



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità
Alberghiera "A. Vespucci" Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
Sito web www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@fiscalinet.it pec:
mirh010009@pec.istruzione.it

Prot. n. 1251/C27 del 30 maggio 2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a A EN

Anno Scolastico 2019 / 2020

INDICE	
A) PARTE GENERALE	
PROFILO DELL'INDIRIZZO	pag. 3
COMPETENZE DI PROFILO	pag. 5
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE	pag. 5
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 6
<ul style="list-style-type: none"> • IL CONSIGLIO DI CLASSE • COMPOSIZIONE DELLA CLASSE • PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3[^]e 4[^]) 	
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4 [^] e 5 [^]	pag. 8
A.1 COMPETENZE EDUCATIVE	pag. 9
A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA	pag. 16
A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (Alternanza)	pag. 20
A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI	pag. 22
B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE	da pag. 27
ITALIANO	
STORIA	
LINGUA INGLESE	
LINGUA FRANCESE	
MATEMATICA	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
RELIGIONE	
C) SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO	pag. 64
Simulazione di prove d'esame	
Griglie di valutazione	
D) ALLEGATI (schede di valutazione stage, relazioni studenti con PDP, etc.)	

A) **PARTE GENERALE**

PROFILO DELL'INDIRIZZO

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

È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e per l'organizzazione e la 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 eno-gastronomici.
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni:

1) **ENOGASTRONOMIA**

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; è, inoltre, in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni *Enogastronomia e Servizi di Sala e di Vendita* conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

2) SERVIZI DI SALA E VENDITA

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni *Enogastronomia* e *Servizi di Sala e di Vendita*, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

3) ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda del mercato e alle esigenze della clientela; di promuovere l'accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino tutte le richieste del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione *Accoglienza turistica* consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare le tecniche di produzione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

COMPETENZE DI PROFILO

Le competenze di profilo (cfr. Linee Guida) sono perseguite unitariamente dal Consiglio di Classe con il concorso delle singole discipline.

Esse si individuano nelle seguenti azioni:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione finale consiste nella verifica in positivo della maturazione degli alunni, dei progressi avvenuti, dell'acquisizione di conoscenze, capacità e competenze, dello sviluppo di capacità critiche ed espressive, degli sforzi compiuti per colmare le lacune.

Il consiglio di classe tiene conto, in conformità con quanto approvato dal collegio docenti del 24 settembre 2014, dei seguenti criteri e parametri di valutazione:

- Valutazione sommativa scaturita da un congruo numero di prove finalizzate all'accertamento del raggiungimento delle competenze formative di profilo disciplinare
- Competenze formative espresse nel corso dell'anno scolastico

Il consiglio di classe tiene conto altresì dei criteri di valutazione relativi alle attività in DaD, approvati dal Collegio dei Docenti con delibera n. 12/2020 del 19 maggio 2020.

La valutazione si realizza pienamente quando l'apporto di ogni singola disciplina definisce il percorso formativo dello studente; a tal proposito il Consiglio di Classe nella sua collegialità terrà conto di altri elementi afferenti alle competenze formative ed educative raggiunte sia in ambito curriculare sia in ambito extra curriculare.

In sede di scrutinio finale, esclusivamente per l'anno scolastico 2019/2020, il Consiglio di Classe delibererà l'ammissione all'esame di Stato dei candidati INTERNI ai sensi della Ordinanza Ministeriale n. 10 del 16 maggio 2020.

LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE

La didattica, come pratica educativa che coinvolge gli studenti nel lavorare intorno a un compito condiviso che abbia una sua rilevanza sia all'interno dell'attività scolastica sia al di fuori di essa, richiede un adeguamento di scelte metodologiche, nelle quali il contesto laboratoriale assume un valore sempre più significativo. Le azioni didattiche stimolano e mettono in moto significativamente conoscenze e abilità atte

ad arricchire le attitudini personali e professionali degli studenti. Una pratica che consenta di apprendere in modo *attivo, coinvolgente, significativo ed efficace*.

