



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

posta certificata (PEC): 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. 2826 del 12/05/2017

Terracina, 12/5/2017

Anno Scolastico 2016/2017

ALLEGATI al

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

**del Consiglio della classe
Quinta _B**

Tecnico _SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

DATA DI APPROVAZIONE: 12/5/2017



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

A.S. 2016/2017

Indirizzo	Tipologia classi	n.ro classi	n.ro alunni
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Biennio comune	17	213
	Cucina	9	155
	Sala e vendita	6	
	Accoglienza turistica	3	49
	Pasticceria (articolata)	2	18
Servizi Commerciali		2	39
Servizi Socio-Sanitari		8	127
Totali		46	836

Degli 836 allieve ed allievi che frequentano il nostro Istituto nell'A.S. 2015/2016, 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. 2015/2016) 20 classi. Le altre due sedi gravitano intorno alla Centrale, dislocate in **Via Roma n. 116**, con 8 classi e in **Via Don Orione**, con 19 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, (con postazione PC e LIM).

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.

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.

i Diplomati nelle relative articolazioni **Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti.

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 ** ^(°)	2 ** ^(°)	6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 ** ^(°)	2 ** ^(°)		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	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32
Alternanza Scuola-Lavoro					

* 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.

^(°) 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**

IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE VIENE ALLEGATO AL SEGUENTE DOCUMENTO.

1-OBIETTIVI FORMATIVI

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 valutare un problema effettuando analisi, sintesi, collegamenti;
- sapersi orientare su argomenti pluridisciplinari;
- 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;
- essere responsabili ed autonomi nell'organizzazione del proprio lavoro all'interno dell'azienda 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.

CREDITO SCOLASTICO ATTRIBUITO NEL BIENNIO PRECEDENTE

Crediti riportati in allegato

INFORMAZIONI DESUNTE DAI RISULTATI DELLO SCRUTINIO PRECEDENTE

Si riportano in allegato.

MATERIE OGGETTO DELLA TERZA PROVA SCRITTA

Il Consiglio di classe ha individuato le seguenti materie:

- Lingua straniera: Inglese
- Matematica
- Laboratorio di enogastronomia
- Diritto ed Economia

SVOLGIMENTO DELLA TERZA PROVA

Per lo svolgimento della terza prova scritta il Consiglio di classe ha scelto la tipologia _B (3 domande aperte in 8-10 righe)

La prova è durata _ 2.5 ORE.

VALUTAZIONE CREDITO SCOLASTICO

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

GRIGLIE di VALUTAZIONE

Griglie di valutazione Prima Prova scritta

➤ ANALISI DEL TESTO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
COMPRESIONE TESTUALE	Comprensione	piena	Punti 4	
		essenziale	Punti 3	
		parziale	Punti 2	
		superficiale	Punti 1	
		assente	Punti 0	
ANALISI DEL TESTO	Individuazione degli elementi richiesti	piena	Punti 3	
		essenziale	Punti 2	
		parziale	Punti 1	
		non adeguata	Punti 0	
INTERPRETAZIONE	Rielaborazione personale critica e documentata	Punti 5		
	Rielaborazione personale critica	Punti 4		
	Rielaborazione accettabile	Punti 3		
	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 2		
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1		
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0		
PUNTEGGIO DELLA PROVA		___ /15		

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 2
		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 2	
	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 2	
	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 2	
	Rielaborazione accettabile con modesti spunti di riflessione	Punti 1	
	Non rilevabile	Punti 0	
PUNTEGGIO DELLA PROVA		___ /15	

TEMA DI ARGOMENTO STORICO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	TOTALE
PERTINENZA CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	E	Pertinente, ottima conoscenza	Punti 5
		Pertinente, buona conoscenza	Punti 4
		Sufficiente pertinenza, discreta conoscenza	Punti 3
		Parziale pertinenza, mediocre conoscenza	Punti 2
		Parziale pertinenza, insufficiente conoscenza	Punti 1
		Per nulla pertinente, conoscenza frammentaria	Punti 0
ARTICOLAZIONE, COESIONE COERENZA DELL'ARGOMENTO	E	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 2
		Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1
		Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO	critica delle	buona	Punti 3
		discreta	Punti 2
		accettabile	Punti 1
		scarsa	Punti 0
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA EFFICACIA ESPOSITIVA	ED	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
PUNTEGGIO DELLA PROVA			___ /15

