono morte a causa di un uso dannoso di alcol (il 5,3% di tutti i decessi) e più di tre quarti di queste morti si sono verificate tra uomini. L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale in oltre 200 malattie, incluso il cancro, e di situazioni d'infortunio e incidentalità. L'uso di alcol, ai livelli medi di circa 30 grammi di consumo medio *pro capite*, genera ogni anno, complessivamente, il 5,1% del carico globale di malattia e infortuni [...]

Sono alcuni dei dati riportati dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) nell'edizione 2018 del "Global status report on alcohol and health" [...]

Dal rapporto emerge che tra tutti i decessi attribuibili all'alcol, il 28% è dovuto a infortuni (come quelli dovuti a incidenti stradali, autolesionismo e violenza interpersonale); 21% a disturbi digestivi; 19% a malattie cardiovascolari mentre il resto è correlato ad altre condizioni di salute come malattie infettive, tumori, disturbi mentali ecc. [...]

Consumo globale

Sono circa 2,3 miliardi le persone che consumano bevande alcoliche nel mondo. [...]

Il consumo medio giornaliero di coloro che bevono alcolici è di 33 grammi di alcol puro al giorno, equivalenti circa a 2 bicchieri (ciascuno da 150 ml) di vino, una bottiglia di birra grande (750 ml) o due bicchierini (ciascuno da 40 ml) di super alcolici. In tutto il mondo, più di un quarto (27%) di tutti i ragazzi di 15-19 anni consuma alcolici e i tassi di consumo di alcol per questa fascia d'età sono in assoluto e per frequenza i più alti registrati: in Europa (44%), Americhe (38%) e Pacifico occidentale (38%). Alcune indagini svolte a livello scolastico indicano che, in molti Paesi, l'uso di alcol inizia ben prima dei 15 anni con differenze molto piccole tra ragazzi e ragazze.

[...]

Dal punto di vista della tipologia di bevande consumate, il documento Oms riferisce che in tutto il mondo, il 45% dell'alcol totale è consumato sotto forma di superalcolici. La birra è la seconda bevanda alcolica in termini di alcol puro consumato (34%) seguita dal vino (12%). A partire dal 2010, sono stati registrati solo lievi cambiamenti nelle preferenze delle bevande alcoliche consumate. I maggiori cambiamenti si sono verificati in Europa, dove l'uso di superalcolici è diminuito del 3% mentre quello del vino e della birra è aumentato. Al contrario, il report riferisce che più della metà (57%, o 3,1 miliardi di persone) della popolazione globale con più di 15 anni di età si era astenuta dal bere alcolici nei precedenti 12 mesi. [...]



DOCUMENTO n.2

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

Nuove linee guida del consumo di alcol: evidenze e tendenze

L'alcol non è un nutriente e le bevande alcoliche non sono un alimento. L'alcol fornisce, tuttavia, 7 kcal/g e, come noto, il primo suggerimento "dietetico" in tutti i regimi di restrizione calorica orientati alla riduzione del peso corporeo è di abolire gli alcolici dalle abitudini di consumo. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), nelle indicazioni di tutela della salute riguardanti il consumo di alcol, sollecitò sin dagli anni novanta un'estrema attenzione nella formulazione di linee guida sul consumo alcolico che potessero indicare in maniera confondente o ingannevole livelli "sicuri" di consumo alcolico.

[...]

E' stato evidenziato di recente che anche i pochi effetti positivi registrabili a livello individuale sono persi se anche occasionalmente si perde la connotazione del bere moderato indulgendo in situazioni di consumo eccessivo episodico come, ad esempio, avviene consumando in un tempo ristretto più di 5-6 bicchieri di bevande alcoliche, fenomeno non raro tra gli adulti e fin troppo noto tra i giovani che praticano il binge drinking*. . [...] Non sono identificabili pertanto "dosi-soglia" sotto le quali non si corrano rischi per la salute, poiché il rischio cresce progressivamente con le quantità consumate di bevanda alcolica e indipendentemente dal tipo di bevanda alcolica, rispettando l'unica regola secondo cui maggiore è la quantità ingerita, tanto più alto il rischio. [...]