PROFILO DELLA CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Continuità didattica
Religione	MASSIMO LO SANTO	5°
Italiano	MAURIZIO PISTORIO	5°
Storia	MAURIZIO PISTORIO	5°
Inglese	MARIA PIA CENTRONE	3°, 4° e 5°
2° Lingua (Francese)	ROBERTA CASOLI	4° e 5°
Diritto e Tecnica Amministrativa	ANGELA ANNUNZIATA MAIDA	5°
Alimentazione	CLARA MAZZOLI	4° e 5°
Matematica	ENRICA FRANCIOLINI	3°, 4° e 5°
Laboratorio di Enogastronomia	SIMONA CAMPAGNOLA	3°, 4° e 5°
Laboratorio di Sala e Vendita	ANTONIO LA GRASSA	4° e 5° la disciplina non è insegnata in 3°
Scienze motorie	ROSALIA CANNAVALE	5°

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

1. AZAB NORA
2. BERDAKU NAZMI
3. BIANCHESSI BENEDETTA
4. BONOMELLI MARTINA
5. BRAMBILLA LAURA
6. CANTAGALLI NICOLE MARIA
7. CIBELLI MATTEO ALBERTO
8. COGO GIULIA
9. COGO MARCO
10. COSSA LAURA
11. DE MESA NEIL HARVY
12. DONZELLI LORENZO
13. FORTI CAMILLA JOSEFINE
14. GIUNTA SIMONE
15. GUALTIERI JACOPO

16. IOMMAZZO MIRKO
17. LUPPI GABRIELE
18. MICELLO LORENZO
19. MORONI ELISA
20. MOZZATO MATTIA
21. PISTONE NICCOLO'
22. RIONTINO DOMENICO
23. RISCAZZI GABRIELE
24. SESGUNDO MARIA VITTORIA

Alumni BES

Il Consiglio di Classe, in coerenza con il Piano dell'Offerta Formativa e del Piano Annuale Inclusività, ha approvato n. 7 PDP coperti dalla privacy, che saranno consegnati al Presidente della Commissione d'Esame nella riunione plenaria.

SITUAZIONE IN INGRESSO (riferimento ad Allegato A – OM Esami Stato 2^ Ciclo del 16/05/2020)

<i>Studenti</i>	<i>Credito Classe Terza</i>	<i>Credito Classe Terza Rivalutato</i>	<i>Credito Classe Quarta</i>	<i>Credito Classe Quarta Rivalutato</i>	<i>Totale Credito Ingresso</i>
AZAB NORA	9	14	10	15	29
BERDAKU NAZMI	10	15	10	15	30
BIANCHESSI BENEDETTA	8	12	10	15	27
BONOMELLI MARTINA	11	17	12	18	35
BRAMBILLA LAURA	11	17	12	18	35
CANTAGALLI NICOLE MARIA	11	17	11	17	34
CIBELLI MATTEO ALBERTO	9	14	10	15	29
COGO GIULIA	9	14	10	15	29
COGO MARCO	10	15	10	15	30
COSSA LAURA	10	15	10	15	30
DE MESA NEIL HARVY	9	14	11	17	31
DONZELLI LORENZO	8	12	10	15	27

FORTI CAMILLA JOSEFINE	10	15	11	17	32
GIUNTA SIMONE	9	14	10	15	29
GUALTIERI JACOPO	8	12	9	14	26
IOMMAZZO MIRKO	10	15	11	17	32
LUPPI GABRIELE	9	14	10	15	29
MICELLO LORENZO	10	15	10	15	30
MORONI ELISA	9	14	9	14	28
MOZZATO MATTIA	9	14	10	15	29
PISTONE NICCOLO'	9	14	10	15	29
RIONTINO DOMENICO	11	17	11	17	34
RISCAZZI GABRIELE	9	14	10	15	29
SESGUNDO MARIA VITTORIA	10	15	10	15	30

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4^a

Alla classe 4^a erano iscritti 24 alunni; agli scrutini finali un alunno ha avuto la sospensione del giudizio in Matematica, Italiano e Storia.

Per la disciplina di Matematica la scuola ha predisposto un corso di recupero dedicato.

