



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**

**Velso MUCCI - Bra**

per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione

Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106

e-mail: [cnrh02000b@istruzione.it](mailto:cnrh02000b@istruzione.it), [ipcmucci@libero.it](mailto:ipcmucci@libero.it) - posta certificata: [cnrh02000b@pec.istruzione.it](mailto:cnrh02000b@pec.istruzione.it)

C.F.:91006210040 [http: www.iismucci.it](http://www.iismucci.it)

## *Documento del Consiglio di Classe*

### **A. S. 2015/2016**

- Classe: *V sez. F*
- Indirizzo: *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*
- Redatto il *13 maggio 2016*
- Coordinatore di classe: *Prof. Rossi Paola*
- Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
Religione	- <i>Piorgiorgio DELLAGIULIA</i>	
Italiano Storia	- <i>Paola ROSSI</i>	
Matematica	- <i>Donatella DESIDERATO</i>	
Diritto e Tecnica Amm. Strutt.	- <i>Giovanna DE PASCALE</i>	
Lingua Inglese	- <i>Raffaella BOSIO</i>	
Lingua Francese	- <i>Laura GRISOTTO</i>	
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina	- <i>Roberto SALVATORE</i>	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	- <i>Maurizio CUTRERA</i>	
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala	- <i>Ester DE SARNO</i>	
Educazione Fisica	- <i>Elena CORSINI</i>	
Sostegno	- <i>Lucia MOLINARO</i> - <i>Angela STRANO</i>	

Il Dirigente Scolastico  
(*Prof.ssa Brunella MARGUTTA*)



QAIC / IT / 90603 - A

## Breve Presentazione del Profilo Professionale dell'indirizzo

### *Diploma di Istruzione Professionale*

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, in una visione sistemica, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Il diplomato 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 finalità 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, per promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nel settore enogastronomico conseguono i risultati di apprendimento, in termini di competenza, ivi descritti:

1. Controllare ed 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 tipici.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttivo di interesse.
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiero
6. 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
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
8. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

9. Attuare strategie di pianificazioni, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

## **Obiettivi generali trasversali dell'indirizzo di studi**

- ***Possedere le tecniche della comunicazione orale***
  - *padroneggiare i meccanismi necessari allo scambio comunicativo efficace (lessico specifico delle discipline, registro appropriato, reazioni del pubblico, linguaggi non verbali, strumenti tecnici);*
- ***Informarsi e documentarsi***
  - *saper selezionare e utilizzare le fonti di informazioni in funzione dei criteri di ricerca;*
- ***Analizzare le informazioni***
  - *saper ricavare da un testo orale e/o scritto le informazioni necessarie al proprio scopo;*
- ***Produrre un testo scritto***
  - *saper produrre un testo in cui siano rispettate le norme dell'ortografia, della sintassi, della punteggiatura, dei linguaggi informatico-tecnici e del lessico adeguati alle situazione comunicativa;*
- ***Adattarsi al ruolo e rapportarsi agli altri***
  - *stabilire buoni rapporti con i coetanei e con gli adulti;*
  - *possedere spirito di équipe;*
- ***Rispettare le consegne***
  - *eseguire il lavoro con cura e precisione;*
  - *affrontare le difficoltà cercando soluzioni;*
  - *pianificare il lavoro in relazione al tempo e al materiale a disposizione.*

## Breve presentazione della classe

*La classe V sez. F - Tecnico dei Servizi Ristorativi - è attualmente composta da 18 alunni: 4 ragazze e 14 ragazzi.*

*Il nucleo si è modificato, la classe 3F era una classe articolata col corso C di accoglienza turistica, tale accorpamento è stato mantenuto in 4, mentre la 5F si è accorpata alla 5L, inserendosi inoltre un allievo proveniente dall'Apro di Asti, in 5 si sono inseriti un'allieva dal Giolitti Bellisario e nel mese di dicembre un allievo del corso E dell'istituto Mucci. Inoltre sette allievi sono ripetenti e provengono da diversi Istituti braidesi. Si evidenzia altresì che il Consiglio di classe è cambiato nel corso dei cinque anni, soprattutto nel corso di questo ultimo anno sono cambiati gli insegnanti di francese nelle colleghe Ingrassia e Grisotto e di economia, con i colleghi Motta, Erriu, Pollon, De Pascale. Si sottolinea che il programma della lingua inglese, a causa degli accorpamenti, è stato penalizzato.*

*La maggior parte degli alunni, nel corso degli anni, ha dimostrato una sufficiente disponibilità al dialogo educativo, ma per alcuni la partecipazione al lavoro scolastico è stata discontinua, l'impegno saltuario e la frequenza irregolare, infatti, molti allievi hanno maturato più di 200 ore di assenza, nel corso di quest'ultimo anno.*

*Un piccolo gruppo di allievi si è comunque dimostrato responsabile e collaborativo con gli insegnanti, interessato alle materie proposte e agli approfondimenti anche extra-scolastici.*

*Non tutti hanno evidenziato buona motivazione allo studio e interesse soprattutto per le materie non di indirizzo; l'attenzione in classe non è stata uguale per tutte le discipline, hanno mostrato più attenzione ed interesse per le materie di indirizzo, anche se non sempre è stata supportata da un impegno e uno studio domestico costante.*

*Il comportamento nel complesso è stato mediamente corretto, e non si sono rilevati casi gravi.*

*La fisionomia attuale della classe risulta abbastanza eterogenea dal punto di vista dei livelli di apprendimento, dell'impegno e della capacità di rielaborazione*