(Fonte:

<http://www.epicentro.iss.it/alcol/apd2014/OK%20SCAFATO%20FACTSHEET%20LINEE%20GUIDA%20APD%202014.pdf>)

*La denominazione "binge drinking" denota l'assunzione di più bevande alcoliche, in un intervallo di tempo breve, come feste o fine settimana

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
 - Secondo l'Autore del Report OMS "*L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale*" di decessi e di patologie. Riferisci per grandi linee il quadro riportato dal Report OMS.
 - Quali cambiamenti si sono registrati nel consumo delle bevande alcoliche a partire dal 2010?
 - Il documento dell'Istituto Superiore della Sanità fa chiarezza su alcune fake news sul consumo delle bevande alcoliche, precisando che non esistono "*dosi - soglia*". Spiega a parole tue, anche con un esempio, la tesi sostenuta nel documento n.2.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, tenuto conto del fatto che, se "l'alcol non è un nutriente", è pur vero che le bevande possono apportare nutrienti, energia e/o sostanze con effetti fisiologici, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi il rapporto tra consumo di alcolici e mantenimento di un buono stato di salute; si soffermi, poi, ad analizzare la relazione trasalute e consumo di bevande non alcoliche.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato fornisca una soluzione al seguente "caso".

Ti viene chiesto di predisporre un servizio di sala per un convegno di Dirigenti di Azienda che operano nel settore Marketing del Turismo regionale. Per l'organizzazione di un working - lunch scegli il servizio di sala che ritieni più idoneo, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell'operazione di banqueting, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento. Rispetto a due pietanze a tua scelta, tenendo presente la tipologia di clientela e di banchetto che dovrà essere realizzato, scegli l'abbinamento dei vini, motivandone e



descrivendone la tipologia.

- d) Il candidato concluda suggerendo una sua proposta “innovativa” rispetto ad una sola delle due opzioni sottostanti:
- una bevanda analcolica e salutare, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
 - un servizio di sala o del bar atto a promuovere l'immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Per i punti c) e d) è data facoltà del candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



Indirizzo: IPEN – servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera articolazione Sala e Vendita

**Prova interdisciplinare di
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita
Scienza e Cultura dell’Alimentazione**

Il candidato svolga la seconda parte della seconda prova scritta

REALIZZAZIONE DI UN MENU

Ricevimento per 20 persone, organizzato dall’azienda di lavoro, con sede nella regione Campania.

Il candidato realizzi un menu (pranzo) prendendo in considerazione i seguenti aspetti:

- utilizzare prodotti stagionali e tipici
- abbinamento del vino ai piatti proposti
- utilizzare eventualmente alimenti light
- preparazione della sala

AS 2019/2020 – IPSEOA TOR CARBONE				
Griglia di valutazione Prima prova scritta				
Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano				
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Punti	Punti 20/20	Punti 10/10
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	.../10		
	Coesione e coerenza testuale	.../10		
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	.../10		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	.../10		
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	.../10		
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10		
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	.../10		
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza – parafrasi – sintesi)	.../10		
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	.../10		
	Puntualità nell'area lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	.../10		
	Interpretazione corretta ed articolata del testo	.../10		
Alunno/a		Punteggi **/100	.../20
.....		Voto finale in 10mi **		.../10

- Per definire i livelli di punteggio si considerino come sufficienti i seguenti: 60/100; 12/20; 6/10.
- Il punteggio si intende calcolato in 100esimi come da QUADRO DI RIFERIMENTO allegato a DM 26/11/2018 NOTA 19890 – la conversione in 20esimi prevede la divisione per 5, mentre la valutazione in 10mi prevede la successiva divisione per 2.

AS 2019/2020 – IPSEOA TOR CARBONE
Griglia di valutazione Prima prova scritta
Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa 10-9	Adeguate 8-7	Poco presente e parziale 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa e presente 10-9	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente 8-7	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale 6-5	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso 4-3	Assente; assente 2-1
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Adeguate 8-7	Parzialmente presenti 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Corrette e presenti 10-9	Nel complesso presenti e corrette 8-7	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1
COMPRESIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza – parafrasi – sintesi)	Completo 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarso 4-3	Assente 2-1
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Puntualità nell’area lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Interpretazione corretta ed articolata del testo	Presente 10-9	Nel complesso presente 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
Alunna/o	Punteggi **					
.....	Voto finale in 10mi **					

AS 2019/2020 – IPSEOA TOR CARBONE				
Griglia di valutazione Prima prova scritta				
Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo				
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Punti	Punti 20/20	Punti 10/10
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	.../10		
	Coesione e coerenza testuale	.../10		
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	.../10		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	.../10		
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	.../10		
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10		
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	.../10		
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	.../10		
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	.../10		
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	.../10		
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	.../10		
Alunno/a		Punteggi **/100	.../20
.....		Voto finale in 10mi **		.../10

- Per definire i livelli di punteggio si considerino come sufficienti i seguenti: 60/100; 12/20; 6/10.
- Il punteggio si intende calcolato in 100esimi come da QUADRO DI RIFERIMENTO allegato a DM 26/11/2018 NOTA 19890 – la conversione in 20esimi prevede la divisione per 5, mentre la valutazione in 10mi prevede la successiva divisione per 2.

