



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

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

**"ALESSANDRO FILOSI"**



**SEDE LEGALE: Via Roma, 125 - 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877**

**e-mail: [ltrc01000d@istruzione.it](mailto:ltrc01000d@istruzione.it)**

**posta certificata (PEC): [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)**

**SUCCURSALE: Via Roma, 116 - ☎ 0773 700175**

**SUCCURSALE: Via Don Orione - ☎ 0773 731480**

Codice meccanografico: LTRC01000D

CF: 80004020592

Codice univoco per fatturazione elettronica: UFX99T

**sito web istituzionale: <http://www.filositerracina.gov.it/>**

Prot. n. 2825 del 12/05/2017

Terracina, 12/05/2017

**Anno Scolastico 2016/2017**

**Documento del 15 maggio  
(Art. 5, DPR 323/98)**

**del Consiglio della classe  
Quinta A enogastronomia**

**Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per  
l'Ospitalità alberghiera**

**ARTICOLAZIONE: Enogastronomia**

**DATA DI APPROVAZIONE: 12/05/2017**



**Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera  
ARTICOLAZIONI: Enogastronomia -**

## L'ISTITUTO ED IL SUO TERRITORIO

La **Scuola Tecnica Comunale** nacque a **Terracina (LT)** nel **1917**, in piena Prima Guerra mondiale. L'originario Istituto ha saputo - nel corso del secolo scorso - trasformarsi, divenendo scuola complementare pareggiata, poi Scuola Tecnica Commerciale (ad opera di **Alessandro Filosi**, Preside dal 1919 al 1956, al quale la scuola fu intitolata nel 1960), successivamente Scuola di Avviamento Professionale Commerciale. Nel **1961** divenne Istituto Professionale per il Commercio dapprima, affiancando poi ai Servizi Commerciali e Turistici i Servizi Sociali. Infine, dall'**A.S. 2008/2009**, è attivo l'indirizzo dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, che ha rappresentato una ulteriore apertura della scuola al territorio.

## LE STUDENTESSE E GLI STUDENTI DELL'IPS "ALESSANDRO FILOSI"

### A.S. 2016/2017

Indirizzo	Tipologia classi	n.ro classi	n.ro alunni
<b>Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera</b>	Biennio comune	16	308
	Cucina	9	173
	Sala e vendita	7	125
	Accoglienza turistica	3	29
	Pasticceria (articolata)	(3)	31
<b>Servizi Commerciali</b>		3	39
<b>Servizi Socio-Sanitari</b>		8	129
<b>Totali</b>		<b>46</b>	<b>834</b>

Delle 439 allieve e 395 allievi che frequentano il nostro Istituto nell'A.S. 2016/2017, gli **studenti con cittadinanza non italiana** sono pari a circa il 10% ; sono per la maggior parte ragazzi motivati, corretti, e di essi alcuni pervengono a risultati alti in alcune specifiche discipline. La popolazione scolastica straniera proviene da nove paesi differenti, con prevalenza da **India, Romania e Marocco**.

Cospicua è la **presenza di allieve ed allievi con svantaggio** (Bisogni Educativi Speciali, Diversamente Abili, Disturbi Specifici di Apprendimento o disturbi evolutivi specifici, disagio sociale, svantaggio socioeconomico, linguistico, culturale): soprattutto per loro tra gli obiettivi precipui del Collegio Docenti dell'I.P.S. "Filosi" è la promozione di una **didattica inclusiva**, anche **laboratoriale**, finalizzata a stimolare partecipazione ed interesse.

## RISORSE STRUTTURALI E LOGISTICHE

L'Istituto si articola su **tre sedi**, indubbiamente non moderne, ma facilmente raggiungibili con mezzi pubblici e dislocate al centro della città di Terracina.

La **Sede Centrale**, in **Via Roma n. 125**, è un edificio storico della cittadina e ospita (nell'A.S. 2016/2017) **classi**. Le altre due sedi gravitano intorno alla Centrale, dislocate in **Via Roma n. 116**, con **classi** e in **Via Don Orione**, con **classi**. Le tre sedi sono vicine tra loro, e ciò consente a tutti gli allievi di svolgere attività laboratoriali, partecipare a manifestazioni collettive e usufruire del campo nelle ore di scienze motorie senza significative perdite di tempo.

L'Istituto dispone delle seguenti attrezzature:

- ◆ un **laboratorio multimediale sito nella sede Centrale**, allestito con i fondi della «Fondazione Roma» (24 PC desktop e un PC server della Compaq, processori amd sempron, con sistema operativo Windows Vista e software "Intel classroom management", una stampante di rete, connessione ad internet);
- ◆ un **laboratorio multimediale sito nella sede di Via Don Orione**, egualmente dotato di connessione internet;
- ◆ un'aula **con pc e collegamento alla rete per lo studio assistito nella sede Centrale** per gli studenti con particolari esigenze (BES, DSA, DA);
- ◆ **tre cucine**;
- ◆ **tre sale-bar**;
- ◆ un **laboratorio di accoglienza turistica**;
- ◆ PC, stampante e connessione ad internet a servizio degli Uffici amministrativi, degli Uffici di Presidenza e della DSGA, dell'Ufficio dei collaboratori del D.S., del Laboratorio dedicato al progetto Scuol@Digitale, del Magazzino.

Nell'**A.S. 2013/14** l'Istituto ha beneficiato del finanziamento di 15.000 euro per la **realizzazione della rete wifi**, e dallo scorso anno scolastico è stato adottato il **Registro Elettronico**, con l'obiettivo di migliorare le comunicazioni scuola-famiglia.

Dall'**A.S. 2014/2015**, **ogni aula dei tre plessi è stata dotata di una postazione PC** collegata alla rete INTRANET dell'Istituto e dedicata esclusivamente all'uso del **Registro Elettronico**; nella scelta dei dispositivi si è preferito utilizzare, quando possibile, computer in via di dismissione e non più riusabili nel contesto della didattica laboratoriale.

Dall'**A.S. 2015/2016** è adottato esclusivamente il Registro Elettronico nel processo didattico-educativo d'Istituto.

**Nel presente anno scolastico** è stata allestita un'aula **polifunzionale Laboratorio di Scienze / Chimica / Educazione Alimentare**, dedicata anche ai servizi di **biblioteca** (con postazione PC e LIM).

## EVOLUZIONE E PROFILO DELLA CLASSE 5<sup>A</sup> a enogastronomia INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

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

E' in grado di:

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

Nell'articolazione **Enogastronomia**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

### A conclusione del percorso quinquennale

i diplomati nell'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## QUADRO ORARIO SETTIMANALE

### indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materie			Enogastronomia						
	1° Biennio		2° Biennio		5° anno				
	I	II	III	IV	V				
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4				
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2				
Lingua Inglese	3	3	3	3	3				
Lingua Francese	2	2	3	3	3				
Matematica	4	4	3	3	3				
Scienze Integrate (Fisica)	2								
Scienze Integrate (Chimica)		2							
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2							
Geografia	1								
Scienze degli Alimenti	2	2							
Diritto ed Economia	2	2							
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (#)	3 (#)	3 (#)				
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 ** <sup>(°)</sup>	2 ** <sup>(°)</sup>	6**	4**	4**				
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 ** <sup>(°)</sup>	2 ** <sup>(°)</sup>		2**	2**				
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2							
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			4	5	5				
Tecniche di Comunicazione									
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2				
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1				
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>				
<b>Alternanza Scuola-Lavoro</b>	400 ore nell'arco dell'ultimo triennio (Legge n. 107/2015, art. 1 commi 33-44)								

\* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la **compresenza degli insegnanti tecnico-pratici**. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

<sup>(°)</sup> Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'**articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre**.

\*\* Insegnamento affidato al **docente tecnico-pratico**.

# Sono previste **due ore di compresenza** nell'arco del **triennio**.

## **RELAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

La classe è costituita da 12 alunni tutti frequentanti, di cui un diversamente abile.

Numero totale studenti:

Maschi: 5

Femmine: 7

### **Profilo della classe**

**Vedi Documento del 15 maggio in versione cartacea depositato agli atti.**

## **IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE**

### **1 - OBIETTIVI EDUCATIVI**

- essere corretti, responsabili, capaci di autocontrollo;
- essere regolari nella frequenza e partecipi nelle attività;
- sapersi organizzare per un apprendimento autonomo;
- sapersi esprimere in modo chiaro e corretto;
- saper utilizzare sistemi informativi per elaborazioni semplici;
- saper motivare le scelte e auto valutarsi;
- saper utilizzare le fonti;
- saper utilizzare le conoscenze tecnico-professionali.

### **2 - OBIETTIVI COGNITIVI**

- saper intrattenere rapporti di lavoro almeno con una lingua straniera;
- conoscere e saper usare strumenti ed oggetti di lavoro pertinenti;
- conoscere gli obiettivi la struttura e le funzioni di una struttura alberghiera;

Gli obiettivi specifici sono inseriti nelle programmazioni dei Dipartimenti Disciplinari.

### **3 - STRUMENTI**

Libri di testo, schede, materiale in fotocopia; audiovisivi; computer; attività curriculare ; attività di recupero, stage aziendali; visite aziendali; laboratori specifici; incontri con esperti.

### **4 - SPAZI**

Aule; laboratori di informatica laboratori di cucina e sala; sale video; aziende.

### **5 - METODOLOGIE**

Lezioni frontali, lavori di gruppo, lezione interattiva; costante uso del libro di testo; si è cercato di far sviluppare negli studenti la capacità di lettura e ricerca autonome per potenziare capacità di analisi e di sintesi; colloqui orali nei quali si è sempre cercato di mettere gli allievi a proprio agio.

### **6 - VERIFICHE E VALUTAZIONE**

- prove scritte: prove strutturate, semistrutturate e quesiti a risposta singola;
- prove orali: interrogazione frontale e di gruppo.

## **7 - INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO - modalità e tempi di attuazione:**

- lezioni di recupero in classe;
- settimana di pausa didattica;
- ore di recupero degli insegnanti per la maggior parte delle materie presenti nel corso di studi.

## **ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**

Progetto ed esiti sono in ALLEGATO.