*personale.*

*Alcuni alunni, sostenuti da maggiore attenzione ed impegno, hanno ottenuto risultati positivi, altri sufficienti, altri, per la scarsa applicazione, le lacune pregresse e le numerose assenze, non hanno ancora acquisito alla data odierna conoscenze del tutto adeguate in talune discipline e ciò potrebbe pregiudicare la loro ammissione all'esame.*

*La classe:*

- *si caratterizza per lo spirito di iniziativa maturato nel corso degli anni in parte grazie alle esercitazioni attraverso il ristorante didattico, le cene d'autore, e in parte per attività lavorative svolte presso strutture ristorative presenti sul territorio;*
- *ha maturato nel corso degli anni senso pratico, disponibilità ed attenzione al cambiamento durante le attività di stage e nel corso di tutte le esperienze svolte dentro e fuori la scuola;*
- *è in grado di pianificare un corretto uso delle attrezzature specifiche in utilizzo nella scuola e grazie al sistematico uso dei laboratori, anche in orario extra-scolastico, ha opportunamente affinato le tecniche operative.*

*La classe ha seguito un percorso scolastico articolato in attività curricolari ed extra-curricolari. Alcune attività si sono dimostrate particolarmente stimolanti.*

## **Esperienze di ricerca e di progetto**

*La classe V F indirizzo Alberghiero ha affrontato nel corso degli anni, diverse esperienze di stage, sempre certificate e valutate in un apposito libretto personale predisposto dalla scuola. Le esperienze hanno avuto spesso una ricaduta positiva, e sono servite da stimolo e motivazione delle scelte di indirizzo operate.*

*Solo un piccolo gruppo all'interno della classe si è distinto, già negli anni precedenti, per la partecipazione e il coinvolgimento nelle attività legate alla presenza di un Ristorante Didattico all'interno dell'Istituto, nonché nelle attività extrascolastiche, che spesso li ha visti protagonisti presso gli stand di varie manifestazioni locali e non, in cui gli alunni hanno dimostrato entusiasmo e competenza pratico-operativa.*

*Buona parte della classe ha partecipato ad eventi di rilievo come "Cheese, le forme del latte" nell'autunno 2013 e nel 2015 a BRA.*

*La classe nel mese di novembre ha organizzato una lezione sulla preparazione dei biscotti presso la scuola materna Sant'Andrea.*

*Un'allieva ha partecipato a concorsi dolciari nell'arco del triennio, riportando buoni risultati.*

*Nel mese di maggio la classe ha visitato lo stabilimento dell'acqua Eva, la Ferrero di Alba e lo stabilimento Enalpi.*

*Altri studenti sono stati selezionati in concorsi del settore enogastronomico, altri invece si sono distinti per la partecipazione a gare sportive indette dall'Istituto come Pronti e Via, inoltre gli studenti che si avvalgono dell'ora di religione hanno partecipato al concorso Maternità 2.0, indetto dal Movimento per la vita italiano e dal Forum delle associazioni familiari. Inoltre nell'arco dell'anno la classe ha partecipato a convegni sul territorio, nonché ha visionato films di interesse storico culturale*

*Per valorizzare le eccellenze quattro studenti hanno partecipato al viaggio di istruzione presso le ville venete, mentre altri quattro allievi hanno svolto un'attività extracurricolare sportiva dal titolo AVELECAZZATE, a Corfù*

*Al presente documento si allega l'allegato H.*

## **Sintesi del percorso formativo**

### **a) Area statale**

*Il Consiglio di Classe, come deliberato dal Collegio dei Docenti, ha lavorato in stretta collaborazione con i Dipartimenti. Nelle riunioni di Dipartimento (Area Letteraria, Tecnica, Scientifica, Giuridico-Economica, ecc.) sono state assunte decisioni riguardanti: la programmazione, gli obiettivi da conseguire, i tempi ed i modi per conseguirli, le modalità ed i tipi di verifiche, le prove comuni e le simulazioni di terze prove effettuate nel corso dell'anno.*

*Ogni docente si è poi fatto portavoce di queste decisioni in ciascun Consiglio dove, pur mantenendosi fedele alle "linee guida" del proprio Dipartimento, si è confrontato con i colleghi e con loro ha coordinato il proprio intervento didattico, adeguandolo alle effettive esigenze della classe.*

*La programmazione adottata è di tipo modulare con una successione di argomenti suddivisi in unità didattiche.*

*Il Consiglio di Classe, nel corso dell'anno scolastico, si è riunito più volte, non solo per fare il punto della situazione didattico-disciplinare della classe, ma anche per approfondire le problematiche inerenti all'Esame di Stato e per predisporre le simulazioni delle terze prove, dei colloqui e delle relative griglie di valutazione.*

*Come previsto dalla vigente normativa, per gli alunni non pienamente sufficienti, sono stati espletati corsi di recupero nel mese di aprile finalizzati a colmare le carenze contenutistiche della preparazione dei ragazzi all'esame di Stato.*

*Durante l'anno scolastico sono state effettuate due simulazioni di prima prova, due simulazioni di seconda prova e due simulazioni di terza prova i cui testi sono allegati al presente documento e una simulazione del colloquio orale a campione, scegliendo per le prove scritte esclusivamente la tipologia B*

*Per quanto riguarda le esperienze di ricerca e di progetto, in questo anno scolastico gli allievi hanno elaborato una mappa concettuale con cui inizieranno il colloquio.*

*Una notevole disponibilità è stata offerta dalla Scuola per la promozione e il sostegno dell'attività. Infatti l'Istituto "Veslo Mucci" ha consentito l'accesso degli alunni alla Biblioteca e ai Laboratori multimediali anche nelle ore pomeridiane.*

*Ad assistere gli alunni erano a disposizione i docenti al fine di fornire un apporto nello svolgimento del lavoro.*