Come da normativa vigente, prima dell'inizio del corrente anno scolastico l'alunno ha sostenuto le prove di recupero delle insufficienze; l'alunno interessato ha superato il debito e pertanto è stato ammesso alla classe quinta.

Nella classe non sono stati inseriti alunni non ammessi o trasferiti.

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5^a

Attività di recupero delle insufficienze del primo quadrimestre (classe 5^a)

Il recupero delle insufficienze del 1° quadrimestre è avvenuto attraverso tre modalità alternative:

1. corsi di recupero della durata di sei ore per materia;
2. recupero in itinere;
3. studio individuale.

Nel corso del secondo quadrimestre, agli studenti con insufficienze nel primo quadrimestre sono state somministrate prove (scritte e/o orali) per accertare l'avvenuto recupero.

Per gli alunni che nel corso della prima parte del secondo quadrimestre sono risultati ancora non sufficienti in alcune materie, l'attività di recupero in itinere e lo studio individuale sono proseguiti per tutto il secondo quadrimestre; a seguito delle verifiche scritte e orali effettuate successivamente, la maggior parte degli alunni risulta aver recuperato, agli altri si darà la possibilità di recuperare con interventi in classe e con verifiche ed interrogazioni anche nell'ultima parte dell'anno; gli esiti di tali verifiche saranno valutati dal Consiglio di Classe nello scrutinio di ammissione all'esame (vedi tabellone di scrutinio di ammissione all'esame).

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

Per quanto riguarda l'attribuzione del voto di condotta, il consiglio di classe ha valutato i livelli degli indicatori relativi agli obiettivi qui di seguito riportati (come da approvazione Collegio Docenti del 24 settembre 2014)

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> Rispetta costantemente gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio. Ha SEMPRE un atteggiamento e un linguaggio consoni all'ambiente scolastico. 	10
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> Utilizza in MODO RESPONSABILE i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune. 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> Conosce e rispetta SEMPRE i regolamenti, ne FAVORISCE la circolazione in termini di conoscenza, aiuta i compagni a farli rispettare (con particolare riguardo alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni). ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI 	
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> Frequenta con ASSIDUITA' le lezioni e rispetta gli orari RISPETTA IL 	

	realizzazione del progetto educativo		REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione). <ul style="list-style-type: none"> • E' sempre presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate. 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> • E' attento/a e collabora in MODO PROPOSITIVO durante le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Rispetta autonomamente gli impegni assunti e svolge sempre i compiti assegnati. 	
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • Ascolta e Interviene in MODO APPROPRIATO e ATTIVO durante le lezioni per chiedere ulteriori spiegazioni o approfondimenti • E' attento alle proposte di approfondimento e di arricchimento culturale 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Esprime e sostiene in modo adeguato il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire esercitando empatia, gestione delle emozioni e dello stress 	
COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetta gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e spesso si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio • Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO ADEGUATI all'ambiente scolastico 	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza in MODO APPROPRIATO i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> • Conosce e rispetta i regolamenti; osserva le disposizioni relative alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni • ASSENZA DI 	

			SEGNALAZIONI DISCIPLINARI	9
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenta con REGOLARITA' le lezioni e rispetta gli orari • RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate Posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) • E' presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> • E' attento/a e SEGUE CON INTERESSE le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati. 	
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • Interviene in MODO PERTINENTE durante le lezioni. 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Sostiene e motiva il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire dimostrando un buon livello di empatia, gestione delle emozioni e dello stress 	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> • GENERALMENTE rispetta gli altri e i loro diritti; non ha sempre un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e, se sollecitato, si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio • Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico 	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza in MODO NON SEMPRE IDONEO i materiali e le strutture della scuola 	
		Rispetto dei regolamenti dettati	<ul style="list-style-type: none"> • CONOSCE i regolamenti e li rispetti quasi sempre 	