## **ATTIVITÀ INTEGRATIVE E COMPLEMENTARI**

- FESTA DELL'UVA MOSCATO
- FILOSERA

## **MATERIE OGGETTO DELLA TERZA PROVA SCRITTA**

Il Consiglio di classe ha individuato le seguenti materie:

- FRANCESE
- INGLESE
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
- LABORATORIO – SERV. ENOG. SETTORE CUCINA

## **SVOLGIMENTO DELLA TERZA PROVA**

Per lo svolgimento della terza prova scritta il Consiglio di classe ha scelto la tipologia B ( Test a domande singole aperte ).

La prova è durata: DUE ORE E TRENTA MINUTI.

Per la prova di Inglese è previsto l'utilizzo del vocabolario bilingue.

# VALUTAZIONE CREDITO SCOLASTICO

## Assegnazione credito

1. MEDIA DEI VOTI: ..... Fascia punteggi corrispondente.....- ....

2. *condizioni necessaria per l'attribuzione del punteggio massima fascia*

voti allo scrutinio di giugno tutti sufficienti

voto condotta uguale o maggiore ad 8

frequenza alle lezioni assidua (assenze non dovute a malattia certificata in misura minore del 10% delle giornate di lezione dell'a.s.)

frequenza alle lezioni costruttiva (attenzione e interventi pertinenti)

attività di studio continua, autonoma, ordinata, approfondita

3. *Attribuzione del credito scolastico*

per  $M > 6,50$ ,  $M > 7,50$  e  $M > 9$  si attribuisce il punteggio massimo di fascia

per  $M \leq 6,50$ ,  $M \leq 7,50$  e  $M \leq 9$  si attribuisce il punteggio massimo di fascia per i seguenti crediti scolastici riconosciuti da CdC perché rilevanti per impegno e validità formativa:

ha partecipato con sistematicità ed impegno agli organismi di indirizzo della scuola (Consiglio di Istituto e/o alla Consulta Provinciale)

ha partecipato con valutazione finale positiva alle seguenti attività organizzate dalla scuola in orario aggiuntivo:

.....  
.....

ha partecipato ad attività di tirocinio in aziende con valutazione positiva espressa dal tutor

per  $M = 6$  si attribuisce il punteggio minimo della relativa banda di oscillazione, ma questo può essere integrato di 1 punto se sussiste almeno una delle condizioni indicate nel caso precedente

4. *Attribuzione del credito formativo*

Sono riconosciute e riportate nel certificato di diploma le seguenti qualificate esperienze esterne alla scuola documentate dallo studente e considerate dal CdC coerenti con l'indirizzo di studi frequentato

.....  
.....

*Le esperienze documentate dallo studente*

comportano l'attribuzione del punteggio massimo di fascia

non influiscono nell'attribuzione del punteggio massimo di fascia perché questo è stato già assegnato quale credito scolastico

non influiscono nell'attribuzione del punteggio massimo di fascia perché non sono state soddisfatte le condizioni necessarie di cui al punto 2

**Tabella ministeriale per l'attribuzione dei crediti** (riferimento normativo: Decreto Ministeriale n. 99 del 16 dicembre 2009 "Criteri per l'attribuzione della lode nei corsi di studio di istruzione secondaria superiore e tabelle di attribuzione del credito scolastico")

Media dei voti (M)	Credito scolastico (Punti)		
	III anno	IV anno	V anno
$M = 6$	3-4	3-4	4-5
$6 < M \leq 7$	4-5	4-5	5-6
$7 < M \leq 8$	5-6	5-6	6-7
$8 < M \leq 9$	6-7	6-7	7-8
$9 < M \leq 10$	7-8	7-8	8-9

**Nota:** M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, nessun voto può essere inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente. Sempre ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, il voto di comportamento non può essere inferiore a sei decimi. Il voto di comportamento concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti anche l'assiduità della presenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

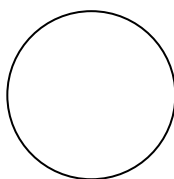


## ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe che firmano di seguito per accettazione:

Disciplina	Docente		Firma
Religione	Bompan	Paola	
Italiano	Di Sarra	Assunta M.A.	
Storia	Di Sarra	Assunta M.A.	
Inglese	Amato de S.	Emilia	
Francese	Capolino	Olga	
Matematica	Avagliano	Umberto	
Economia e Gestione Az. Rist.	Di Mario	Alfonso	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Allini	Virginia	
Laboratorio di Organizzazione e Gestione Servizi Ristorativi	Venditto	Nicola	
Laboratorio sala e vendita	Di Prisco	Francesco	
Educazione Fisica	Di Cola	Biagio	
Sostegno	Savelli	Maria S.	
Sostegno	Marrocco	Mario	
Sostegno	Maietti	Stefania	

**IL COORDINATORE DI CLASSE:** *Prof.* \_\_\_\_\_



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

f.to Prof.ssa \* Anna Maria Masci

(\* firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3,  
co. 2, D.lgs. 39/93)

### **ALLEGATI:**

**Simulazione 1^ prova scritta**

**Simulazione 2^ prova scritta**

**Simulazione 3^ prova scritta**

**Griglie di correzione e valutazione**

**Relazione sulle attività aggiuntive ed integrative del curriculum**

**Programmi svolti**

**Motivazioni attribuzione CREDITO SCOLASTICO e CREDITO FORMATIVO**

**Percorso di Alternanza Scuola/Lavoro e esiti STAGE**



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

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"ALESSANDRO FILOSI"**



**SEDE LEGALE: Via Roma, 125 - 04019 TERRACINA (LT)**

**☎ 0773 702877**

**e-mail: [ltrc01000d@istruzione.it](mailto:ltrc01000d@istruzione.it)**

**posta certificata (PEC): [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)**

**SUCCURSALE: Via Roma, 116 - ☎ 0773 700175**

**SUCCURSALE: Via Don Orione - ☎ 0773 731480**

Codice meccanografico: LTRC01000D

CF: 80004020592

Codice univoco per fatturazione elettronica: UFX99T

**sito web istituzionale: <http://www.filositerracina.gov.it/>**

Prot. n. 2825 del 12/05/2017

Terracina, 12/05/2017

**Anno Scolastico 2016/2017**

**ALLEGATI al**

**Documento del 15 maggio  
(Art. 5, DPR 323/98)**

**del Consiglio della classe  
Quinta A**

**Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per  
l'Ospitalità alberghiera**

**DATA DI APPROVAZIONE: 12/05/2017**

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

**SIMULAZIONI PROVE SCRITTE**

**PROGRAMMI SVOLTI**

**DOCUMENTAZIONE ATTIVITA' SVOLTA IN ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**



## Griglie di valutazione Prima Prova scritta

### ➤ ANALISI DEL TESTO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
COMPRESIONE TESTUALE	Comprensione	piena	Punti 4	
		essenziale	Punti <b>3</b>	
		parziale	Punti 2	
		superficiale	Punti 1	
		assente	Punti 0	
ANALISI DEL TESTO	Individuazione degli elementi richiesti	piena	Punti 3	
		essenziale	Punti <b>2</b>	
		parziale	Punti 1	
		non adeguata	Punti 0	
INTERPRETAZIONE	Rielaborazione personale critica e documentata	Punti 5		
	Rielaborazione personale critica	Punti 4		
	Rielaborazione accettabile	Punti <b>3</b>		
	Informazioni non essenziali ma corrette	Punti 2		
	Informazioni non essenziali e non del tutto corrette	Punti 1		
	Informazioni non essenziali e scorrette	Punti 0		
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ESPOSITIVA	Espressione convincente e corretta	Punti 3		
	Espressione semplice, coerente, imperfezioni morfosintattiche	Punti <b>2</b>		
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1		
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0		
<b>PUNTEGGIO DELLA PROVA</b>		<b>___ /15</b>		

➤ **SAGGIO BREVE O ARTICOLO DI GIORNALE**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
COMPETENZA TESTUALE E LOGICA	Pertinenza alla traccia e applicazione alle regole di stesura	completa	Punti 4	
		buona	Punti 3	
		sufficiente	Punti <b>2</b>	
		accettabile	Punti 1	
		inadeguata	Punti 0	
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4		
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3		
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti <b>2</b>		
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1		
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0		
COMPETENZA LESSICALE E ORTOGRAFICA	Uso del registro linguistico idoneo, lessico appropriato e correttezza ortografica	Punti 4		
	Lessico adeguato e discreta correttezza ortografica	Punti 3		
	Lessico semplice, lievi errori ortografici	Punti <b>2</b>		
	Lessico povero, lievi ma diffusi errori ortografici	Punti 1		
	Lessico impreciso, gravi errori ortografici	Punti 0		
CAPACITÀ DI RIELABORAZIONE PERSONALE	Espressione convincente, opinioni personali, originalità	Punti 3		
	Rielaborazione discreta, opinioni personali	Punti <b>2</b>		
	Rielaborazione accettabile con modesti spunti di riflessione	Punti 1		
	Non rilevabile	Punti 0		
<b>PUNTEGGIO DELLA PROVA</b>		<b>___ /15</b>		

➤ **TEMA DI ARGOMENTO STORICO**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
PERTINENZA E CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	Pertinente, <b>ottima</b> conoscenza	Punti 5		
	Pertinente, <b>buona</b> conoscenza	Punti 4		
	<b>Sufficiente</b> pertinenza, <b>discreta</b> conoscenza	Punti <b>3</b>		
	<b>Parziale</b> pertinenza <b>mediocre</b> conoscenza	Punti 2		
	<b>Parziale</b> pertinenza, <b>insufficiente</b> conoscenza	Punti 1		
	<b>Per nulla</b> pertinente, conoscenza <b>frammentaria</b>	Punti 0		
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA DELL'ARGOMENTO	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4		
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3		
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti <b>2</b>		
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1		
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0		
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO	Organizzazione critica documentata delle conoscenze	buona	Punti 3	
		discreta	Punti 2	
		accettabile	Punti <b>1</b>	
		scarsa	Punti 0	
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ED EFFICACIA ESPOSITIVA	Espressione convincente, corretta ed efficace	Punti 3		
	Espressione semplice, coerente, abbastanza corretta	Punti 2		
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1		
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0		
<b>PUNTEGGIO DELLA PROVA</b>		<b>___ /15</b>		