*Non tutti gli alunni hanno dimostrato sufficiente serietà ed impegno nella realizzazione dell'elaborato, molti non hanno rispettato i tempi stabiliti per le consegne, pur facendo ampio ricorso alla disponibilità dei docenti.*



## Argomenti mappe concettuali Esame di Stato

<b>STUDENTE</b>	<b>ARGOMENTO</b>
BUTERA Salvatore	Gli Agrumi
CHERUBINI Lorenzo	Storia e origini della pasta romana
COCCO Federica	La cucina molecolare
DI PIAZZA Giovanni	Il Thè
ELLENA Marco	La Siria
KUKAJ Aurinda	Il cioccolato
MALLAMO Flavio	La musica
MARENGO Andrea	Le salse madri
MARKU Julian	La cucina giapponese
MASCARELLO Mattia	Il sale
MATTIS Mattia	Il ciclismo
MELITO Alessandro	Il boom economico degli anni '60
MIOLANO Mattia	La birra
OLIVERO Alex	Il caffè
PATTARO Desirè	L'anoressia
RABINO Simone	Il caso di cucina
VACCHETTA Noemi	Il Piacere di D'Annunzio
VERNICA Emanuel Gabriel	Le Spezie

## **b) Alternanza scuola lavoro**

*Gli alunni della classe V F, nel corso del biennio, hanno eseguito almeno 132 ore cadauno di esperienza lavorativa nel settore ristorativo presso aziende del territorio o non.*

*Le ore di lavoro (stage) sono state regolarmente certificate, vedi tabella allegata.*

<b>STUDENTE</b>	<b>ORE SVOLTE</b>
Butera Salvatore	136
Cherubini Lorenzo	144
Cocco Federica	144
Di Piazza Giovanni	132
Ellena Marco	171
Kukaj Aurinda	156
Mallamo Flavio	280
Marengo Andrea	252
Marku Julian	151
Mascarello Mattia	132
Mattis Mattia	132
Melito Alessandro	160
Miolano Mattia	133
Olivero Alex	160
Pattaro Desirè	136
Rabino Simone	176
Vacchetta Noemi	135
Vernica Emanuel Gabriel	184

***OBIETTIVI***

***e***

***MODULI DISCIPLINARI***

***delle***

***MATERIE CURRICULARI***

- a) **OBIETTIVI SPECIFICI** (*conoscenze, competenze, capacità da acquisire alla fine del corso*)
- b) **MODULI DISCIPLINARI** (*argomenti, loro strutturazione e organizzazione*)

## ***Religione***

### ***a) OBIETTIVI SPECIFICI***

- Riconoscere i possibili atteggiamenti di fronte al problema del male; individuare quale rapporto sofferenza-Dio hanno dato le religioni e alcune posizioni culturali;
- Superare modelli infantili di religiosità per raggiungere una maturazione critica dell'individuo;
- Definire il possibile rapporto tra fede e ragione;
- Cogliere, nell'attuale situazione mondiale, i valori che devono essere perseguiti in vista di un autentico sviluppo umano fondato sulla giustizia;
- Individuare gli elementi fondamentali della dottrina sociale della Chiesa.

### ***b) MODULI DISCIPLINARI***

#### **MOD 1                    RAPPORTO RAGIONE-FEDE**

UD 1 Rapporto uomo-Dio: fede, indifferenza, ateismo

UD 2 Scienza e Fede

UD 3 Parlare di Dio a partire dalla sofferenza e dal pensiero della morte  
Il problema del male e la responsabilità dell'uomo

#### **MOD 2                    VITA COME IMPEGNO**

UD 1 Cenni sulla dottrina sociale della Chiesa

UD 2 La violenza e le soluzioni di pace da costruire

## **ITALIANO**

### a) Obiettivi specifici

- ✓ Conoscere le tematiche relative agli autori e ai movimenti letterari svolti con il programma.
- ✓ Conoscere opere poetiche ed in prosa degli autori esaminati.
- ✓ Contestualizzare l'opera dell'autore nell'ambito storico-culturale di riferimento.
- ✓ Fornire le informazioni essenziali sull'iter formativo di un autore.
- ✓ Cogliere e sviluppare aspetti rilevanti della poetica di un autore, facendo precisi riferimenti ai testi studiati.
- ✓ Delineare le fasi della produzione di un autore, evidenziando continuità e/o trasformazioni.
- ✓ Confrontare le caratteristiche e le tematiche portanti dell'opera con altri testi dello stesso autore.
- ✓ Individuare e analizzare differenze ed analogie nella tecnica narrativa e/o poetica usata da autori diversi.
- ✓ Analizzare un testo poetico noto evidenziandone: Parole chiave - Motivo conduttore – Metafore – Metrica – Figure del significante - Senso secondario.
- ✓ Elencare i personaggi di un testo integrale letto, tratteggiando per ciascuno di essi comportamento, finalità, valori, relazioni.
- ✓ Individuare e descrivere ambiente, tempo, caratteristiche narrative di un testo integrale letto.
- ✓ Leggere autonomamente testi letterari ricavandone piacere personale.
- ✓ Esprimere semplici giudizi valutativi su un testo letto in relazione alle tematiche affrontate e alle loro modalità narrative.

### b) CONTENUTI

#### **Modulo 1** :Fra Ottocento e Novecento: Naturalismo e Simbolismo

##### U.D. 1 Naturalismo e Verismo.

G. Verga: vita e opere

Verga e il verismo

Da Vita dei campi: Rosso Malpelo, lettura e analisi

Da Novelle rusticane: La roba, lettura e analisi

I Malavoglia: personaggi e temi

##### U.D. 2 Simbolismo: la nascita della poesia moderna

C. Baudelaire e i poeti maledetti

Da I fiori del male: L'albatro, lettura e analisi

La cultura e gli intellettuali: il dandy e il poeta veggente  
Confronti tra O. Wilde e D'Annunzio  
Il Decadentismo in Italia e in Europa: cenni al contesto storico e culturale.