	comunità scolastica	dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> • PRESENZA DI UNO O PIU' RICHIAMI VERBALI DOCUMENTATI 	8
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenta NON SEMPRE IN MODO REGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • NON SEMPRE RISPETTA IL REGOLAMENTO DI ISTITUTO circa le entrate posticipate e le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione • Non è sempre presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate • Non rispetta sempre le consegne (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti) 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> • Non segue sempre con interesse le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Rispetta gli impegni assunti e svolge i compiti assegnati. 	
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • Durante l'attività didattica INTERVIENE SE SOLLECITATO 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Non sempre sostiene e motiva il proprio ragionamento e il proprio agire, con adeguato autocontrollo. 	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
			L'alunno/a	
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> • RARAMENTE rispetta gli altri e i loro diritti e ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità; • Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico. 	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza in MODO INADEGUATO i materiali e le strutture della scuola 	
		Rispetto dei regolamenti dettati	<ul style="list-style-type: none"> • CONOSCE ma non sempre rispetta i regolamenti 	

	comunità scolastica	dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> • PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI (uno o più richiami scritti senza sospensioni o con sospensioni di un max di 3 giorni) 	7
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenta IN MODO IRREGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • RISPETTA SALTUARIAMENTE IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) • Effettua assenze strategiche in occasione di verifiche concordate • Rispetta le consegne solo se sollecitato (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti) 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Crea disturbo durante l'attività didattica • Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati 	
Comunicare	Sviluppo delle capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • NON INTERVIENE in modo propositivo durante l'attività didattica 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire • DIMOSTRA scarsa capacità di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui 	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
			L'alunno/a	
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> • E' SCORRETTO nelle relazioni tra pari e nelle relazioni con l'adulto; • Ha ATTEGGIAMENTO E LINGUAGGIO NON 	

	cittadinanza		ACCETTABILI nel contesto scolastico.	6
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza CON TRASCURATEZZA i materiali e le strutture della scuola, a volte danneggiandoli. 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> • NON RISPETTA i regolamenti • NON OSSERVA le disposizioni della sicurezza. • PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI (uno o più richiami scritti e/o con sospensioni fino a 14 giorni). 	
Collaborare e partecipare	Acquisizione di un ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenta IN MODO IRREGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • NON RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione); • Effettua assenze strategiche in occasione di verifiche concordate • Rispetta le consegne solo se sollecitato (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti). 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Crea disturbo durante l'attività didattica • Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati 	
Comunicare	Sviluppo di capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • NON INTERVIENE in modo propositivo durante l'attività didattica 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire • DIMOSTRA scarsa capacità di immedesimarsi negli altri e di capire il punto di vista altrui 	

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DAL GRUPPO CLASSE:

COMPETENZE EDUCATIVE/ cittadinanza	OBIETTIVI	INDICATORI	LIVELLO medio raggiunto
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di se stessi	Buono
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	Buono
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	Buono

COMPETENZE EDUCATIVE/cittadinanza	OBIETTIVI	INDICATORI	LIVELLO medio raggiunto
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	Discreto
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	Discreto
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	Discreto
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	Buono

A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA

Le competenze chiave di cittadinanza sono quelle competenze minime che permettono alla persona di inserirsi positivamente nel contesto sociale e lavorativo, quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale. Esse prevedono un insieme di abilità che, in ambito personale e professionale, consentono di affrontare le situazioni e i cambiamenti della vita quotidiana.

Rientrano nelle finalità del Consiglio di Classe il perseguimento del successo formativo diffuso, l'offerta di pari opportunità, nello sviluppo e nel consolidamento delle competenze di profilo comune e professionale e di quelle di cittadinanza.

Esse si prefiggono l'obiettivo di garantire ai giovani studenti una formazione che trasformi la molteplicità di saperi in un sapere unitario, ricco di motivazioni, orientato allo sviluppo del pensiero critico, libero e creativo, al rigore, alla collaborazione, alla partecipazione, all'agire in modo autonomo e responsabile. Una formazione che sostiene la cultura del lavoro nella sua accezione più ampia: operazioni, procedure, simboli, linguaggi, ma anche identità e senso di appartenenza a una comunità professionale che rifletta una visione etica della realtà e che risponda a esigenze non solo individuali ma collettive. Ne consegue l'intento di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei "servizi", che è anche alla base del successo delle imprese della filiera turistico - ristorativa italiana, basata sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali.