TEMA DI ORDINE GENERALE

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

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 dimostra ottima padronanza dell'argomento con piena aderenza alla traccia)	8,00			
	Pertinenti e complete (aderente al testo, esposte in modo esaustivo)	7,00			
	Buone (aderenti al testo, esposte in modo sufficientemente chiaro e sufficiente)	6,00			
	Accettabili (aderenza corretta e essenziale con tutte le informazioni più importanti)	5,00			
	Incomplete (pertinenza parziale e mancano informazioni importanti)	4,00			
	Superficiali (aderenza alla traccia approssimata e con contenuti limitati)	3,0			
	Accennate (traccia appena aderente e contenuti errati)	2,0			
	Quasi nulle (aderenza alla traccia quasi nulla e contenuti per lo più assenti)	1,0			
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			
	Accettabili (contenuti complessivamente privi di errori e sintetizzati e/o analizzati e/o collegati in modo sufficiente)	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 linguistiche Applicative Rielaborative	Appropriate e ampie (i termini sono corretti ed utilizzati in maniera adeguata al contesto, la rielaborazione è approfondita)	3,00			
	Corrette (i termini sono accettabili, la rielaborazione è semplice)	2,00			
	Limitate (i termini sono usati in modo scorretto e non pertinente al contesto, la rielaborazione personale è nulla o scarsa)	1,00			
TOTALE					
	Punteggio in quindicesimi			:100	voto complessivo
Prima parte		X 60			
Q1		X 20			
Q2		X 20			
			Tot		

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

Terracina, lì

Commissari

Presidente

_____	_____
_____	_____
_____	_____

Griglia di valutazione del colloquio orale

CANDIDATO:

CLASSE 5Ba

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 A 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.

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, leggendovi 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 Soffermati 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 camiciola. 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 quellpugno, 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 dibattito. 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 ⁽¹⁾ 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

(1) (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_454578.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)

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 della prova: 60 minuti.

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)

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^a 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, 3^a 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.

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI

COMMERCIALI E TURISTICI

A.Filosi - Terracina

SIMULAZIONE TERZA PROVACLASSE V b alb.

ECONOMIA AZIENDALE

DEL 02/05/2017

ALLIEVO _____ CLASSE 5Ba DATA _____

Rispondere alle seguenti domande (max 10 righe)

1. Dopo aver definito cosa si intende per marketing mix si illustrino le attività attraverso le quali si realizza la pianificazione di marketing.

2. Illustrare cosa si intende per “ analisi economico-finanziaria” nell’ambito del business plan.

3. Cosa si intende per qualità, quando ci si riferisce a prodotti alimentari ?

SIMULAZIONE TERZA PROVA

Esami di Stato a. s. 2016/2017

Classe V B Enogastronomia

MATEMATICA

Candidato.....Data.....

Data la funzione $y =$.

- 1) Definire il concetto di funzione, classificarla e trovare il suo dominio, l'intersezione con gli assi e la sua positività.

- 2) Definire i concetti dei possibili asintoti che una funzione può avere. Trovare gli eventuali asintoti verticali e orizzontali della funzione data.

- 3) Definire il concetto di derivata prima di una funzione in un punto x_0 . Calcolare la derivata prima della funzione data.

ALUNNO.....CLASSE.....DATA.....

1) ELENCA ALCUNE BUONE PRATICHE IGIENICHE DA OSSERVARE PER QUANTO RIGUARDA GLI AMBIENTE E LE ATTREZZATURE.

2) SINTETIZZA I REQUISITI DEGLI ALIMENTI BIOLOGICI.

3) DEFINISCI CHE COSA SI INTENDE PER PRODOTTI OGM.

PROGRAMMI (e/o scheda riepilogativa disciplina)

Prof.ssa PAOLA BOMPAN

Materia: Religione Cattolica

Classe: 5[^] B Alb

Anno scolastico 2016/17

PROGRAMMA SVOLTO

Testo adottato: Nuovi Confronti

Articolazione dei contenuti svolti

1° Modulo

Progetto di vita: ostacoli a scelte coerenti

- La vita è un dono
- 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

Terracina 05/05/2017

La Docente
Prof.ssa Paola Bompan

PROGRAMMA SVOLTO DI CUCINA

CLASSE V° sez B

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Materia: Cucina

Classe: VB

Insegnante: Mareschi Aniello

Libro di testo: A scuola di food & beverage

Lezioni teoriche

Modulo 1 Unità didattica 1.1 Igiene e salubrità delle lavorazioni • Il sistema haccp e le regole di buona prassi igienica • Il piano di autocontrollo Modulo 2: Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro • La sicurezza sul lavoro • I rischi lavorativi nella ristorazione Modulo 3: Alimenti e qualità alimentare • Le certificazioni di qualità • I prodotti alimentari	Modulo 4: Approvvigionamento • La gestione dell'economato • La determinazione dei costi e dei prezzi Modulo 5: I menu e la corretta nutrizione • I menu della ristorazione commerciale • Gli aspetti nutrizionali dei menu Modulo 6: Catering e banqueting • Tecniche di catering e banqueting • La simulazione di un evento banqueting
---	---