U.D. 3 Giovanni Pascoli: vita e opere  
Il simbolismo e lo sperimentalismo linguistico  
La poetica del fanciullino: lettura del brano E' dentro di noi un fanciullino.  
Da Myricae: Lavandare, X agosto, Novembre, Temporale, Il tuono, Il lampo

U.D. 4 Gabriele D'Annunzio: vita e opere  
L'eroe esteta, il superuomo e il naturalismo panico.  
Elena e Maria: due modelli di donna  
Da Il piacere, Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli, lettura integrale de IL PIACERE  
Da Alcyone, La pioggia nel pineto, La sera Fiesolana analisi testuale

## **Modulo 2: Fra avanguardia e tradizione**

U.D. 1 La cultura nell'età delle avanguardie  
Marinetti, Il Manifesto del futurismo, brano Il bombardamento di Adrianopoli

U.D. 2 Luigi Pirandello  
La vita e le opere, il pensiero e la poetica  
La poetica dell'umorismo: il contrasto tra "vita" e "forma"  
Il relativismo conoscitivo  
Il teatro  
Da L'umorismo: Il sentimento del contrario  
Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato, analisi testuale  
Lettura integrale de IL FU MATTIA PASCAL  
Da Uno, nessuno e centomila: brano La vita non conclude e trama

U.D. 3 Italo Svevo  
Vita e opere, triestinità e il lento riconoscimento del successo  
La figura dell'inetto e la coscienza della crisi  
Da "La coscienza di Zeno" (struttura e caratteristiche del romanzo): Prefazione e Premessa, Lo schiaffo del padre, La proposta di matrimonio, La vita è una malattia

U.D. 4 Sguardo sulla poesia dagli anni Venti agli anni Quaranta: la linea ermetica e la linea intimistica  
U. Saba e la poesia intima e onesta del Canzoniere, A mia moglie

U.D. 5 Giuseppe Ungaretti Giuseppe  
Il pensiero e la poetica dell'illuminazione e della parola assoluta

Da L'allegria: analisi poesie Veglia, Sono una creatura, I fiumi, San Martino del Carso, Soldati,  
Da Il dolore: Non gridate più

U.D. 6 Eugenio Montale  
Lessico e paesaggio.  
Il ruolo del poeta  
Il "male di vivere" e la poesia degli oggetti

Da Ossi di seppia: Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto,  
Spesso il male di vivere

Da Satura: Ho sceso un milione di scale dandoti il braccio

### **Modulo 3: L'età contemporanea**

U.D.1 La narrativa in Italia dal Neorealismo ad oggi

I. Calvino: vita e opere con approfondimento su Il sentiero dei nidi di ragno

C. Pavese: il realismo mitico-simbolico e l'impossibilità di trovare un'identità, la poesia Verrà  
la morte e avrà i tuoi occhi

Cenni a Pierpaolo Pasolini

### **Modulo 4: La scrittura funzionale**

L'analisi del testo letterario

L'articolo di giornale

Il saggio breve

Il tema di ordine generale e il tema storico

Libro di testo: P.Cataldi, E. Angiolini, S.Panichi La letteratura e i saperi 3 Palumbo, Palermo 2014

## **STORIA**

### a) Obiettivi specifici

- ✓ Conoscere i principali fatti storici del periodo studiato
- ✓ Stabilire nessi tra eventi e fenomeni, distinguendo cause da conseguenze
- ✓ Usare le fonti iconografiche e letterarie per trarre informazioni storiche
- ✓ Usare con correttezza alcuni strumenti del lavoro storico: filmati d'epoca, cronologie, tavole, tabelle.

### b) Moduli disciplinari

#### **Modulo 1**

La situazione internazionale negli anni della Prima guerra mondiale, con collegamenti ai temi affrontati nel programma di Letteratura.

La situazione in Russia

#### **Modulo 2 : Il fascismo in Italia**

U.D. 1: Il dopoguerra in Italia

U.D. 2: Lo squadristico e la marcia su Roma

U.D. 3: Nascita di una dittatura

U.D. 4: Il regime fascista

#### **Modulo 3 :La grande depressione negli USA**

U.D. 1: La crisi del Ventinove

U.D. 2: Il New Deal

#### **Modulo 4 Il nazionalsocialismo in Germania**

U.D. 1: Il dopoguerra in Germania

U.D. 2: Il Mein Kampf

U.D. 3: La conquista del potere

U.D.4: Il regime nazista

#### **Modulo 5: Il mondo in guerra**

U.D. 1: Le origini del conflitto

U.D. 2: La dinamica della guerra

U.D. 3: L'Italia dal 1939 al 1945

U.D.4: La Shoah

#### **Modulo 6 :La guerra fredda**

U.D. 1: La divisione della Germania

U.D. 2: L'età di Kennedy e Kruscev

U.D. 3: L'Unione Europea

U.D. 4: Il Sessantotto a livello europeo

U.D. 5: La fine del Novecento (cenni): il crollo del comunismo



## **Modulo 7 :L'Italia repubblicana**

U.D. 1: La nascita della Repubblica

U.D. 2: Gli anni '50 e '60

U.D. 3: Gli anni di piombo

U.D.4: La mafia in Sicilia

Testo in adozione: L. Ronga G. Gentile, A.Rossi Temi e Temi 3, La Scuola Torino 2013