➤ **TEMA DI ORDINE GENERALE**

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>TOTALE</b>
PERTINENZA E CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	Pertinente, <b>OTTIMA</b> conoscenza	Punti 5	
	Pertinente, buona/ <b>DISCRETA</b> conoscenza	Punti 4	
	Sufficiente pertinenza, <b>ESSENZIALE</b> conoscenza	Punti <b>3</b>	
	Parzialmente pertinente, <b>MEDIOCRE</b> conoscenza	Punti 2	
	Parzialmente pertinente, <b>INSUFFICIENTE</b> conoscenza	Punti 1	
	<b>PER NULLA</b> /Parzialmente pertinente, conoscenza <b>INADEGUATA</b>	Punti 0	
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA DELL'ARGOMENTO	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4	
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3	
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti <b>2</b>	
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1	
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0	
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO E SPUNTI DI ORIGINALITÀ	Approfondito e ricco di spunti originali	Punti 3	
	Abbastanza approfondito, con qualche spunto di originalità	Punti <b>2</b>	
	Superficiale con modesti spunti di riflessione	Punti 1	
	Spunti di riflessione poco significativi o poco pertinenti	Punti 0	
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ED EFFICACIA	Espressione convincente, corretta ed efficace	Punti 3	
	Espressione semplice, coerente ed abbastanza corretta	Punti <b>2</b>	
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1	
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0	
<b>PUNTEGGIO DELLA PROVA</b>		<b>___ / 15</b>	

## Griglia di valutazione Seconda Prova scritta

### SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte	Q1	Q2
CONOSCENZE  pertinenza alla traccia  sviluppo dell'argomento	Complete ed argomentati (lo studente mostra ottima padronanza dell'argomento con piena aderenza alla traccia)	8,00			
	Pertinenti e complete (aderenti al testo, esposte in modo esaustivo)	7,00			
	Buone (aderenti al testo, esposte in modo sufficientemente chiaro e sufficiente)	6,00			
	<b>Accettabili (aderenza corretta ed essenziale con tutte le informazioni più importanti)</b>	5,00			
	Incomplete (pertinenza parziale e mancano informazioni importanti)	4,00			
	Superficiali (aderenza alla traccia approssimata e con contenuti limitati)	3,00			
	Accennate (traccia appena aderente e contenuti errati)	2,00			
	Quasi nulle (aderenza alla traccia quasi nulla e contenuti per lo più assenti)	1,00			
ABILITA'  Di collegamento Di comprensione Di analisi Di sintesi	Buone (contenuti privi di errori, sintetizzati o analizzati correttamente e collegati in modo pertinente)	4,00			
	<b>Accettabili (contenuti complessivamente privi di errori e sintetizzati e/o analizzati e/o collegati in modo sufficiente)</b>	3,00			
	Frammentarie (comprensione parziale e limitate abilità di analisi e/o sintesi e/o collegamento)	2,00			
	Scarse (evidenti errori di comprensione, di analisi e/o sintesi e/o collegamento)	1,00			
COMPETENZE Espressive e linguistiche Applicative Rielaborative	Appropriate e ampie (i termini sono corretti ed utilizzati in maniera adeguata al contesto, la rielaborazione è approfondita)	3,00			
	<b>Corrette (i termini sono accettabili, la rielaborazione è semplice)</b>	2,00			
	Limitate (i termini sono usati in modo scorretto e non pertinenti al contesto, la rielaborazione personale è nulla o scarsa)	1,00			
<b>TOTALE</b>					
	Punteggio in quindicesimi		: 100	Voto complessivo	
Prima parte		X 60			
Q1		X 20			
Q2		X20			
			Tot. ....		

## Griglia di valutazione Terza Prova scritta

I.P.S. Filosi Terracina (LT)

Esami di Stato a.s. 2016/2017

### Griglia di Valutazione della Terza Prova Scritta - Classe 5° Sez. A (alb.)

Candidato:

INDICATORI	DESCRITTORI	P	MATERIA 1			MATERIA 2			MATERIA 3			MATERIA 4		
			Q1	Q2	Q3	Q1	Q2	Q3	Q1	Q2	Q3	Q1	Q2	Q3
<b>Conoscenza degli argomenti</b>	Conosce gli argomenti in modo dettagliato e approfondito	<b>5</b>												
	Conosce gli argomenti in maniera puntuale	<b>4</b>												
	Conosce gli argomenti in modo essenziale	<b>3</b>												
	Conosce gli argomenti in modo superficiale e incompleto	<b>2</b>												
	Conosce gli argomenti in modo limitato e frammentario	<b>1</b>												
<b>Competenza linguistica</b>	Usa un linguaggio molto scorrevole e coeso, padroneggiando un	<b>5</b>												
	Usa un linguaggio abbastanza chiaro e appropriato	<b>4</b>												
	Usa un linguaggio semplice, prevalentemente corretto	<b>3</b>												
	Usa un linguaggio impreciso e poco specifico	<b>2</b>												
	Usa un linguaggio del tutto inadeguato	<b>1</b>												
<b>Abilità logico-rielaborative</b>	Rielabora le conoscenze con organicità e autonomia, stabilendo	<b>5</b>												
	Individua i concetti chiave, stabilendo collegamenti efficaci	<b>4</b>												
	Articola il discorso in modo semplice, individuando i concetti	<b>3</b>												
	Articola il discorso in modo disorganico, individuando qualche	<b>2</b>												
	Struttura il testo in modo disarticolato e poco coerente	<b>1</b>												
N.B. Le parentesi quadre indicano arrotondamento all'intero più vicino. Esempio [7.4] = 7; [7.9] = 8.														
<b>M = [(Q1+Q2+Q3)/3]</b>			M1 =			M2 =			M3 =			M4 =		
Punteggio Complessivo Attribuito alla Prova = [(M1+M2+M3+M4)/4]														

Terracina, lì

Presidente

\_\_\_\_\_

Commissari

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## Griglia di valutazione del colloquio orale

**CANDIDATO:**

**CLASSE**

CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	Completa, corretta e approfondita	p. 13
	Completa, corretta con spunti personali	p. 12
	Completa e corretta	p. 11
	Completa con qualche imprecisione	p. 10
	Corretta ed essenziale	p. 9
	Abbastanza corretta ed essenziale	p. 8
	Essenziale ma non sempre corretta	p. 7
	Superficiale e frammentaria	p. 6
	Lacunosa e confusa	p. 5
	Molto lacunosa e confusa	p. 4
	Scarsa, scorretta e confusa	p. 3
	Non pertinente	p. 2
	Quasi inesistente	p. 1
	Inesistente	p. 0
COMPETENZA LINGUISTICA	Padronanza e uso linguaggi specifici	p. 9
	Esposizione fluida e appropriata	p. 8
	Esposizione scorrevole e corretta	p. 7
	Esposizione scorrevole con qualche incertezza nell'uso dei linguaggi specifici	p. 6
	Esposizione sufficientemente chiara e corretta	p. 5
	Esposizione incerta e non sempre corretta	p. 4
	Esposizione confusa e scorretta	p. 3
	Esposizione molto confusa e scorretta	p. 2
	Gravissimi errori di morfosintassi	p. 1
CAPACITÀ DI ANALISI E DI SINTESI	Sa effettuare analisi e sintesi coerenti ed autonome	p. 4
	Sa effettuare analisi e sintesi anche se talvolta parziali e imprecise	p. 3
	Sa effettuare analisi e sintesi limitate e inesatte	p. 2
	Non sa effettuare analisi e sintesi delle conoscenze	p. 1
	Non sa fare nulla	p. 0
COMPETENZA RIELABORARE DATI E INFORMAZIONI	Ha competenze rielaborative critiche spiccate	p. 4
	Sa organizzare dati e informazioni in modo adeguato anche se non sempre critico	p. 3
	Sa organizzare dati e informazioni in modo semplice	p. 2
	Sa organizzare dati e informazioni con difficoltà	p. 1
	Non riesce ad organizzare dati e informazioni	p. 0
SUFFICIENZA		20 punti
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALLA PROVA		___ / 30

Qualora non fosse possibile dare una qualsiasi valutazione per mancanza di dati, verrà attribuito zero come punteggio.

# SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

## PROVA DI ITALIANO

*Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.*

### TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

**Umberto Eco**, *Su alcune funzioni della letteratura*, in *Sulla letteratura*, IV edizione Tascabili Bompiani, Milano 2016.

«Siamo circondati di poteri immateriali, che non si limitano a quelli che chiamiamo valori spirituali, come una dottrina religiosa. [...] E tra questi poteri annovererei anche quello della tradizione letteraria, vale a dire del complesso di testi che l'umanità ha prodotto e produce non per fini pratici (come tenere registri, annotare leggi e formule scientifiche, verbalizzare sedute o provvedere orari ferroviari) ma piuttosto *gratia sui*, per amore di se stessi – e che si leggono per diletto, elevazione spirituale, allargamento delle conoscenze, magari per puro passatempo, senza che nessuno ci obblighi a farlo (se si prescinde dagli obblighi scolastici). [...]

A che cosa serve questo bene immateriale che è la letteratura? [...]

La letteratura tiene anzitutto in esercizio la lingua come patrimonio collettivo. La lingua, per definizione, va dove essa vuole, nessun decreto dall'alto, né da parte della politica, né da parte dell'accademia, può fermare il suo cammino e farla deviare verso situazioni che si pretendano ottimali. [...]

La lingua va dove vuole ma è sensibile ai suggerimenti della letteratura. Senza Dante non ci sarebbe stato un italiano unificato. [...]

E se qualcuno oggi lamenta il trionfo di un italiano medio diffusosi attraverso la televisione, non dimentichiamo che l'appello a un italiano medio, nella sua forma più nobile, è passato attraverso la prosa piana e accettabile di Manzoni e poi di Svevo o di Moravia.

La letteratura, contribuendo a formare la lingua, crea identità e comunità. Ho parlato prima di Dante, ma pensiamo a cosa sarebbe stata la civiltà greca senza Omero, l'identità tedesca senza la traduzione della Bibbia fatta da Lutero, la lingua russa senza Puškin [...].

La lettura delle opere letterarie ci obbliga a un esercizio della fedeltà e del rispetto nella libertà dell'interpretazione. C'è una pericolosa eresia critica, tipica dei nostri giorni, per cui di un'opera letteraria si può fare quello che si vuole, leggendo quanto i nostri più incontrollabili impulsi ci suggeriscono. Non è vero. Le opere letterarie ci invitano alla libertà dell'interpretazione, perché ci propongono un discorso dai molti piani di lettura e ci pongono di fronte alle ambiguità e del linguaggio e della vita. Ma per poter procedere in questo gioco, per cui ogni generazione legge le opere letterarie in modo diverso, occorre essere mossi da un profondo rispetto verso quella che io ho altrove chiamato l'intenzione del testo.»