Le competenze chiave di cittadinanza sono perseguite sia attraverso specifici progetti sia mediante contributi delle singole discipline.

PROGETTI REALIZZATI DALL'ISTITUTO

Il nostro istituto propone diversi progetti nell'ambito della cittadinanza attiva e inclusività, illustrati nel PTOF alle pagine 43 e 44.

PROGETTI A CUI LA CLASSE HA ADERITO

La classe ha aderito alle seguenti iniziative:

- ADSINT – Donazione sangue

In seguito all'incontro con tale ente, numerosi studenti della classe sono diventati donatori del sangue.

- Progetto Ambassador School of Europe

La classe ha svolto la prima parte teorica del progetto, relativa all'appartenenza alla comunità dell'Europa, poiché sia gli incontri previsti a scuola con alcuni eurodeputati, sia il viaggio d'istruzione, che comprendeva la visita al Parlamento Europeo, sono stati annullati a causa dell'emergenza sanitaria per la pandemia di Covid-19.

ATTIVITÀ SVOLTE DA SINGOLI STUDENTI

Nicole Maria Cantagalli	Tesserata nella Società “A. S. Dilettantistica Ginnastica Horus Treviglio”, svolge 14 ore settimanali di allenamento e partecipa a competizioni organizzate dalla Federazione Ginnastica d’Italia a livello zonale, regionale e nazionale.
-------------------------	--

CONTRIBUTI DISCIPLINARI

Le competenze chiave di cittadinanza per il loro carattere di trasversalità sono acquisibili anche attraverso l’apprendimento consapevole delle conoscenze teoriche e l’operatività propria delle discipline che, nell’attivazione dei loro programmi, hanno quindi concorso al loro perseguimento unitario all’interno del consiglio di classe.

DISCIPLINE	ATTIVITA’/PROGETTI/TEMATICHE
LINGUA INGLESE	La classe ha visto due film in lingua inglese presso il Cinema Teatro Martinitt: “Bohemian Rhapsody” e “Green Book”
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Visita all’Istituto dei Tumori di Milano – Incontro con i ricercatori dell’AIRC sulla correlazione tra alimentazione e tumori

COMPETENZE PERSEGUITE E LIVELLI RAGGIUNTI

Competenza n. 1: **IMPARARE AD IMPARARE**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente sa organizzare il proprio apprendimento, in funzione dei vincoli oggettivi, delle consegne, dei tempi, delle proprie strategie e delle risorse.	Osservare e cercare con attenzione aspetti rilevanti, distinguendoli dai dettagli in merito a situazioni o oggetti specifici	L’allievo rileva dati e compie osservazioni pertinenti, pone domande valide
	Riflettere sui propri comportamenti, valutando il proprio operato nei processi di acquisizione della conoscenza	L’allievo valuta le proprie azioni e attitudini, riconosce il valore formativo dell’errore, riflette sulle proprie esperienze, ma non è sempre in grado di modificare il proprio metodo di lavoro
	Avere iniziativa di studio autonomo	L’allievo organizza il lavoro e cerca di acquisire informazioni

	Utilizzare le attrezzature per l'apprendimento	L'allievo utilizza correttamente le attrezzature e i dispositivi per svolgere il compito assegnato
--	--	--

Competenza n. 2 **COMUNICARE**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai medi livelli raggiunti)
Lo studente comprende messaggi di tipologie e complessità differenti, nelle varie forme comunicative, e utilizza efficacemente i diversi linguaggi	Interpretare, comprendere il significato di un messaggio, individuare i significati anche impliciti	L'allievo interpreta il messaggio e ne comprende il significato
	Costruire un discorso pertinente, coerente e coeso	L'allievo costruisce un testo pertinente, sostanzialmente coerente e coeso
	Usare una terminologia appropriata	L'allievo usa quasi sempre correttamente i termini specifici collegati al problema in contesti appropriati
	Usare la comunicazione non verbale in base al contesto	L'allievo utilizza la comunicazione non verbale, adeguandola al contesto