# **Matematica**

## **a) OBIETTIVI SPECIFICI**

- acquisire rigore logico e linguistico
- verificare la correttezza del proprio ragionamento riesaminando criticamente e sistemando logicamente i dati posseduti
- conoscere le funzioni elementari
- saper eseguire lo studio di semplici funzioni algebriche
- saper calcolare semplici integrali indefiniti e definiti

## **b) MODULI DISCIPLINARI**

### **MODULO 0 : FUNZIONE REALE DI UNA VARIABILE REALE**

#### U.D.1 LE FUNZIONI

- definizione di funzione
- le funzioni e la loro classificazione
- il dominio di una funzione
- determinazione degli intervalli di positività e di negatività
- intersezioni con gli assi cartesiani
- il segno di una funzione , deduzione dal grafico e studio a partire dall'equazione

#### U.D. 2: CALCOLO DEI LIMITI:

- concetto intuitivo di limite
- calcolo di limiti
- risoluzione delle forme indeterminate di funzioni razionali:  $+\infty - \infty$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$ ,  $\frac{0}{0}$  (con semplici casi di scomposizione)

### **MODULO 1 : ASINTOTI**

#### U.D. 1 RICERCA DI ASINTOTI (solo per funzioni razionali)

- l'asintoto verticale
- l'asintoto orizzontale
- funzioni continue

### **MODULO 2: CALCOLO DIFFERENZIALE**

#### U.D. 1: DERIVATA DI UNA FUNZIONE

- derivate delle funzioni elementari ( $y=k$ ,  $y=x$ ,  $y = x^n$ ,  $y=\ln x$ ,  $y = e^x$ )
- calcolo di derivate (somma, costante per funzione, prodotto, quoziente)

### **MODULO 3: STUDIO DI FUNZIONE**

#### U.D. 1: STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza

- i massimi e i minimi delle funzioni
- determinazione della concavità e della convessità
- cenno ai flessi
- schema generale per lo studio di una funzione (funzioni razionali intere e fratte)

#### ***MODULO 4 INTEGRALE INDEFINITO***

U.D.1 PRIMITIVE E INTEGRALE INDEFINITO

UD.2 INTEGRALI IMMEDIATI E INTEGRAZIONE PER SCOMPOSIZIONE

#### ***MODULO 5 INTEGRALE DEFINITO***

U.D.1 Il calcolo dell'integrale definito

U.D.2 Dalle aree al concetto di integrale definito

# **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

## **OBIETTIVI SPECIFICI**

- Conoscere le caratteristiche dinamiche del “mercato turistico nazionale e internazionale”
- Acquisire i concetti di pianificazione e di programmazione aziendale
- Saper interpretare uno studio di fattibilità di un’attività di ristorazione e un budget
- Conoscere le fasi e le procedure di redazione di un Business plan
- Comprendere le azioni di marketing delle imprese ristorative, conoscere le tecniche dei marketing turistico e web marketing
- Conoscere le principali norme internazionali e comunitarie di settore.

## **MODULO 1: TURISMO E TERRITORIO**

### *U.D. 1 - IL TURISMO INTERNAZIONALE E GLI ENTI STATISTICI*

- *Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico*
- *Il sistema dei cambi*
- *Gli enti di statistica nel turismo*

### *U.D. 2 - LE DINAMICHE E I FLUSSI TURISTICI INTERNAZIONALI*

- *Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico*
- *I flussi turistici internazionali verso l’Italia: prospettive*

## **MODULO 2: BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE**

### *U.D. 1 - LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E IL CONTROLLO DI GESTIONE*

- *La pianificazione e la programmazione aziendale*
- *L’analisi ambientale e l’analisi previsionale*
- *L’analisi aziendale*
- *La definizione degli obiettivi e strategie e la redazione dei piani*
- *La programmazione di esercizio e il budget*
- *La struttura del budget*
- *I costi standard*
- *Le fasi di definizione del budget*
- *Il controllo budgetario*
- *I vantaggi e i limiti del budget*

### *U.D. 2 - LA REDAZIONE DEL BUSINESS PLAN*

- *La definizione degli indirizzi*
- *La scelta dell’impianto*
- *Il piano aziendale*
- *L’esecuzione dell’impianto e l’avviamento della gestione*

## **MODULO 3: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI**

### *U.D. 1: IL MARKETING*

- *Il marketing turistico*
- *La segmentazione del mercato della domanda*

- Gli strumenti del micro marketing: il marketing mix
- Marketing mix: il prodotto (product)
- La reputazione della destinazione turistica
- Marketing mix: il prezzo (price)
- Marketing mix: la comunicazione (promotion)
- Marketing mix: il personale (people)
- Il marketing esperienziale
- Il marketing dei prodotti turistici

U.D. 2: LE STRATEGIE DI MARKETING E IL MARKETING PLAN

- Le strategie di marketing in funzione del mercato-obiettivo
- Le strategie del marketing in funzione del Cpv
- Il web marketing
- Il marketing plan

Libro di testo: Batarra G., Mainardi M. – *Imprese ricettive & ristorative oggi* – Ed. Tramontana

## ***Lingua Inglese***

### ***a) OBIETTIVI SPECIFICI***

- comprendere le idee principali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, anche in riferimento a discussioni tecniche relative al campo di specializzazione
- interagire con una certa scioltezza ed esporre contenuti noti con chiarezza logica e precisione lessicale
- comporre tipologie di testi scritti in modo chiaro, su un'ampia gamma di argomenti utilizzando la microlingua
- acquisire una sufficiente autonomia operativa, anche in riferimento all'uso di nuove tecnologie e di Internet