Lezioni pratiche

Menu N. 1

Millefoglie di maialino con melanzane grigliate aromatizzate allo zenzero

Crostata di ricotta e cioccolato

Menu N. 2

Gambero scottato in fonduta di verdure profumato al martini dry

Cannoli di pasta fillo con crema chantilly pistacchio

Menu N. 3

Cubo di tonno ai semi di papavero, porro fritto e petali di patate

Pastiera destrutturata

Menu N. 4

Perle di riso al salmone su vellutata di broccoli

Bavarese ai lamponi

Infine la scuola già da diversi anni attua anche la didattica esperienziale finalizzata a far acquisire un ampliamento dell'offerta formativa attraverso lo svolgimento di eventi e manifestazioni. Tali occasioni di servizio hanno rappresentato per gli allievi un momento reale di rapporto con il mondo lavorativo e professionale.

Il docente
MARESCHI ANIELLO

PROGRAMMA SVOLTO

Testo adottato Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Autori: F. Cammisà- P. Matrisciano- G. Pietroni - Editore : Scuola & Azienda

Articolazione dei contenuti svolti

Unita' Di Apprendimento 1

Il Bilancio d'esercizio

- I documenti che compongono il bilancio d'esercizio e i principi di redazione.

Unita' Di Apprendimento 2

Il Mercato turistico

- Offerta e domanda turistica
- L'evoluzione del mercato turistico
- Internet e turismo
- Il mercato turistico nazionale e internazionale
- La sostenibilità del turismo
- Gli indici statistici del turismo

Unita' Di Apprendimento 2

Il Marketing mix

- Il marketing : concetto
- L'organizzazione del marketing:l'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
- La metodologia della ricerca di marketing
- La segmentazione del mercato
- Il target: criteri e strategie
- Il marketing mmix.
- La pianificazione del marketing
- Il marketing e il web.

Unita' Di Apprendimento 3

Business plan e gestione strategica

- L'imprenditore e il suo progetto
- Il business plan
- L'analisi economica e finanziaria
- La gestione e la pianificazione.

Unita' Di Apprendimento 4

Filiere agroalimentari e prodotti a km 0

- Le filiere agroalimentari
- La classificazione delle filiere
- La classificazione e la commercializzazione delle filiere.

Unita' Di Apprendimento 5

Abitudini alimentari ed economia del territorio

- L'economia del territorio
- Fattori socioeconomici del territorio.

Unita' Di Apprendimento 6

La tracciabilità dei prodotti alimentari

- La qualità
- La qualità nell'alimentazione e la tracciabilità dei prodotti alimentari
- Rintracciabilità obbligatoria e facoltativa
- La normativa nazionale e comunitaria relativa alla tracciabilità dei prodotti.

Il Docente

Terracina, 04/05/2017

Prof. _____

PROGRAMMA DI FRANCESE 5B

A.S. 2016-17

LA CONSERVATION DES ALIMENTS

LES TECHNIQUES PHYSIQUES

LES TECHNIQUES CHIMIQUES

LES TECHNIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

LES MODES DE CUISSON

LES TECHNIQUES DE CUISSON A L'EAU

LES TECHNIQUES DE CUISSON AUX CORPS GRAS

LES TECHNIQUES DE CUISSON A LA CHALEUR

LES TECHNIQUES DE CUISSON MIXTES

SANTE ET SECURITE

L'HACCP

LES SEPT PRINCIPES DE L'HACCP

LES INFECTIONS TRANSMISSIBLES

LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

LES RISQUES ET LES MESURES PREVENTIVES CONTRE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS

REGIMES ET NUTRITION

LES ALIMENTS BONS POUR LA SANTE

LES ALIMENTS BIOLOGIQUES ET LES OGM

LE REGIME MEDITERRANEEN

LES ALLERGIES ET LES INTOLLERANCES ALIMENTAIRES

Programma di storia

Testo in uso: "Erodoto, il Novecento e l'inizio del XXI secolo" vol 5. G. Gentile, L. Ronga, A. Rossi – Editrice La Scuola.