*Sulla letteratura* è una raccolta di saggi di Umberto Eco (Alessandria 1932-Milano 2016) pubblicata nel 2002. I testi sono stati scritti tra il 1990 e il 2002 (in occasione di conferenze, incontri, prefazioni ad altre pubblicazioni), ad eccezione di *Le sporcizie della forma*, scritto originariamente nel 1954, e de *Il mito americano di tre generazioni antiamericane*, del 1980.

#### **1. Comprensione del testo**

Riassumi brevemente il contenuto del testo.

#### **2. Analisi del testo**

2.1 Analizza l'aspetto stilistico, lessicale e sintattico del testo.

2.2 «*E se qualcuno oggi lamenta il trionfo di un italiano medio, diffusosi attraverso la televisione, non dimentichiamo che l'appello a un italiano medio, nella sua forma più nobile, è passato attraverso la prosa piana e accettabile di Manzoni e poi di Svevo o di Moravia*». Spiega il significato e la valenza di tale affermazione dell'autore nel testo.

- 2.3 Soffermtati sul significato di “potere immateriale” attribuito da Eco alla letteratura.
- 2.4 Quale rapporto emerge dal brano proposto tra libera interpretazione del testo e fedeltà ad esso?
- 2.5 «*La letteratura, contribuendo a formare la lingua, crea identità e comunità*» spiega e commenta il significato di tale affermazione.

### 3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Sulla base dell'analisi condotta, proponi un'interpretazione complessiva del brano ed approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi ed autori del Novecento a te noti. Puoi anche fare riferimento alla tua personale esperienza e percezione della funzione della letteratura nella realtà contemporanea.

#### **TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN “SAGGIO BREVE” O DI UN “ARTICOLO DI GIORNALE”**

(puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

##### CONSEGNE

*Sviluppa l'argomento scelto o in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei modi che ritieni opportuni, i documenti e i dati forniti.*

*Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.*

*Premetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi, suddividilo in paragrafi.*

*Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato.*

*Per entrambe le forme di scrittura non superare cinque colonne di metà di foglio protocollo.*

#### 1. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

**ARGOMENTO: Il rapporto padre-figlio nelle arti e nella letteratura del Novecento.**

##### DOCUMENTI

##### **Mio padre è stato per me “l'assassino”**

Mio padre è stato per me “l'assassino”,  
fino ai vent'anni che l'ho conosciuto.  
Allora ho visto ch'egli era un bambino, e  
che il dono ch'io ho da lui l'ho avuto.

Aveva in volto il mio sguardo azzurrino, un  
sorriso, in miseria, dolce e astuto. Andò  
sempre pel mondo pellegrino;  
più d'una donna l'ha amato e pasciuto.

Egli era gaio e leggero; mia madre  
tutti sentiva della vita i pesi.  
Di mano ei gli sfuggì come un pallone.

“Non somigliare - ammoniva - a tuo padre”. Ed  
io più tardi in me stesso lo intesi:  
eran due razze in antica tenzone.

Umberto Saba, *Il canzoniere* sezione *Autobiografia*,  
Einaudi, Torino 1978



Giorgio de Chirico, *Il figliol prodigo*, 1922  
Milano - Museo del Novecento

«Dei primi anni ricordo bene solo un episodio. Forse anche tu lo ricordi. Una notte piagnucolavo incessantemente per avere dell'acqua, certo non a causa della sete, ma in parte probabilmente per infastidire, in parte per divertirmi. Visto che alcune pesanti minacce non erano servite, mi sollevasti dal letto, mi portasti sul ballatoio e mi lasciasti là per un poco da solo, davanti alla porta chiusa, in camicia. Non voglio dire che non fosse giusto, forse quella volta non c'era davvero altro mezzo per ristabilire la pace notturna, voglio soltanto descrivere i tuoi metodi educativi e l'effetto che ebbero su di me. Quella punizione mi fece sì tornare obbediente, ma ne riportai un danno interiore. L'assurda insistenza nel chiedere acqua, che trovavo tanto ovvia, e lo spavento smisurato nell'essere chiuso fuori, non sono mai riuscito a porli nella giusta relazione. Ancora dopo anni mi impauriva la tormentosa fantasia che l'uomo gigantesco, mio padre, l'ultima istanza, potesse arrivare nella notte senza motivo e portarmi dal letto sul ballatoio, e che dunque io ero per lui una totale nullità.»

Franz KAFKA, *Lettera al padre*, traduzione di C. GROFF, Feltrinelli, Milano 2013

«Pietro, gracile e sovente malato, aveva sempre fatto a Domenico un senso d'avversione: ora lo considerava, magro e pallido, inutile agli interessi; come un idiota qualunque! Toccava il suo collo esile, con un dito sopra le venature troppo visibili e lisce; e Pietro abbassava gli occhi, credendo di dovergliene chiedere perdono come di una colpa. Ma questa docilità, che sfuggiva alla sua violenza, irritava di più Domenico. E gli veniva voglia di canzonarlo. [...] Pietro stava zitto e dimesso; ma non gli obbediva. Si tratteneva meno che gli fosse possibile in casa; e, quando per la scuola aveva bisogno di soldi, aspettava che ci fosse qualche avventore di quelli più ragguardevoli; dinanzi al quale Domenico non diceva di no. Aveva trovato modo di resistere, subendo tutto senza mai fiatare. E la scuola allora gli parve più che altro un pretesto, per star lontano dalla trattoria. Trovando negli occhi del padre un'ostilità ironica, non si provava né meno a chiedergli un poco d'affetto. Ma come avrebbe potuto sottrarsi a lui? Bastava uno sguardo meno impaurito, perché gli mettesse un pugno su la faccia, un pugno capace d'alzare un barile. E siccome alcune volte Pietro sorrideva tremando e diceva: - Ma io sarò forte quanto te!- Domenico gli gridava con una voce, che nessun altro aveva: - Tu?- Pietro, piegando la testa, allontanava pian piano quel pugno, con ribrezzo ed ammirazione.»

Federigo TOZZI, *Con gli occhi chiusi*, BUR Bibl. Univ., Rizzoli, Milano 1986

## 2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

**ARGOMENTO: Crescita, sviluppo e progresso sociale. E' il PIL misura di tutto?**

### DOCUMENTI

**Prodotto Interno Lordo** - La produzione come ricchezza

Il prodotto interno lordo è il valore di tutto quello che produce un paese e rappresenta una grandezza molto importante per valutare lo stato di salute di un'economia, sebbene non comprenda alcuni elementi fondamentali per valutare il livello di benessere. [...] Il PIL è una misura senz'altro grossolana del benessere economico di un paese. Tuttavia, anche molti dei fattori di benessere che non rientrano nel calcolo del PIL, quali la qualità dell'ambiente, la tutela della salute, la garanzia di accesso all'istruzione, dipendono in ultima analisi anche dalla ricchezza di un paese e quindi dal suo PIL.

*Enciclopedia dei ragazzi -2006- Treccani on-line* di Giulia Nunziante ([http://www.treccani.it/enciclopedia/prodotto-interno-lordo\\_\(Enciclopedia-dei-ragazzi\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/prodotto-interno-lordo_(Enciclopedia-dei-ragazzi)))

«Con troppa insistenza e troppo a lungo, sembra che abbiamo rinunciato alla eccellenza personale e ai valori della comunità, in favore del mero accumulo di beni terreni. Il nostro Pil ha superato 800 miliardi di dollari l'anno, ma quel PIL - se giudichiamo gli USA in base ad esso - comprende anche l'inquinamento dell'aria, la pubblicità per le sigarette e le ambulanze per sgombrare le nostre autostrade dalle carneficine dei fine settimana. Il Pil mette nel conto le serrature speciali per le nostre porte di casa e le prigioni per coloro che cercano di forzarle. Comprende il fucile di Whitman e il coltello di Speck, ed i programmi televisivi che esaltano la violenza al fine di vendere giocattoli ai nostri bambini. Cresce con la produzione di napalm, missili e testate nucleari e non fa che aumentare quando sulle loro ceneri si ricostruiscono i bassifondi popolari. Comprende le auto blindate della polizia per fronteggiare le rivolte urbane. Il Pil non tiene conto della salute delle nostre famiglie, della qualità della loro educazione o della gioia dei loro momenti di svago. Non comprende la bellezza della nostra poesia, la solidità dei valori famigliari o l'intelligenza del nostro dibattere. Il Pil non misura né la nostra arguzia, né il nostro coraggio, né la nostra saggezza, né la nostra conoscenza, né la nostra compassione, né la devozione al nostro Paese. Misura tutto, in poche parole, eccetto ciò che rende la vita veramente degna di essere vissuta. Può dirci tutto sull'America ma non se possiamo essere orgogliosi di essere americani».

Dal discorso di Robert KENNEDY, ex-senatore statunitense, tenuto il 18 marzo del 1968; riportato su "Il Sole 24 Ore" di Vito LOPS del 13 marzo 2013; (<http://24o.it/Eqdv8>)

### 3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: **Il valore del paesaggio.**

#### DOCUMENTI

«[...] il paesaggio italiano non è solo natura. Esso è stato modellato nel corso dei secoli da una forte presenza umana. È un paesaggio intriso di storia e rappresentato dagli scrittori e dai pittori italiani e stranieri e, a sua volta, si è modellato con il tempo sulle poesie, i quadri e gli affreschi. In Italia, una sensibilità diversa e complementare si è quindi immediatamente aggiunta all'ispirazione naturalista. Essa ha assimilato il paesaggio alle opere d'arte sfruttando le categorie concettuali e descrittive della «veduta» che si può applicare tanto a un quadro o a un angolo di paesaggio come lo si può osservare da una finestra (in direzione della campagna) o da una collina (in direzione della città). [...] l'articolo 9 della Costituzione italiana <sup>(1)</sup> è la sintesi di un processo secolare che ha due caratteristiche principali: la priorità dell'interesse pubblico sulla proprietà privata e lo stretto legame tra tutela del patrimonio culturale e la tutela del paesaggio.»

Salvatore SETTIS, *Perché gli italiani sono diventati nemici dell'arte*, ne "Il giornale dell'Arte", n. 324/2012

<sup>(1)</sup> (Art. 9 Costituzione italiana) - La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.