### ***b) MODULI DISCIPLINARI***

#### **Modulo 1: Food for Thought**

- Drinking tea: just a British Habit? (copies)
- Coffee: Arabica and Robusta, p. 41
- Will Italy Meet Starbucks?, pp. 88-89
- Fair Trade, p.42
- Cocoa and its production, pp. 43-44

#### **Modulo 2: Italian Regions**

- Abruzzo and Molise, pp. 122-123
- Latium, p. 124
- Campania, p. 150
- Sicily, pp. 184-185
- Sardinia, pp. 186-187

#### **Modulo 3: International cooking**

- Chinese Cooking, p. 101
- Japanese-style Meals, p. 104
- Indian Cooking, p.106
- Mexican Cuisine, p. 107
- Where does pizza come from?, pp.110-111
- Meat lovers, pp.116-117
- Fish lovers, pp.118-119

#### **Modulo 4: Food and Health**

- Food, Health and Fitness, p. 164
- Diets, pp.165-166 (escluso Cabbage Soup Diet)
- Lifestyle diets, pp. 167-169
- Food allergies and Food intolerances, p.171
- Eating disorders, pp.172-173
- Anorexia, p. 173
- Bulimia, p. 174
- Fashionable Food and drinks, p.176

Libro di testo: Caminada E., Giroto M., Hogg N., Meo A., Peretto P., *Shake & Bake* – Hoepli, 2014

## ❖ *Lingua Francese*

### a) **OBIETTIVI SPECIFICI**

- comprendere le idee principali ed i particolari significativi di testi orali su una varietà di argomenti, anche estranei al settore specifico;
- esprimersi con buona comprensibilità su argomenti di carattere quotidiano ed attinenti all'ambito professionale, in modo adeguato al contesto;
- cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale;
- produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità.

### b) **MODULI DISCIPLINARI**

#### **Module 1 RÉVISION GRAMMAIRE- CONSERVATION ET CUISSON DES ALIMENTS**

- Révision grammaire : les pronoms relatifs
- Les verbes : présent, imparfait, futur simple, passé composé, conditionnel
- La cuisson et la conservation des aliments

#### **Module 2 BRETAGNE et NORMANDIE**

- Les régions
- Les produits du terroir : le cidre, le calvados, le beurre, la coquille Saint Jacques
- Ouvrir un restaurant en France : les conditions, les licences, les franchises
- Grammaire : les pronoms personnels compléments

#### **Module 4 RÉGION PACA**

- La région
- Les produits du terroir : l'huile d'olive, le poisson, le pastis, les douceurs provençales
- Les OGM et les produits bios
- Le comparatif et le superlatif

#### **Module 5 RÉGION RHONE-ALPES, CHAMPAGNE-ARDENNE ET BOURGOGNE**

- Les régions
- Les produits du terroir : le Beaujolais, le Champagne, les cépages, le vin et son terroir, le poulet de Bresse, le fromage, les biscuits rose de Reims, la crème de Cassis, le Kir, histoire de bouchon
- Grammaire : les pronoms relatifs



## *Scienza e cultura dell'alimentazione*

### *a) OBIETTIVI SPECIFICI*

- saper scegliere il sistema di conservazione più appropriato;
- saper indicare le varie tecniche di conservazione degli alimenti;
- conoscere la funzione degli additivi alimentari;
- saper distinguere le malattie di origine alimentare più comuni
- saper applicare le norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni e la trasmissione di malattie infettive;
- saper applicare , almeno su modelli teorici, il sistema HACCP;
- saper elaborare una dieta razionale ed equilibrata sia per persone sane, sia affette da patologie;
- conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età, in modo da poter analizzare criticamente le diete.

### *b) MODULI DISCIPLINARI*

#### **CONTENUTI DETTAGLIATI, ARTICOLATI IN MODULI ED UNITA' DIDATTICHE**

**MODULO 0: RIPASSO SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI**

**MODULO 1: LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

**MODULO 2: IGIENE DEGLI ALIMENTI**

**MODULO 3: SICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI**

**MODULO 4: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA**

**MODULO 5: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

#### **Modulo 0: RIPASSO**

La cottura degli alimenti: tecniche di cottura e modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi

#### **Modulo 1: LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

##### **U.D. 1.1 I fattori di alterazione degli alimenti**

I fattori biologici

I fattori ambientali

##### **U.D. 1.2 I metodi fisici di conservazione**

Il raffreddamento

Il calore

Sottrazione di acqua

Le radiazioni

Modificazione di atmosfera

##### **U.D. 1.3 I metodi chimico fisici, chimici e biologici di conservazione**

L'affumicatura

Gli additivi naturali

Gli additivi chimici

La fermentazione

#### **Modulo 2: IGIENE DEGLI ALIMENTI**

##### **U.D. 2.1 Additivi e contaminazione chimica degli alimenti**

Gli additivi volontari e involontari

Classificazione degli additivi (cenni)  
Impieghi e rischi connessi con l'uso di additivi  
Contaminazioni chimiche, da metalli, da fertilizzanti e pesticidi, radioattive (cenni)

#### **U.D. 2.2 La contaminazione biologica**

Infezioni  
Tossinfezioni  
Infestazioni

#### **U.D. 2.3 Il controllo igienico degli alimenti**

Igiene del personale e dei locali  
Il sistema HACCP

### **Modulo 3: SICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI**

#### **U.D. 3.1 Sicurezza e frodi alimentari**

I riferimenti normativi  
Le frodi alimentari

#### **U.D. 3.2 La qualità degli alimenti**

Qualità totale degli alimenti (organolettica, chimica, nutrizionale, ecc.)  
I sistemi di qualità e le certificazioni  
Le denominazioni di origine