AS 2019/2020- IPSEOA TOR CARBONE
Griglia di valutazione Prima prova scritta
Tipologia B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa 10-9	Adeguate 8-7	Poco presente e parziale 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa e presente 10-9	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente 8-7	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale 6-5	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso 4-3	Assente; assente 2-1
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Adeguate 8-7	Parzialmente presenti 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Corrette e presenti 10-9	Nel complesso presenti e corrette 8-7	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1
COMPRESIONE - ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Completo 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarso 4-3	Assente 2-1
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Presente 10-9	Nel complesso presente 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
Alunna/o		Punteggi **				
.....		Voto finale in 10mi **				

AS 2019/2020 – IPSEOA TOR CARBONE				
Griglia di valutazione Prima prova scritta				
Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità				
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Punti	Punti 20/20	Punti 10/10
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	.../10		
	Coesione e coerenza testuale	.../10		
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	.../10		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	.../10		
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	.../10		
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10		
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	.../10		
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Comprensione corretta della traccia	.../10		
	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	.../10		
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	.../10		
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10		
Alunno/a		Punteggi ** /100	... /20
.....		Voto finale in 10mi **		... /10

- Per definire i livelli di punteggio si considerino come sufficienti i seguenti: 60/100; 12/20; 6/10.
- Il punteggio si intende calcolato in 100esimi come da QUADRO DI RIFERIMENTO allegato a DM 26/11/2018 NOTA 19890 – la conversione in 20esimi prevede la divisione per 5, mentre la valutazione in 10mi prevede la successiva divisione per 2.

AS 2019/2020- IPSEOA TOR CARBONE
Griglia di valutazione Prima prova scritta

Tipologia C - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa 10-9	Adeguate 8-7	Poco presente e parziale 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa e presente 10-9	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente 8-7	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale 6-5	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso 4-3	Assente; assente 2-1
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Adeguate 8-7	Parzialmente presenti 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Corrette e presenti 10-9	Nel complesso presenti e corrette 8-7	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1
COMPRESIONE - ANALISI INTERPRETAZIONE	Comprensione corretta della traccia	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Nel complesso presente 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
Alunna/o	Punteggi **					
.....	Voto finale in 10mi **					

GRIGLIA di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi - SECONDA PROVA Esame di Stato con i descrittori (D.M. 769 del 26 novembre 2018)

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Punteggio Attribuito	Descrittori
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	3	Adeguata
		2	Parziale
		1	Scarsa
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6	6/5	Adeguata
		4/3	Parziale
		2/1	Scarsa
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	8/7	Completa
		6/5	Adeguata
		4/3	Parziale
		2/1	Scarsa
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	3	Adeguata
		2	Parziale
		1	Scarsa

Tabella di conversione punteggio/voto

VOTI IN 10'	VOTI in 20'
10/10	20/20
9/10	17-19/20
8/10	15-16/20
7/10	13-14/20
6/10	12/20
5/10	10-11/20
4/10	8-9/20
3/10	6-7/20
1-2/10	2-5/20

Allegato n. 6

Griglie di valutazione DAD e colloquio orale

GRIGLIE DI VALUTAZIONE:

1. Griglia unica di valutazione delle prove a distanza

Griglia unica di valutazione delle prove a distanza					
Descrittori di osservazione	Nulla 1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5
Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici					
Rielaborazione e metodo					
Completezza e precisione					
Competenze disciplinari					
Materia:					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle quattro voci (max. 20 punti), dividendo successivamente per 2 (voto in decimi).				Somma: / 20 Voto: /10 (= Somma diviso 2)	

2. Griglia unica di osservazione delle competenze delle attività didattiche a distanza

Griglia unica di osservazione delle attività didattiche a distanza					
Descrittori di osservazione	Nulla 1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5
Assiduità (l'alunno/a prende/non prende parte alle attività proposte)					
Partecipazione (l'alunno/a partecipa/non partecipa attivamente)					
Interesse, cura approfondimento (l'alunno/a rispetta tempi, consegne, approfondisce, svolge le attività con attenzione)					
Capacità di relazione a distanza					

(l'alunno/a rispetta i turni di parola, sa scegliere i momenti opportuni per il dialogo tra pari e con il/la docente)					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle quattro voci (max. 20 punti), dividendo successivamente per 2 (voto in decimi).				Somma: / 20 Voto: /10 (= Somma diviso 2)	

Da compilare al termine del periodo della didattica a distanza con le stesse modalità della griglia precedente:

Assiduità: ...

Partecipazione: ...

Interesse, cura approfondimento: ...

Capacità di relazione a distanza: ...

2 bis. Griglia unica di valutazione delle prove a distanza per alunni con PEI differenziato

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

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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