«Nei contesti paesaggistici tutto è, invece, solido e stabile, frutto dell'instancabile sovrapporsi di azioni umane, innumerevoli quanto irricognoscibili, ritocchi infiniti a un medesimo quadro, di cui l'iconografia principale si preserva, per cui tutto muta nell'infinitesimo e al tempo stesso poco cambia nell'ampio insieme, ed è il durare di questa nostra conchiglia che racconta la nostra qualità di popolo, in una sintesi suprema di memoria visibile, ordinatamente disposta. Sì, i paesaggi non sono ammassi informi né somme di entità, ma ordini complessi, generalmente involontari a livello generale, spontanei e autoregolati, dove milioni di attività si sono fuse in un tutto armonioso. E' un'armonia e una bellezza questa di tipo poco noto, antropologico e storico più che meramente estetico o meramente scientifico, a cui non siamo stati adeguatamente educati. [...] Capiamo allora perché le Costituzioni che si sono occupate di questi temi, da quella di Weimar alla nostra, hanno distinto tra monumenti naturali, storici e artistici, [...] e il paesaggio [...], dove natura, storia e arte si compongono stabilmente [...]. E se in questa riscoperta dell'Italia, da parte nostra e del globo, stesse una possibilità importante di sviluppo culturale, civile ed economico del nostro paese in questo tempo di crisi?»

Dal discorso del Presidente FAI Andrea CARANDINI al XVII Convegno Naz. Delegati FAI- Trieste 12 aprile 2013;  
(<http://www.fondoambiente.it/Dal-Presidente/Index.aspx?q=convegno-di-trieste-discorso-di-andrea-carandini>)

«Il paesaggio italiano rappresenta l'Italia tutta, nella sua complessità e bellezza e lascia emergere l'intreccio tra una grande natura e una grande storia, un patrimonio da difendere e ancora, in gran parte, da valorizzare. La sacralità del valore del paesaggio [...] è un caposaldo normativo, etico, sociale e politico da difendere e tutelare prima e sopra qualunque formula di sviluppo che, se è avulsa da questi principi, può risultare invasiva, rischiando di compromettere non solo la bellezza, ma anche la funzionalità presente e futura. Turismo compreso.»

Dall'intervento di Vittorio SGARBI alla manifestazione per la commemorazione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia a Palermo-12 maggio 2010- riportato su "La Sicilia" di Giorgio PETTA del 13 maggio 2010

«Tutti, è vero, abbiamo piacere di stare in un ambiente pulito, bello, sereno, attorniti dalle soddisfazioni scaturenti in buona sostanza da un corretto esercizio della cultura. Vedere un bel quadro, aggirarsi in un'area archeologica ordinata e chiaramente comprensibile, viaggiare attraverso i paesaggi meravigliosi della nostra Italia, tenere lontani gli orrori delle urbanizzazioni periferiche, delle speculazioni edilizie, della incoscienza criminale di chi inquina, massacra, offende, opprime l'ambiente naturale e urbanistico.»

Claudio STRINATI- La retorica che avvelena la Storia (e gli storici) dell'arte- da l'Huffington Post del 06.01.2014  
([http://www.huffingtonpost.it/claudio-strinati/la-retorica-che-avvelena-storia-e-gli-storici-dellarte\\_b\\_4545578.html](http://www.huffingtonpost.it/claudio-strinati/la-retorica-che-avvelena-storia-e-gli-storici-dellarte_b_4545578.html))

#### 4. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: L'uomo e l'avventura dello spazio.

##### DOCUMENTI

«L'acqua che scorre su Marte è la prima grande conferma dopo anni intensi di ricerche, che hanno visto moltiplicarsi gli "occhi" puntati sul Pianeta Rosso, tra sensori, radar e telecamere a bordo di satelliti e rover. Ma il bello deve probabilmente ancora venire perché la prossima scommessa è riuscire a trovare forme di vita, microrganismi vissuti in passato o forse ancora attivi e capaci di sopravvivere in un ambiente così estremo.

È con questo spirito che nel 2016 si prepara a raggiungere l'orbita marziana la prima fase di una nuova missione da 1,2 miliardi di euro. Si chiama ExoMars, è organizzata dall'Agenzia Spaziale Europea (Esa) e l'Italia è in prima fila con l'Agenzia Spaziale Italiana (Asi) e con la sua industria. "Sicuramente Marte continuerà a darci sorprese", ha detto il presidente dell'Asi, Roberto Battiston. Quella annunciata ieri dalla Nasa "è l'ultima di una lunga serie e sostanzialmente ci dice che Marte è un luogo in cui c'è dell'acqua, anche se con modalità diverse rispetto a quelle cui siamo abituati sulla Terra.»

Enrica BATTIFOGLIA, *Sempre più "occhi" su Marte, nuova missione nel 2016*, "La Repubblica", 29 settembre 2015

«Con uno speciale strumento del telescopio spaziale Hubble (la Wide Field Camera, una camera fotografica a largo campo), gli astronomi sono riusciti a misurare la presenza di acqua su cinque di questi mondi grazie all'analisi spettroscopica della loro atmosfera mentre essi transitavano davanti alla loro stella. Durante il transito, la luce stellare passa attraverso l'atmosfera che avvolge il pianeta, raccogliendo la "firma" dei composti gassosi che incontra sul suo cammino.

I pianeti con tracce di acqua finora individuati sono tutti giganti gassosi inadatti alla vita. Il risultato però è ugualmente importante perché dimostra che la scoperta di acqua su pianeti alieni è possibile con i mezzi già oggi disponibili.

La sfida ora è quella di trovare pianeti di tipo terrestre, cioè corpi celesti rocciosi di dimensioni comprese tra metà e due volte le dimensioni della Terra, in particolare quelli che si trovano a orbitare nella zona abitabile della loro stella, dove potrebbe esistere acqua allo stato liquido e forse la vita.»

Umberto GUIDONI, *Viaggiando oltre il cielo*, BUR, Rizzoli, Milano 2014

«Per prima cosa, Samantha ha parlato dell'importanza scientifica della missione Futura. I risultati dei tanti esperimenti svolti sulla Stazione Spaziale Internazionale, i cui dati sono ora in mano agli scienziati, si vedranno solo tra qualche tempo, perché come ha ricordato l'astronauta richiedono mesi di lavoro per essere analizzati correttamente.

Svolgere ricerche nello spazio, ha ricordato Sam, è fondamentale comunque in moltissimi campi, come la scienza dei materiali, perché permette di isolare determinati fenomeni che si vuole studiare, eliminando una variabile onnipresente sulla Terra: la gravità.

Ancor più importante forse è studiare il comportamento delle forme di vita in ambiente spaziale, perché permetterà di prepararci a trascorrere periodi sempre più lunghi lontano dal pianeta (fondamentali ad esempio per raggiungere destinazioni distanti come Marte), ma ha ricadute dirette anche per la salute qui sulla Terra, perché scoprire i meccanismi che controllano questo adattamento (come i geni) aiuta ad approfondire le conoscenze che abbiamo sul funzionamento degli organismi viventi, e in un'ultima analisi, a comprendere il funzionamento del corpo a livello delle cellule. Si tratta di esperimenti in cui gli astronauti sono allo stesso tempo sperimentatori e cavie, perché i loro organismi vengono monitorati costantemente nel corso della missione, e gli esami continuano anche a Terra, visto che servono dati pre e post missione.»

Simone VALESINI, *Samantha Cristoforetti si racconta al ritorno dallo Spazio*, Wired  
([www.wired.it/scienza/spazio/2015/06/15/samantha-cristoforetti-conferenza-ritorno](http://www.wired.it/scienza/spazio/2015/06/15/samantha-cristoforetti-conferenza-ritorno))

### **TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO**

Settant'anni fa, nel marzo del 1946 in occasione delle elezioni amministrative e il 2 giugno 1946 in occasione del referendum tra monarchia e repubblica, in Italia le donne votavano per la prima volta. Dopo la tragedia della seconda guerra mondiale, il suffragio universale perfetto portava a compimento una battaglia cominciata in Italia all'indomani dell'Unità, passata attraverso le petizioni delle prime femministe all'inizio del Novecento e corroborata dalla partecipazione delle donne alla guerra di Resistenza. Dalle testimonianze di due scrittrici, riportate di seguito, si coglie la coscienza e l'emozione per il progetto di società democratica e partecipativa che si stava delineando, in cui le donne avrebbero continuato a lottare per affermare la parità dei loro diritti in ogni campo della vita privata e pubblica, dall'economia alla politica e alla cultura.

Il 1946 nei ricordi di:

*Alba De Céspedes (1911-1997).*

«Né posso passare sotto silenzio il giorno che chiuse una lunga e difficile avventura, e cioè il giorno delle elezioni. Era quella un'avventura cominciata molti anni fa, prima dell'armistizio, del 25 luglio, il giorno – avevo poco più di vent'anni – in cui vennero a prendermi per condurmi in prigione. Ero accusata di aver detto liberamente quel che pensavo. Da allora fu come se un'altra persona abitasse in me, segreta, muta, nascosta, alla quale non era neppure permesso di respirare. È stata sì, un'avventura umiliante e penosa. Ma con quel segno in croce sulla scheda mi pareva di aver disegnato uno di quei fregi che sostituiscono la parola fine. Uscii, poi, liberata e giovane, come quando ci si sente i capelli ben ravviati sulla fronte.»

*Anna Banti (1895-1985).*

«Quanto al '46 [...] e a quel che di "importante" per me, ci ho visto e ci ho sentito, dove mai ravvisarlo se non in quel due giugno che, nella cabina di votazione, avevo il cuore in gola e avevo paura di sbagliarmi fra il segno della repubblica e quello della monarchia? Forse solo le donne possono capirmi e gli analfabeti.»

Patrizia GABRIELLI, "2 giugno 1946: una giornata memorabile" saggio contenuto nel quadrimestrale *Storia e problemi contemporanei*, N. 41, anno XIX gen/apr 2006; CUEB

### **TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE**

«Il confine indica un limite comune, una separazione tra spazi contigui; è anche un modo per stabilire in via pacifica il diritto di proprietà di ognuno in un territorio conteso. La frontiera rappresenta invece la fine della terra, il limite ultimo oltre il quale avventurarsi significava andare al di là della superstizione contro il volere degli dèi, oltre il giusto e il consentito, verso l'inconoscibile che ne avrebbe scatenato l'invidia. Varcare la frontiera, significa inoltrarsi dentro un territorio fatto di terre aspre, dure, difficili, abitato da mostri pericolosi contro cui dover combattere. Vuol dire uscire da uno spazio familiare, conosciuto, rassicurante, ed entrare in quello dell'incertezza. Questo passaggio, oltrepassare la frontiera, muta anche il carattere di un individuo: al di là di essa si diventa stranieri, emigranti, diversi non solo per gli altri ma talvolta anche per se stessi.»