### **Modulo 4: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA**

#### **U.D. 4.1 Peso teorico e fabbisogno energetico**

Calorimetria diretta e indiretta  
Calcolo del fabbisogno calorico giornaliero  
Calcolo del peso teorico individuale

#### **U.D. 4.2 LARN e dieta equilibrata**

I livelli di assunzione raccomandata di nutrienti  
La ripartizione dell'energia giornaliera in base ai LARN  
Il contenuto energetico delle razioni alimentari  
Le linee guida per una sana alimentazione

#### **U.D. 4.3 DIETOLOGIA**

La dieta nelle diverse fasce di età  
Le diete specifiche (in gravidanza, durante l'allattamento, nell'adolescenza e la dieta dello sportivo)  
Le diete particolari (la dieta mediterranea, vegetariana e macrobiotica)

#### **U.D. 4.4 DIETOTERAPIA**

L'importanza dell'alimentazione nella prevenzione delle patologie cronico-degenerative: Obesità; Aterosclerosi e ipercolesterolemia; Ipertensione; Diabete; Alimentazione e cancro (cenni)  
Aspetti particolari della dietoterapia: disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia); allergie ed intolleranze alimentari

### **Modulo 5: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

#### **U.D. 5.1 Cibo e religioni (cenni)**

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose  
Le regole alimentari nel Cristianesimo, nella tradizione ebraica e nell'Islam

#### **U.D. 5.2 Nuovi prodotti alimentari**

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti  
Alimenti destinati a un'alimentazione particolare  
Gli integratori alimentari  
Gli alimenti funzionali  
I novel foods  
Gli alimenti geneticamente modificati

## ***Laboratorio dei servizi Enogastronomici settore Sala***

### ***a) OBIETTIVI SPECIFICI***

#### **Obiettivi disciplinari o per modulo o generali**

Il Tecnico dei servizi ristorativi, settore cucina deve possedere specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Dovrà riuscire ad utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità. Dovrà saper progettare un'azienda ristorativa. Dovrà reperire ed elaborare i dati relativi all'area di vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.

### ***b) MODULI DISCIPLINARI***

#### **MODULO 1 : ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARI**

- La certificazione di qualità
- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
- L'alimentazione dall'antichità ai nostri giorni

#### **MODULO 2: IL MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE**

- Storia del menu
- Il menu come strumento di marketing
- Le tipologie di menu
- L'aspetto gastronomico
- L'aspetto tecnico-grafico

#### **MODULO 3: IL VINO**

- L'abbinamento cibo-vino
- La successione dei vini a tavola
- I diversi bicchieri per i vari tipi di vini

#### **MODULO 4: PROGETTAZIONE DI UN' ATTIVITÀ RISTORATIVA**

Simulazione di uno studio di fattibilità di un'azienda ristorativa

Libro di testo : Gianni Frangini – Master Lab per il V anno. Laboratorio Servizi Enogastr. – LE MONNIER. Dispense fornite dal docente.

## ❖ *Laboratorio di gestione e organizzazione dei servizi ristorativi cucina*

### a) *OBIETTIVI SPECIFICI*

Il Tecnico di ristorazione deve maturare specifiche conoscenze relative al ciclo di approvvigionamento di un'azienda ristorativa prendendo in esame le abitudini e gli stili alimentari; dovrà saper distinguere i vari prodotti in base alla lavorazione e conservabilità e conoscere il mondo della ristorazione, i relativi sistemi ed i locali che ad essa appartengono e la gestione delle risorse umane. Dovrà possedere conoscenze di base circa la progettazione e la "progettualità" di un'azienda ristorativa; oltre a conoscere le varie figure professionali ad essa attinenti e saperle inserire in un organigramma.

Dovrà altresì possedere competenze inerenti circa l'area di distribuzione, conoscere l'allestimento della sala ristorante ed i vari ambienti che la compongono, compresi i metodi di servizio e le *mise en place*, gli elementi di comunicazione con il cliente, elementi del marketing ed elementi di progettazione delle attività ristorative.

Inoltre dovrà essere esperto circa le potenziali offerte gastronomiche; possedere capacità e competenze inerenti le tecniche di vendita e l'accoglienza del cliente per saper offrire un servizio di qualità. Conoscere le diverse tipologie di clientela, saper osservare prestando particolare attenzione al linguaggio verbale, non verbale paraverbale del cliente, anticipando così le sue richieste e attuando strategie per eventuali reclami.

### b) *MODULI DISCIPLINARI*

#### *Modulo 1: IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI*

- *U.D. : Il Sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica*
- *U.D.: Il Piano di autocontrollo*

#### *Modulo 2 : SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO*

- *U.D.: La sicurezza sul lavoro*
- *U.D.: I rischi lavorativi nella ristorazione*

#### *Modulo 3: APPROVVIGIONAMENTO*

- *U.D.: La gestione dell'economato*
- *U.D.: La determinazione dei costi e dei prezzi*

#### *Modulo 4: CATERING e BANQUETING*

- *U.D.: Tecniche di catering e banqueting*
- *U.D.: I menu nella ristorazione collettiva*
- *U.D: La simulazione di un evento di banqueting*

#### *Modulo 5.: PROGETTAZIONE DI UN' ATTIVITA' RISTORATIVA*

- *U.D.: Simulazione di uno studio di fattibilità di un'azienda ristorativa*

# EDUCAZIONE FISICA

## **OBIETTIVI SPECIFICI** *(conoscenze, competenze, capacità da acquisire alla fine del corso)*

- Saper applicare i fondamentali individuale e di squadra nei Giochi sportivi proposti;
- Saper applicare la tecnica esecutiva in alcune specialità dell'Atletica Leggera;
- Saper utilizzare alcuni esercizi a corpo libero finalizzati all'incremento delle Capacità Condizionali e Coordinative;
- Saper praticare sulla base delle conoscenze acquisite e delle esperienze provate, uno "stile di vita" improntato alla salute intesa come "concetto dinamico", anche in funzione della partecipazione attiva e consapevole alla vita scolastica e sociale.