Classe 5B Enogastronomia Cucina

Anno scolastico 2016/2017

Docente: prof.ssa Cantà Maria

Docente: prof.ssa Zizzi Stefania (dal 23/01/2017)

<p>Unità 1: La società di massa La Belle époque</p> <p>Unità 2: L'età giolittiana I caratteri generali dell'età giolittiana. Il doppio volto di Giolitti. Tra successi e sconfitte.</p> <p>Unità 3: La prima guerra mondiale. Cause e inizio della guerra. La grande guerra. I trattati di pace.</p> <p>Unità 4: La rivoluzione russa. L'impero russo nel XIX secolo. Le tre rivoluzioni. La nascita dell'Urss. L'Urss di Stalin.</p> <p>Unità 5: Il primo dopoguerra. I problemi del dopoguerra. Il biennio rosso. Dittature, democrazie e nazionalismi.</p> <p>Unità 6: L'Italia tra le due guerre: il fascismo. La crisi del dopoguerra. Il biennio rosso in Italia. Mussolini alla conquista del potere. L'Italia fascista. La politica estera.</p>	<p>Unità 7: La crisi del 1929. Gli "anni ruggenti". Il Big Crash. Roosevelt e il New Deal.</p> <p>Unità 8: La Germania tra le due guerre: il nazismo. La repubblica di Weimar. La fine della repubblica di Weimar. Il nazismo. Il Terzo Reich. Economia e società.</p> <p>Unità 9: La seconda guerra mondiale. Crisi e tensioni internazionali. La guerra civile spagnola. La vigilia della guerra mondiale. 1939-1940: la "guerra mondiale". 1941: la guerra mondiale. Il dominio nazista in Europa. 1942-1943: la svolta. 1944-1945: la vittoria degli Alleati. Dalla guerra totale ai progetti di pace. La guerra e la Resistenza in Italia.</p>
---	--

Terracina 07/05/2017

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO TURISTICO DI STATO

PROGRAMMA DELLA CLASSE V B enogastronomia

PROF.SSA ZENNARO GRETA CORINNA

MATERIA:SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MODULO I: IGIENE DEGLI ALIMENTI

-Prioni,virus,batteri.

-Infezioni e tossinfezioni alimentari.

-Malattie di origine batterica trasmesse dagli alimenti:Enterotossicosi stafilococcica,Botulismo,Salmonellosi,Colera..

-Contaminazione da parassiti Metazoi:Tenia solium,.

-Malattie di origine virale trasmesse da alimenti:Epatite A.

Contaminazione chimica degli alimenti:

-Metalli pesanti(Piombo,Mercurio,Cadmio,Arsenico)

-Fitofarmaci e zoofarmaci,(dose letale,classificazione)

-Contenitori(plastica,vetro,ceramica,alluminio).

-Contaminazione fisica:

-Le radiazioni ionizzanti.

MODULO II :DIETETICA

-La dieta nell'età adulta:dieta qualitativamente e quantitativamente equilibrata;

-Suddivisione dei pasti;

-i LARN e le linee guida;

-La dieta nell'età evolutiva;

-La dieta in gravidanza e allattamento;

-La dieta nella terza età;

-La dieta dello sportivo.

-La dieta mediterranea.

-La dieta vegetariana e vegana;

-La dieta macrobiotica;

-La dieta anglosassone.

MODULO III: DIETOTERAPIA:

-Le malattie del metabolismo: diabete tipo I e II, indicazioni dietetiche;

-Le malattie cardiovascolari: ipertensione, infarti, ictus, indicazioni dietetiche;

-Le malattie cronico degenerative: tumori, indicazioni dietetiche e forme di prevenzione, gli alimenti protettivi, gli alimenti che favoriscono tali patologie.

-La dieta nelle patologie gastrointestinali.

MODULO IV: CONTROLLO E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

-La sicurezza alimentare;

-La qualità degli alimenti;

-HACCP.

-MODULO :GLI ADDITIVI:

-classificazione degli additivi;

-definizione e funzioni dei principali additivi in commercio

PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI MATEMATICA

Classe 5B Enogastronomia

a.s. 2016-2017

Concetto di intorno ed intervallo.

Concetto di funzione. Classificazione e dominio di una funzione. Intersezione con gli assi e positività di una funzione. Funzione pari e dispari (simmetrie).

Concetto di limite. Limite finito e limite infinito di una funzione. Limite destro e limite sinistro di una funzioni. Operazioni sui limiti. Forme indeterminate. Continuità di una funzione in un punto. Calcolo di limiti.