Piero ZANINI, *Significati del confine - I limiti naturali, storici, mentali* - Edizioni scolastiche Mondadori, Milano 1997

A partire dalla citazione, che apre ad ampie considerazioni sul significato etimologico-storico-simbolico del termine "confine", il candidato rifletta, sulla base dei suoi studi e delle sue conoscenze e letture, sul concetto di confine: confini naturali, "muri" e reticolati, la costruzione dei confini nella storia recente, l'attraversamento dei confini, le guerre per i confini e le guerre sui confini, i confini superati e i confini riaffermati.

---

Durata massima dell' prova: 6

ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

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.

---

## SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

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

*Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.*

### Dieta razionale ed equilibrata

#### **PRIMA PARTE**

##### *Documento n.1*

“Mangiare è un atto ricco di significati che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico. Come e cosa si mangia dipende sia dalle risorse offerte dal territorio, sia dalle abitudini familiari che dal rapporto che si crea tra le persone e il cibo.

La sana dieta alimentare, ovvero una corretta alimentazione, è l'insieme dei comportamenti e dei rapporti nei confronti del cibo che permettono il mantenimento della propria salute nel rispetto dell'ambiente e degli altri. E' opportuno ricordare che il termine “dieta” indica una selezione ragionata di alimenti, e non necessariamente un regime alimentare finalizzato ad ottenere una perdita di peso (ovvero una “dieta” ipocalorica).

L'assunzione errata di alimenti, sia nella quantità che nella qualità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici quali ipertensione, malattie dell'apparato cardiocircolatorio, obesità, diabete e alcune forme di tumori.”

(Fonte: [archivio.pubblica.istruzione.it/essere\\_benessere/allegati/linee\\_guida.pdf](http://archivio.pubblica.istruzione.it/essere_benessere/allegati/linee_guida.pdf))

##### *Documento n.2*

La Figura 1, di seguito riportata, presenta la Nuova Piramide Alimentare per la Dieta Mediterranea Moderna. La Piramide è stata elaborata in collaborazione con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) da studiosi provenienti dal bacino del Mediterraneo e da istituzioni internazionali presenti alla 3<sup>a</sup> Conferenza Internazionale CIISCAM (Centro Interuniversitario Internazionale di Ricerca sulle Culture Alimentari Mediterranee), tenutasi a Parma nel 2009. Essa propone come modello alimentare di base la Dieta Mediterranea, tenendo conto anche dell'evoluzione della società e delle nuove scoperte scientifiche che correlano la dieta ai benefici per la salute. Nello specifico, essa è rivolta a individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni e propone un esempio di organizzazione dei pasti e di frequenza di consumo delle diverse categorie di alimenti.



Nel 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.



**Figura 1.** La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna, 3ª Conferenza Internazionale CIISCAM, 2009.

Il candidato, analizzando la Piramide della Dieta Mediterranea Moderna come da Figura 1, sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- riconosca, nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macronutrienti;
- individui, all'interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di acidi grassi essenziali (AGE), di micronutrienti, di fibra alimentare e di fitocomposti o sostanze protettive;
- spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide proposta, contribuiscano alla prevenzione delle "malattie del benessere" e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari;
- proponga, basandosi sulle caratteristiche della dieta mediterranea, un menù (primo, secondo e contorno) nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale.

## **SECONDA PARTE**

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

1. Un uomo di 40 anni, normopeso e in buono stato di salute, ha un fabbisogno energetico totale giornaliero (FEG) pari a 2600 Kcal. Il candidato ripartisca le calorie giornaliere tra proteine, lipidi e glucidi in base alle raccomandazioni per una dieta equilibrata fornite dai LARN 2012/2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione

italiana). Determini, inoltre, i grammi di lipidi, proteine e glucidi e li ripartisca tra le diverse tipologie degli stessi.

2. Il candidato illustri, mettendone in evidenza la natura e gli effetti benefici sullo stato di salute, due “nuovi prodotti alimentari”, scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti, leggeri o light.
3. Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativamente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, obbliga anche chi vende prodotti sfusi a rendere nota al consumatore la presenza di eventuali sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze alimentari. A tale riguardo, il candidato chiarisca le differenze tra allergie e intolleranze alimentari.
4. Il candidato individui un pericolo biologico specifico legato alla preparazione della crema pasticcera o dei carciofi sott’olio e ne indichi la gravità ed il rischio. Facendo riferimento ai principi del sistema HACCP, identifichi, quindi, un CCP ed il relativo controllo (misura e limite) per ridurre il rischio del pericolo.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l’uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l’uso del dizionario di 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.







**SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO**

LINGUA FRANCESE

PROF.SSA Capolino Olga

QUESITO 1) QUELLES SONT LES PRINCIPALES METHODES DE CONSERVATION?

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

QUESITO 2) quelles sont les 5 M de IHACCP

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

QUESITO 3 )citez trois types de contamination

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

---

## PROGRAMMI (e/o scheda riepilogativa disciplina)

### PROGRAMMA ITALIANO

CLASSE VAeno

a.s. 2016/2017

*Prof.ssa DI SARRA ASSUNTA MARIA ANTONIETTA*

#### **LA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO**

##### **MODULO 1. I MODELLI CULTURALI DELLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO**

- Le coordinate storico-politiche
- Le trasformazioni economiche e sociali
- La scuola e l'evoluzione della lingua italiana
- Il Positivismo
- Il Socialismo
- Il Decadentismo

##### **MODULO 2. LA POESIA SIMBOLISTA**

- I caratteri del movimento

##### **MODULO 3. LA SCAPIGLIATURA**

- I caratteri del movimento

##### **MODULO 4. NATURALISMO E VERISMO**

- I caratteri del movimento

##### **MODULO 5. GIOVANNI VERGA**

- La vita e le opere
- Sperimentalismo e pessimismo
- “ *Il ciclo dei vinti* ”: *I Malavoglia*  
*Mastro-don Gesualdo*

#### **LA PRIMA META' DEL NOVECENTO**

##### **MODULO 1. I MODELLI CULTURALI DEL PRIMO NOVECENTO**

- Irrazionalismo
- Psicoanalisi
- Imperialismo

##### **MODULO 2. LA POESIA ITALIANA DEL PRIMO NOVECENTO**

- I caratteri del genere: Il Crepuscolarismo  
Il Futurismo

##### **MODULO 3. GIOVANNI PASCOLI**

- La vita e le opere
  - Fra regressione e sperimentazione
  - “ *Il Fanciullino* ”
- Da *Miricae*: *Arano*  
*Lavandare*
- Da *Canti di Castelvecchio*: *Nebbia*  
*Il gelsomino notturno*

##### **MODULO 4. GABRIELE D'ANNUNZIO**

- La vita e le opere
- La produzione letteraria tra crisi e mistificazione
- Da *Alcyone*: *La sera fiesolana*  
*La pioggia nel pineto*

- I pastori*
- *Il Piacere*: trama

#### **MODULO 5. ITALO SVEVO**

- La vita e le opere
- Marginalità ed europeismo
- *La coscienza di Zeno: Il vizio del fumo*
- *Una vita*

#### **MODULO 6. LUIGI PIRANDELLO**

- La vita e le opere
- La coscienza del Decadentismo
- *Il fu Mattia Pascal*: trama
- *Così è ( se vi pare )*
- *Uno nessuno centomila* : trama
- *Sei personaggi in cerca d'autore* : trama

#### **FRA LE DUE GUERRE**

#### **MODULO 1. I MODELLI CULTURALI DEGLI ANNI FRA LE DUE GUERRE**

- Le coordinate storico-politiche
- Società ed economia
- Totalitarismo
- Intellettuali
- America

#### **MODULO 2. LA NARRATIVA ITALIANA FRA LE DUE GUERRE**

- I caratteri del genere
- Gli sviluppi della poesia lirica

#### **MODULO 3. GIUSEPPE UNGARETTI**

- La vita e le opere
- Tra sperimentalismo e ritorno all'ordine
- Da *Allegria: Veglia*  
*I Fiumi : In memoria*  
*San Martino del Carso*  
*Soldati*

#### **MODULO 4. EUGENIO MONTALE**

- La vita e le opere
- Il poeta del “*male del vivere*”
- Da *Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato*

#### **MODULO 5. QUASIMODO**

- La vita
- *Ed è subito sera*
- *Alle fronde dei salici*

#### **MODULO 6. UMBERTO SABA**

- *Il Canzoniere*
- *A mia moglie*

#### **LA SECONDA META' DEL NOVECENTO**

#### **MODULO 7. I MODELLI CULTURALI DELL'ARTE CONTEMPORANEA : cenni**



# **PROGRAMMA DI STORIA**

**CLASSE VAeno**

**a.s. 2016/2017**

**Prof.ssa DI SARRA ASSUNTA MARIA ANTONIETTA**

## **ARTICOLAZIONE DEI CONTENUTI DI STORIA**

### **MODULO 1. L'ETA' DELL'IMPERIALISMO**

- L'economia, la politica e la società nell'età dell'imperialismo
- Verso la rottura degli equilibri internazionali
- In Italia l'età di Giolitti
- Movimenti anti-colonialisti e anti-imperialisti
- La Grande guerra

### **MODULO 2. IL TORMENTATO DOPOGUERRA**

- Le conseguenze della guerra
- La rivoluzione in Russia
- Fallimento dei moti rivoluzionari in Germania
- Il crollo delle istituzioni parlamentari in Italia
- Il quadro generale in Europa e nel mondo

### **MODULO 3. GLI ANNI DEL TOTALITARISMO E DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE**

- l'economia "diretta" e le sue conseguenze
- Il fascismo al potere in Italia
- Gli Stati Uniti e la grande crisi del 1929
- Il nazismo al potere in Germania
- Un altro totalitarismo: quello staliniano
- Focolai di tensione in Europa e nel mondo
- La seconda guerra mondiale

### **MODULO 4. IL SECONDO DOPOGUERRA**

- Il nuovo scenario mondiale
- La decolonizzazione e i suoi problemi
- Gli Stati Uniti alla guida dell'Occidente
- L'Unione Sovietica dopo Stalin
- L'Italia della ricostruzione
- Le trasformazioni del mondo