Competenza n. 3 **COLLABORARE E PARTECIPARE**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente sa interagire positivamente con gli altri	Partecipare e condividere con il gruppo di appartenenza informazioni, azioni, progetti	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune
	Saper discutere	L'allievo partecipa al dibattito
	Rispettare e prendere in considerazione i diversi punti di vista	L'allievo accetta opinioni, interessi e punti di vista altrui
	Saper affrontare nuove situazioni, contesti diversi e problemi non previsti	L'allievo sa affrontare nuove situazioni e problemi non previsti

Competenza n. 4 **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente, consapevole dei propri diritti e doveri, ha acquisito una coscienza civica e agisce di conseguenza	Rispettare le persone	L'allievo rispetta gli altri e collabora
	Rispettare le strutture	L'allievo utilizza sempre le strutture in modo appropriato
	Rispettare le regole	L'allievo rispetta i regolamenti

Competenza n. 5 **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente possiede gli strumenti che gli permettono di affrontare la complessità del vivere nella società globale del nostro tempo	Elaborare idee o proposte, basate su fatti conosciuti e dati reali	L'allievo elabora nuove idee
	Generare nuove ipotesi	L'allievo elabora ipotesi valide
Lo studente ha consapevolezza della complessità	Acquisire consapevolezza che il mondo in cui viviamo è complesso e le relazioni non sempre sono semplici	L'allievo riconosce sistemi semplici, non sempre quelli complessi, contestualizzandoli in una realtà più ampia

Competenza n. 6 **ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente acquisisce e interpreta criticamente l'informazione ricevuta, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo tra fatti e opinioni	Riconoscere ragionamenti errati, valutare l'attendibilità delle fonti	L'allievo riconosce dati e ragionamenti erranei ma non sempre sa dettagliare l'osservazione
Essere consapevoli dei limiti di ogni visione personale	Avere consapevolezza dei propri pregiudizi e dei valori	L'allievo ha consapevolezza dei propri pregiudizi, ricerca quasi sempre una correttezza di giudizio riconoscendo i valori fondanti delle azioni e delle scelte proprie e altrui

Competenza n. 7 **RISOLVERE I PROBLEMI**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
L'allievo affronta situazioni problematiche e contribuisce a risolverle	Valutare la fattibilità, individuare le variabili e i limiti possibili	L'allievo riesce quasi sempre a considerare le variabili esistenti, è consapevole dei limiti e giunge a soluzioni
	Utilizzare le risorse e gli strumenti per la risoluzione del problema	L'allievo utilizza adeguatamente le risorse

Competenza n. 8 **PROGETTARE**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente è capace di utilizzare le conoscenze apprese per fissare obiettivi raggiungibili, misurabili e significativi	Prevedere gli esiti di situazioni e azioni	L'allievo prevede obiettivi significativi e realistici
	Programmare le risorse, le azioni e i tempi per realizzare il progetto	L'allievo programma tutte le fasi del progetto
	Difendere e avvalorare il proprio progetto	L'allievo sostiene il proprio progetto

A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO) a.s. 2017/2018 – a.s. 2018/2019– a.s. 2019/2020

Finalità

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino e mettano a confronto sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Potenziare l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Realizzare un organico collegamento tra le istituzioni scolastiche e formative, il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva di tutti i soggetti coinvolti nei processi formativi;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Modalità di effettuazione e valutazione

L'alternanza scuola-lavoro si è svolta in tre anni scolastici diversi (2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020).

Le aziende selezionate sono state aziende alberghiere e ristorative, bar e pasticcerie situate a Milano, zone limitrofe e, in alcuni casi, fuori regione.

La durata è stata di 4 settimane in corso d'anno per le classi III e IV e di 3 settimane per la V, per un totale complessivo di 440 ore. Alcuni degli studenti della classe hanno svolto anche stage estivi tra il III ed il IV anno (evidenziati nella tabella riepilogativa).