Asintoti verticali, orizzontali, obliqui. Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica (funzioni razionali intere e fratte).

Derivata di una funzione. Definizione di derivata. Derivate di funzioni elementari. Operazioni tra derivate. Definizione di punto stazionario. Criterio di monotonia per le funzioni derivabili (funzioni crescenti e decrescenti). Criterio per l'analisi dei punti stazionari (massimi e minimi relativi ed assoluti). Punti di flesso. Condizione necessaria per l'esistenza di un punto di flesso.

-

Prof./Prof.ssa **Bucciero Maria**

Materia: **Inglese**

CLASSE **V B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

Anno Scolastico **2016/2017**

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO: 2016-2017

CLASSE: V SEZIONE B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

MATERIA: LINGUA STRANIERA INGLESE

DOCENTE: BUCCIERO MARIA

TESTO ADOTTATO Catrin Elen Morris

Excellent!

ELI

Modulo	Unità didattica	Contenuti	Tempi	Verifiche
Module 0: Study skills and grammar revision.		How to become a chef. How to use a dictionary. How to answer a questionnaire. How to make a summary. Present Simple (all forms). Past Simple of regular and irregular verbs (all forms). Present Perfect.	Settembre (4 ore)	
Module 1: Cooking	Unit 1: Different types of food preservation methods	Physical food preservation methods. Chemical food preservation methods. Physico-chemical and biological food preservation methods.	Settembre/Ottobre (12 ore)	Verifica scritta Verifiche orali
Module 1: Cooking	Unit 2: Different types of cooking techniques.	Water cooking techniques. Fat cooking techniques. Heat cooking techniques. Mixed cooking techniques.	Ottobre/Novembre (10 ore)	Verifica scritta Verifiche orali

Module 2: Safety and Nutrition.	Unit 1: Health and Safety	HACCP. HACCP principles. Critical control points and critical limits. U.d.A.: Religious Customs relating to food and drink Food transmitted infections and food poisoning. Risks and preventive measures to combat food contamination,	Dicembre/Gennaio (9 ore) Gennaio (3 ore) Febbraio/Marzo (10 ore)	Verifica scritta Verifiche orali
	Unit 2: Diet and Nutrition	The eatwell plate. Organic food and Genetically Modified Organisms. The Mediterranean Diet. Food intolerances and allergies. Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism. Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets.	Marzo/Aprile (11 ore) Aprile/Maggio (8 ore)*	Verifica Scritta Verifiche orali Verifiche orali

*Le ore di attività didattica effettivamente svolte dalla docente fino al 14 maggio 2017 sono 67.

Terracina, 14-05-2017

L'insegnante
Maria Bucciero

Classe Quinta

QUALITÀ MOTORIE:

Obbiettivi:

- a) Miglioramento delle capacità condizionali
- b) Miglioramento delle capacità coordinative
- c) Potenziamento fisiologico

Unità didattica:

1. Velocità
2. Forza veloce
3. Resistenza
4. Coordinazione

SPORT INDIVIDUALI E DI SQUADRA:

Praticare i giochi sportivi della pallavolo, del calcio, del calcetto e della pallamano; conoscerne le caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche.

INFORTUNI E PRONTO SOCCORSO

Obbiettivi:

- a) Conoscere le norme di comportamento per prevenire gli incidenti
- b) Riconoscere i vari tipi di infortunio e le modalità di primo intervento

Unità didattica:

1. I vari tipi di lesione osteo-articolare
2. I vari tipi di lesione muscolare
3. Alterazione da caldo e da freddo

ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO

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	MARTINELLI	Roberta	
Storia	ZIZZI	Stefania	
Inglese	BUCCIERO	Maria	
Francese	SARNATARO	Elena	
Matematica	DI VEGLIA	Sandra	
Economia e Gestione Az. Rist.	PIETRICOLA	Roberto	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	ZENNARO	Greta Corinna	
Laboratorio di Organizzazione e Gestione Servizi Ristorativi	MARESCHI	Aniello	
Laboratorio sala e vendita	SIRICA	Gianluigi	
Educazione Fisica	SINNI	Simone	
Sostegno	DE FILIPPIS	Laura	
Sostegno	CORAZZA	Graziella	

IL COORDINATORE DI CLASSE:

f.to Prof. ZENNARO Greta Corinna

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:

Profilo della Classe

Percorso di Alternanza Scuola/Lavoro e esiti STAGE

Attribuzione crediti formativi

Allegati riservati per alunna con PEI