### **MODULO 5. CRONACHE DI FINE MILLENNIO**

## PROGRAMMA DI DIRITTO

Docente - prof. Alfonso DI MARIO

Materia - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Libro di testo - P. Cammisa, P. Matrisciano, G. Pietroni  
“Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”  
ed. Elemond – Scuola & Azienda

- Le nuove dinamiche del mercato turistico: Il mercato turistico – Caratteristiche del mercato turistico – Le motivazioni del turismo – Classificazione della domanda turistica – I fattori che misurano l'elasticità della domanda – La stagionalità della domanda turistica – I prodotti turistici – Le risorse turistiche – Le informazioni sull'offerta – Le configurazioni dell'offerta – Offerta e marketing – Classificazione di beni e servizi turistici – Le vacanze ed i viaggi – L'ambiente naturale – La domanda – I pacchetti turistici – I turisti – Internet e le agenzie di viaggio - Le tipologie del turismo sostenibile – Il management del turismo italiano nel mondo – Gli indici di turisticità.
- Tecniche di marketing turistico e web marketing: L'importanza del marketing – L'organizzazione della direzione del marketing – I compiti del marketing management – L'analisi dell'ambiente esterno – L'analisi della domanda – L'analisi della concorrenza – La metodologia della ricerca di marketing - - Lo scopo della segmentazione – Le variabili di segmentazione – Criteri di scelta del target e strategie di targeting – Strategie di posizionamento – La politica del prodotto – Il ciclo di vita del prodotto – La fissazione del prezzo di vendita – Le tecniche per fissare i prezzi di vendita – La fissazione del prezzo dei prodotti turistici - Quando intervenire sui prezzi – Marketing mix: la politica di distribuzione - Marketing mix: la politica di promozione – Pubblicità e pubbliche relazioni – Promozione vendite – Altre forme di promozione vendite – Analisi dell'ambiente esterno e interno – Obiettivi e controllo di marketing – Il web marketing – Vendita ed acquisto on line – Il marketing turistico integrato – Il marketing della destinazione turistica – Le strategie di marketing.
- Business plan e gestione strategica: Le attitudini dell'imprenditore – Il progetto imprenditoriale – Gli elementi del business plan -I destinatari del business plan – L'analisi di mercato e l'analisi di settore – L'analisi della domanda – L'analisi della concorrenza – L'analisi tecnica e tecnologica – Le politiche di commercializzazione – Il piano di start up – Il preventivo finanziario – Il preventivo economico – Il processo decisionale – Il governo dell'impresa tra imprenditorialità e managerialità in Italia – Gli aspetti generali della gestione strategica – L'analisi del microambiente – L'analisi del macroambiente – Il piano di programmazione aziendale.
- Le filiere agroalimentari ed i prodotti a chilometro zero: Il sistema agroalimentare – Che cos'è una filiera agroalimentare – Scomposizione verticale del sistema agroalimentare – I canali di

distribuzione – La filiera agroalimentare italiana – Sviluppo sostenibile e nuovi modelli agroalimentari – Caratteristiche della filiera lunga – Caratteristiche della filiera corta – La vendita diretta in azienda – L'e-commerce – I farmer's market – I gruppi di acquisto – Le sagre e le feste paesane – Pick-your-own e Community Supported Agriculture – I consorzi ed i punti vendita consorziali – Cantine aperte, frantoi aperti e strade del vino – Le strade del vino: cosa dice la legge – I menu a chilometro zero: vantaggi economici, ecologici e sociali – Come è nato il chilometro zero – Chilometro zero: che cosa dice la legge.

# PROGRAMMA DI MATEMATICA

PROF. AVAGLIANO UMBERTO

Testo adottato: Sasso - Nuova Matematica a colori volumi 4° e 5° - Petrini

## MODULO n° 0

Ripasso su intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani, sull'equazione della retta e sull'equazione della parabola.

## MODULO n° 1

Derivata di una funzione in un punto e suo significato geometrico. Funzione derivata. Derivate di funzioni elementari. Teoremi sulla derivazione: derivata di una somma algebrica; derivata di una costante per una funzione; derivata del prodotto di due funzioni; derivata del quoziente di due funzioni, derivata di una funzione composta (senza dimostrazioni). Retta tangente ad una funzione in un punto.

## MODULO n° 2

Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo. Determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione tramite lo studio del segno della derivata prima. Massimi e minimi relativi. Determinazione dei punti di massimo e minimo relativo.

## MODULO n° 3

Asintoti verticali, orizzontali, obliqui. Studio di funzione razionale intera e razionale fratta.

## MODULO n° 4

L'integrale indefinito: definizione. Regole di integrazione: integrale di una costante e di una potenza. Integrale di una somma algebrica di funzioni. Integrale di una costante per una funzione.

## COMPETENZE ACQUISITE

- Saper determinare le coordinate dei punti di intersezione di una funzione razionale intera e razionale fratta con gli assi cartesiani.
- Saper calcolare la derivata di una funzione razionale intera di 2° grado in un punto tramite la definizione (limite del rapporto incrementale).
- Saper calcolare la derivata di una funzione razionale intera e razionale fratta tramite l'applicazione delle seguenti regole di derivazione:

$$D(x^n) ; D[k(f(x))] ; D(k) ; D\left[\frac{f(x)}{g(x)}\right] ; D[f(x) \cdot g(x)] ; D[f(g(x))]$$

- Saper determinare l'equazione della retta tangente ad una funzione in un punto.
- Saper determinare gli intervalli di crescita e di decrescenza di una funzione razionale intera e razionale fratta

- Saper determinare i punti di massimo relativo, minimo relativo di una funzione razionale intera e razionale fratta.
- Saper determinare gli asintoti verticali di una funzione razionale, ed il comportamento in un intorno completo del punto in cui la funzione presenta un asintoto verticale (limite destro e limite sinistro)
- Saper determinare gli asintoti orizzontali ed obliqui di una funzione razionale.
- Saper determinare l'andamento di una funzione razionale intera e razionale fratta (studio di funzione)
- Saper calcolare l'integrale indefinito di una funzione razionale intera e di semplici funzioni razionali fratte o irrazionali utilizzando al regola di integrazione di una potenza di  $x$ .

**PROGRAMMA DI  
ENOGASTRONOMIA: SETTORE CUCINA  
PROF. NICOLA VENDITTO**

**- LA FIGURA PROFESSIONALE DEL FOOD AND BEVERAGE MANAGER**

- L' ETICA
- LE MANSIONI

**- I SERVIZI RISTORATIVI E ALBERGHIERI**

- L' ORGANIZZAZIONE DEI SRVIZI
- I REPARTI

**- LA RISTORAZIONE COMMERCIALE**

- TIPOLOGIE DELLE STRUTTURE
- I SERVIZI

**- LA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

- LE CARATTERISTICHE
- IL SERVIZIO
- LA GESTIONE
- IL TICKET RESTAURANT

**- IL MENU**

- LE CARATTERISTICHE
- LA STRUTTURA DEL MENU
- LE TIPOLOGIE DEI MENU

**- LE OCCASIONI DI SERVIZIO**

- IL BREAKFAST
- IL COFFEE BREAK
- IL LUNCH
- IL DINNER
- IL ROOM SERVICE
- LE NUOVE TENDENZE DI SERVIZIO

NEL PERCORSO DIDATTICO SONO STATE SVOLTE ESERCITAZIONI PRATICHE CON MENU A TEMA, UTILIZZANDO TECNICHE DI COTTURA INNOVATIVE, PRODOTTI DI STAGIONE E CREATIVITA' NEL PREPARARE PIETANZE AL PIATTO.

# **PROGRAMMA DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE**

Prof.ssa Allini Virginia

Testo adottato A. Machado - Scienza e cultura dell' alimentazione

## **Modulo N 1 – La dieta in condizioni fisiologiche-**

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche-

Diete e stili alimentari

## **Modulo 2- La dieta nelle principali patologie**

La dieta nelle malattie cardiovascolari

La dieta nelle malattie metaboliche

La dieta nelle malattie dell' apparato digerente ( reflusso esofageo e malattie epatiche )

Allergie e intolleranze alimentari ( intolleranza al lattosio, favismo e celiachia )

Alimentazione e tumori – disturbi alimentari

## **Modulo 3 – Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare**

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Contaminazione biologica degli alimenti

Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

Il sistema haccp e le certificazioni di qualità

# Programma di Lingua Inglese

Docente: prof. Emilia Amato de Serpis

## Programmazione didattica - Dipartimento di Lingue Straniere

### Introduzione :

Il presente documento ha lo scopo di inserire la programmazione disciplinare di Lingua Straniera nell'ambito della programmazione generale d'istituto e, in particolare, nel settore specifico della educazione linguistica e tecnico-professionale, quindi in collegamento e armonia con la didattica della Lingua Italiana e delle discipline caratterizzanti l'indirizzo enogastronomico settore cucina.

Lo sviluppo delle abilità comunicative in lingua straniera mirerà a contribuire a rendere il discente, futuro cittadino del mondo, consapevole e partecipe delle vicende umane a partire dall'ambito della COMUNICAZIONE, intesa come costruzione di abilità ricettive e produttive, arricchimento culturale della persona e piena consapevolezza dello strumento linguistico. Partendo da testi scritti e orali si cercherà di fornire al discente competenze comunicative (abilità e conoscenze di tipo comunicativo- cognitivo) e linguistiche (conoscenze formali, strutturali, lessicali, fonologiche, di tipo linguistico) introducendolo alla microlingua di settore relativa all' indirizzo di studio da affrontare nel secondo biennio e nell'ultimo monoennio

### Finalità :

- Promuovere lo sviluppo delle capacità di apprendimento nell'ambito della specifica disciplina
- Promuovere la capacità di condividere le regole del gruppo classe
- Perseguire il livello di competenza B1 del Quadro di Riferimento Europeo per le Lingue

### Obiettivi minimi :

- Stimolare l'interesse alla partecipazione alle attività scolastiche
- Saper intrattenere rapporti professionali in lingua inglese
- Sviluppare adeguate abilità linguistiche nell'ambito professionale
- Conoscere i caratteri geografici e socio-culturali del Paese di cui si studia la lingua
- Ampliamento delle conoscenze relative al mondo enogastronomico, settore cucina
- Preparazione adeguata dei discenti allo sviluppo interdisciplinare di argomenti relativi alle attività professionali e alle prove dell'Esame di Stato.