In fase di realizzazione, i docenti tutor hanno effettuato un'attività di monitoraggio degli studenti e delle aziende, per una valutazione dello sviluppo del progetto.

In fase conclusiva la valutazione delle competenze acquisite si è basata sulla scheda di valutazione redatta dal tutor aziendale e sull'analisi della relazione svolta dall'alunno al rientro in aula.

Competenze valutate

Tutti gli studenti hanno partecipato ai periodi di alternanza.

I compiti di realtà oggetto di valutazione sono stati i seguenti:

- Portare a termine i compiti assegnati
- Rispettare i tempi nell'esecuzione dei vari compiti
- Organizzare autonomamente il proprio lavoro
- Attivare spirito d'iniziativa verso nuove situazioni
- Lavorare comunicando e interagendo con gli altri anche in lingua straniera
- Comprendere e rispettare regole e ruoli in ambito lavorativo

Per dettagli si fa riferimento alle schede di valutazione alternanza di ogni singolo alunno.

Si allegano a questo documento di classe:

Le schede di sintesi di valutazione delle aziende e degli allievi per i tre anni scolastici scheda di valutazione del singolo alunno.

TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE AZIENDE CHE HANNO ACCOLTO GLI STUDENTI

STUDENTI	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
AZAB NORA	FONTE DEL DOLCE, HOTEL TORRE MORESCA	GRAND HOTEL VISCONTI PALACE	OSTERIA LE API
BERDAKU NAZMI	GRAND HOTEL VISCONTI PALACE	HOTEL BIANCA MARIA	RISTORANTE DA GIACOMO
BIANCHESSI BENEDETTA	LAMBRATE ADELCHI	PASTICCERIA UNGARO	FOUR SEASONS HOTEL
BONOMELLI MARTINA	PASTICCERIA PAOLO RIVA	PASTICCERIA PAOLO RIVA	PASTICCERIA PAOLO RIVA
BRAMBILLA LAURA	MARCHESI MILANO – IL FOYER, HOTEL TORRE MORESCA	FOUR SEASONS HOTEL	PASTICCERIA DOLCELINO
CANTAGALLI NICOLE MARIA	RISTORANTE SETTECUCINAURBANA	FONTE DEL DOLCE	GRAND HOTEL ET DE MILAN
CIBELLI MATTEO ALBERTO	HOTEL FOR YOU	RISTORANTE ZAZA RAMEN	RISTORANTE CAFFETT. C.SO COMO
COGO GIULIA	PASTICCERIA GRASSI	RISTORANTE LA TERRAZZA – HOTEL GALLES	PASTICCERIA CAMINADELLA
COGO MARCO	THE MEAT BALLS FAMILY	RISTORANTE GALLERIA MERA VIGLI	PAPILLON RICEVIMENTI
COSSA LAURA	EFFE ENNE C/O FOUR POINTS SHERATON	EXCELSIOR HOTEL GALLIA	ESSELUNGA PIOLTELLO
DE MESA NEIL HARVY	RISTORANTE DA GIACOMO	FONTE DEL DOLCE	RISTORANTE LA TERRAZZA – HOTEL