## **MODULI DISCIPLINARI**

*(argomenti, loro strutturazione e organizzazione)*

### MODULO 1: Capacità condizionali

#### U.D. 1 - FORZA

Esercizi di muscolazione generale a corpo libero per serie di ripetizioni in Circuit-training preatletici generali

Esercizi a carico naturali a piedi pari sul posto ed in avanzamento con e senza ostacoli

#### U.D. 2 - VELOCITÀ

Esercizi di corsa ed andature

Esercizi di rapidità

Esercizi di sprint

#### U.D. 3 - RESISTENZA

Corsa continua ed uniforme, variata, interrotta da pause

#### U.D. 4 - FLESSIBILITÀ

Esercizi articolari, stretching

### MODULO 2 - Capacità coordinative

U.D. 1 - Pallavolo: fondamentali di squadra e individuali, gioco 6c6

U.D. 2 - Pallacanestro: fondamentali di squadra e individuali, gioco 5c5

U.D. 3 - Atletica leggera: corsa di resistenza, corsa veloce, staffetta, salto in lungo, getto del peso

U.D. 4 - Calcetto: fondamentali di squadra e individuali, gioco 5c5

### MODULO 3 - Programma teorico

U.D. 1 - Le qualità motorie di base e lo sviluppo delle capacità condizionali e coordinative

U.D. 2 - Il sistema articolare

U.D. 3 - Il sistema muscolare

U.D. 4 - Lo stile di vita

## METODI E STRUMENTI

Il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno ricorrere a più metodologie didattiche, al fine di sviluppare negli allievi abilità e competenze diverse a seconda degli obiettivi fissati e in rapporto ai contenuti trattati:

- Lezioni interattive con sviluppo di strumenti logico-operativi (schemi, esemplificazioni, catene logico-simboliche, etc.);
- Lavori di gruppo per favorire lo sviluppo di capacità di soluzione e di autonomia operativa, nonché di auto-apprendimento,
- Libro di testo visto come strumento da cui attingere le informazioni, sul quale puntualizzare la correttezza concettuale e morfologica, con il quale consolidare nozioni e procedure operative;
- Uso dei laboratori: linguistico, informatico, biblioteca, aula video, etc.
- Interventi pluridisciplinari all'interno dei progetti curricolari ed extra-curricolari.

## **METODI, MEZZI E STRUMENTI**

Il **Consiglio di Classe** ha fatto ricorso a più metodologie didattiche, al fine di sviluppare negli allievi abilità e competenze diverse a seconda degli obiettivi fissati e in rapporto ai contenuti trattati.

Le metodologie adottate sono state le seguenti:

- lezioni interattive con sviluppo di strumenti logico-operativi (schemi, esemplificazioni, catene logico-simboliche, ecc.);
- libro di testo visto come strumento da cui attingere le informazioni, sul quale puntualizzare la correttezza concettuale e morfologica, con il quale consolidare nozioni e procedure operative;
- uso dei laboratori (informatico, biblioteca, ristorante didattico);
- interventi pluridisciplinari all'interno di progetti curriculari ed extra curriculari.

## **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

### *a) verifiche*

Il consiglio di Classe ha effettuato le seguenti modalità comuni di verifica: trattazione sintetica di argomenti significativi

- interrogazioni su argomenti svolti
- casi pratici e professionali in relazione alle materie caratterizzanti il corso
- relazioni a un testo con esercizi di comprensione e interpretazione
- simulazione prove d'esame

Sono state effettuate:

- due simulazioni della prima prova
- due simulazioni di seconda prova
- due simulazioni della terza prova
- una simulazione del colloquio orale a campione

Oltre alle consuete verifiche sommative, tutti i docenti hanno effettuato verifiche formative in itinere.

### *b) valutazione*

Per la valutazione delle prove scritte ed orali, si rimanda alle programmazioni individuali dei docenti, nonché alle griglie di valutazione predisposte per l'Esame di Stato.

## **TIPOLOGIA DELLE PROVE EFFETTUATE - ANNO SCOLASTICO 2015-2016**

	<b>Italiano</b>	<b>Storia</b>	<b>Inglese</b>	<b>Matematica</b>	<b>Diritto e tecnica amm. Strutt. ricettiva</b>	<b>Scienza e cultura dell' Alimentazione</b>	<b>Lab. Servizi En. /Cucina</b>	<b>Lab. Servizi En. /Sala</b>	<b>Scienze motorie</b>	<b>Francese</b>	<b>Religione</b>
Interrogazione orale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Trattazione sintetica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Quesiti a risposta singola		X	X	X	X		X		X	X	
Quesiti a risposta multipla	X		X		X				X		
Test vero - falso	X		X				X		X	X	
Problemi a soluzione rapida				X							
Casi pratici e professionali					X			X	X	X	
Produzioni in lingua straniera			X							X	
Produzioni in lingua italiana	X	X				X					
Sviluppo e discussione di argomenti tratti da articoli di giornale		X									X



## **Allegati:**

- a) Testi e griglie di valutazione delle simulazioni della prima prova scritta
- b) Testi e griglie di valutazione della simulazione della seconda prova scritta
- c) Testi e griglie di valutazione delle simulazioni della terza prova scritta
- d) Griglia per il colloquio orale
- e) Allegati H