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Saper padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCERS) Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di</b>	Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punti di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.  Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto  Produrre nella forma scritta e orale brevi	Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore



<p><b>gruppo relative a situazioni professionali</b></p> <p><b>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</b></p>	<p>relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera</p> <p>Lessico del settore codificato da organismi internazionali</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera</p>
--	---	---

## CONTENUTI DELLA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE SVOLTI

### MODULE 1 – COOKING

FUNCTIONS	CONTENTS	GRAMMAR
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describing the different methods of food preservation</li> <li>• Describing the cooking techniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physical methods</li> <li>• Chemical methods</li> <li>• Physical-chemical and biological methods</li> <li>• Water cooking techniques</li> <li>• Fat cooking techniques</li> <li>• Heat cooking techniques</li> <li>• Mixed cooking techniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Past Simple and Past Progressive.</li> <li>• Modal Verbs (1).</li> </ul>

### MODULE 2 – SAFETY AND NUTRITION

FUNCTIONS	CONTENTS	GRAMMAR
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Understanding the safety and healthy rules at the restaurant.</li> <li>• Describing the main characteristics of the Mediterranean Diet</li> <li>• Planning Special menus and Healthcare Menus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP</li> <li>• HACCP principles</li> <li>• Critical control points and critical limits</li> <li>• Food transmitted infections and food poisoning</li> <li>• Risks and preventive measures to combat food contamination</li> <li>• The eatwell plate</li> <li>• Organic food and Genetically Modified Organisms (GMOs)</li> <li>• The Mediterranean diet</li> <li>• Food intolerances and allergies</li> <li>• Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditional II and III types</li> <li>• Modal verbs (2).</li> </ul>

### MODULE 3 – GETTING A JOB

FUNCTIONS	CONTENTS	GRAMMAR
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Writing a Curriculum Vitae</li> <li>• Writing a Covering letter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• How to write a curriculum vitae</li> <li>• How to write a covering letter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Passive Form.</li> <li>• Modal verbs (3).</li> </ul>

### Metodi e strumenti

La metodologia didattica si è basata sull'approccio comunicativo con l'utilizzo integrato di altri approcci per permettere al meglio lo sviluppo ed il potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si è svolto soprattutto attraverso la lezione frontale interattiva, cioè con il coinvolgimento e la partecipazione attiva di tutti gli studenti ma, quando se ne ravvisata la necessità si è

	<p>utilizzato anche il lavoro di gruppo o a coppie. Oltre ai libri di testo si è fatto uso di fotocopie, strumenti multimediali e di qualsiasi altro materiale ritenuto utile per l'apprendimento degli studenti.</p>
<b>Verifica e valutazione</b>	<p>Sono state somministrate agli alunni due prove scritte per quadrimestre. Le verifiche scritte, sono state di tipo oggettivo (risposte a scelta multipla, risposte vero/falso, risposte chiuse, esercizi a completamento e traduzione di frasi dall'Italiano), soggettivo ed integrato.</p> <p>Ogni allievo è stato inoltre sottoposto ad almeno due verifiche orali sommative (cioè con attribuzione di voto). Nelle verifiche periodiche scritte ed orali si sono valutate sia la competenza comunicativa (cioè la capacità di usare la lingua sul piano ricettivo e produttivo) sia la correttezza morfosintattica ed ortografica (per lo scritto), sia la correttezza fonologica (orale). Il voto di fine periodo è stato formulato in base ai seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Iter dell'allievo rispetto alla sua situazione di partenza</li><li>• Partecipazione al lavoro di classe, impegno nel lavoro a casa e rispetto delle scadenze</li><li>• Eventuale esito dei recuperi effettuati</li></ul>

# PROGRAMMA DI FRANCESE

Testo adottato SUPERBE ed.ELI

Prof.ssa Capolino Olga

## MODULO 1:LA CONSERVATION DES ALIMENTS

### Unité 1

- Les techniques physiques
- Séchage
- Lyophilisation
- Stérilisation
- Pasteurisation
- La conservation par le froid

### Unité 2

- Les techniques chimiques
- Par les additifs
- Sel
- Sucre
- Alcool
- Vinaigre
- Sous vide

### Unité 3

- Mistes

## MODULO 2 LES MODES DE CUISSON

### Unité 1

- Cuisson à l'eau
- Cuisson au corps gras
- Cuisson au four
- Cuisson mixtes

## MODULO 3 LA SECURITE ET L'ALIMENTATION

### Unité 1

- L'HACCP
- Les principes
- Les points critiques
- Infections et intoxications
- Contaminations

## MODULE 4 REGIME ET NUTRITION

- Classification des aliments
- Le régime méditerranéen
- Les OGM
- Les régimes macrobiotiques et végétarien

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SALA E VENDITA  
Doc. Di Prisco Francesco

**Recupero e approfondimenti dei blocchi tematici del 2° biennio**

**L'offerta enogastronomica:**

Pianificare l'offerta enogastronomica, programmare l'offerta enogastronomica, comunicare l'offerta enogastronomica

**La produzione vitivinicola delle regioni italiane:**

Le caratteristiche della produzione italiana, la produzione regionale.

**Analisi sensoriale e degustazione:**

L'analisi delle caratteristiche organolettiche, la sommellerie, l'abbinamento cibo e vino.

**Le abitudini alimentari:**

Cibo e cultura; Tipicizzazione e prodotti Made in Italy; Le diete alimentari; Fattori dietetici; Fattori culturali.

**Marketing, qualità e territorio:**

La qualità percepita; Sistemi di qualità; I prodotti di qualità; le etichette alimentari; I diversi aspetti della qualità alimentare; Dalla quantità alla qualità; La quantità nell'approvvigionamento; Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile.

**Tecniche di gestione:**

La gestione delle aziende turistico-ristorative, la gestione degli acquisti, l'informatica nelle aziende della ristorazione.

**Catering e Banqueting:**

Il Catering; Il Banqueting e il Catering-Banqueting; La preparazione di un evento speciale.

# PROGRAMMA DI RELIGIONE

Prof.ssa Bompan Paola

**Testo adottato: Nuovi Confronti**

## **1° MODULO**

*Progetto di vita: ostacoli a scelte coerenti*

- La vita è un dono
- I valori e le scelte
- Pedofilia, omosessualità
- Stalking e violenza sulle donne

## **2° MODULO**

*L'etica sociale*

- Pace e giustizia
- Carità e solidarietà

## **3° MODULO**

*Economia solidale*

- Crisi politica ed economica
- Mafia - Stato
- Ecologia

## **4° MODULO**

*Valori e scelte*

- Valori edonistici e proposta cristiana

# PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

Doc. Di Cola Giuseppe Biagio

## CAPACITA' CONDIZIONALI

- ✚ Test di mobilità articolare (coxo-femorale, scapolo omerale); forza veloce; capacità aerobica; resistenza; test di resistenza, lancio del pallone medicinale.
- ✚ Esercitazioni a corpo libero con uso di piccoli attrezzi, finalizzate al miglioramento della resistenza, mobilità, velocità, forza.
- ✚ Circuiti di destrezza per il miglioramento dell'equilibrio dinamico e la velocità di esecuzione.

## CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' INDIVIDUALI

- ✚ Regole di gioco, esercizi sui fondamentali di squadra, tattiche di gioco degli sport programmati:
  - Pallavolo
  - Basket
  - Calcio
  
- ✚ Atletica leggera:
  - Salto in alto
  - Salto in lungo
  - Velocità
  - Corsa di resistenza

## INFORMAZIONI FONDAMENTALI SULLA TUTELA DELLA SALUTE

- ✚ Informazioni teoriche sull'apparato scheletrico, articolare, muscolare (struttura e fisiologia).
- ✚ Vizi posturali.
- ✚ Fonti dell'energia muscolare.
- ✚ Informazioni e conoscenze sull'apparato cardio-circolatorio e respiratorio.
- ✚ Droghe sintetiche e doping.
- ✚ Effetti dell'attività fisica sui vari apparati.
- ✚ Alimentazione e disturbi comportamentali alimentari (bulimia, anoressia).
- ✚ I danni del tabagismo e dell'alcolismo.
- ✚ Traumatologia e primo soccorso.

---

## DOCUMENTAZIONE ATTIVITA' SVOLTA IN ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

### RELAZIONE ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'Alternanza scuola-lavoro, che prevede un periodo di 132 ( vecchio ordinamento) ore di attività di Stage da svolgere durante il biennio post-qualifica, è stata articolata nel seguente modo: 66 ore di stage in quarta classe e 66 ore in classe quinta.

Per il quarto e quinto anno è stato organizzato uno Stage presso aziende alberghiere e/o ristorative in strutture del territorio sud Pontino.

Durante lo svolgimento dei tirocini, l'attività di formazione ed orientamento è stata seguita e verificata da un responsabile aziendale indicato dal soggetto aziendale e dal tutor didattico-formativo rappresentato dal professor Mareschi Aniello.

Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati rilasciati dalle aziende ospitanti, sono stati estremamente positivi.

Lo stage ha avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di un'unità operativa con affiancamento di un tutor aziendale.

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

Il monitoraggio delle attività svolte dagli alunni, da parte del tutor, è stato costante, i tirocinanti hanno avuto modo di aggiornare il tutor quotidianamente sulle proprie esperienze lavorative o sui problemi, sempre di lieve entità, sorti durante la giornata.

Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati rilasciati dalle aziende ospitanti, sono stati estremamente positivi.

Il livello di preparazione dei nostri ragazzi è stato apprezzato dagli addetti al lavoro, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni spesso anche non conformi alla loro qualifica professionale.

Per tutta la durata dello stage, hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità. Le regole di comportamento, che il tutor aveva loro indicato, sono sempre state condivise e rispettate.

La valutazione riportata dagli allievi è stata, infatti, buona e, in alcuni casi, eccellente.

In conclusione si può affermare che l'esperienza del tirocinio è stata positiva, ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; hanno acquisito nuove competenze, approfondito quelle acquisite in precedenza, migliorato e in qualche caso elevato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro. In ogni caso per tutti c'è stata una ricaduta positiva a livello di immagine di sé, di crescita personale e professionale.

IL TUTOR DIDATTICO FORMATIVO

PROF. MARESCHI ANIELLO

IL COORDINATORE DI CLASSE: *Prof.* \_\_\_\_\_

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Prof.ssa Anna Maria Masci*

(\* firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)