			GALLES
LORENZO DONZELLI	HOTEL CAMPAGNOLA	BAR REPUBBLICA CA' TURATI	RISTORANTE GALLERIA MERAVIGLI
FORTI CAMILLA JOSEFINE	RISTORANTE DA GIACOMO	KITCHENETTE NATURALMENTE BIO	CASCINA OVI
GIUNTA SIMONE	RISTORANTE AL CANTINONE	FOUR SEASONS HOTEL	MARI&CO'
GUALTIERI JACOPO	RISTORANTE GLOBE, ALBERGO CANNERO	RISTORANTE TRUSSARDI ALLA SCALA	EXCELSIOR PALACE HOTEL
IOMMAZZO MIRKO	HOTEL CAMPAGNOLA, HOTEL TORRE MORESCA	BAR REPUBBLICA CA' TURATI	RISTORANTE DA GIACOMO
LUPPI GABRIELE	RISTORANTE RATANA'	BIRRIFICIO DI LAMBRATE	RISTORANTE GLOBE
MICELLO LORENZO	STARFOOD C/O STARHOTELS ROSA GRAND, HOTEL TORRE MORESCA	RISTORANTE GLOBE	GRAND HOTEL VISCONTI PALACE
MORONI ELISA	RISTORANTE GALLERIA MERAVIGLI	EXCELSIOR HOTEL GALLIA	STARFOOD C/O STARHOTELS ROSA GRAND
MOZZATO MATTIA	RISTORANTE DA GIACOMO	LA DOLCIARIA	LA DOLCIARIA
PISTONE NICCOLO'	SOLFERINO 48	MARI&CO'	RISTORANTE GALLERIA MERAVIGLI
RIONTINO DOMENICO	SOLFERINO 48	RISTORANTE ZAZA RAMEN	RISTORANTE DA GIACOMO
RISCAZZI GABRIELE	LA CUCINA DEI FRIGORIFERI MILANESI	RISTORANTE GLOBE	HOTEL BIANCA MARIA
SESGUNDO MARIA VITTORIA	TRATTORIA DEL NUOVO MACELLO, TRATTORIA DEL NUOVO MACELLO	BE.STEAK	PASTICCERIA CHERRY PIT

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

- PERCORSI/TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI**

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Le malattie correlate all'alimentazione	Lezione frontale, Lezione laboratoriale, Lezione partecipata	Alimentazione Inglese Storia

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: Patologie legate all'alimentazione

Inglese: Food related diseases

Storia: Lo stalinismo e i "Gulag"

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
La cucina regionale	Lezione frontale, Lezione partecipata, Lezione laboratoriale	Alimentazione Cucina Francese Inglese DTA

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: i marchi e i prodotti tipici

Cucina: preparazioni tipiche regionali

Francese: marchi e prodotti tipici

Inglese: marchi e prodotti tipici

DTA: le abitudini alimentari, le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia, i prodotti a km 0

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
I distillati	Lezione frontale, Lezione partecipata	Francese Italiano Storia

Contributi disciplinari specifici:

Francese: Calvados, Cointreau, Rhum

Italiano: “Gervaise e l’acquavite” dal romanzo di Emile Zola “L’assommoir”

Storia: Lo sbarco in Normandia e l’ultima fase della Seconda guerra mondiale in Europa

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
La dieta mediterranea	Lezione partecipata, Lezione frontale, Lezione laboratoriale	Alimentazione Cucina Inglese Storia Laboratorio di Sala

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: la dieta mediterranea

Cucina: la dieta mediterranea

Inglese: the Mediterranean diet

Storia: lo sbarco degli Alleati in Sicilia e l’ultima fase della Seconda guerra mondiale in Italia

Laboratorio di Sala: il vino

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Nazismo e Shoah	Lezione partecipata, Lezione frontale	Alimentazione Francese Storia

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: regole alimentari nella tradizione ebraica

Francese: alcune ricette francesi di tradizione ebraica

Storia: l'antisemitismo di Hitler e la Shoah

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Contaminazioni	Lezione partecipata, Lezione frontale, Lezione laboratoriale	Alimentazione Cucina Inglese Storia

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: contaminazione biologica degli alimenti

Cucina: contaminazione crociata

Inglese: food contamination and cross contamination

Storia: l'ingresso degli Usa nella Seconda guerra mondiale e la fine del conflitto con le bombe atomiche sulle città giapponesi

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
L'HACCP	Lezione frontale, Lezione partecipata, Lezione laboratoriale	Alimentazione Cucina Inglese

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: il piano di autocontrollo HACCP

Cucina: il piano di autocontrollo HACCP

Inglese: HACCP System

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Diete e stili alimentari	Lezione partecipata, Lezione frontale, Lezione laboratoriale	Alimentazione Inglese

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: Le varie tipologie di diete

Inglese: Alternative diets

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Analisi dei costi	Lezione frontale, Analisi di casi pratici	DTA Matematica Storia

Contributi disciplinari specifici:

DTA: Classificazione dei costi e determinazione del prezzo di vendita con metodi matematici

Matematica: Analisi delle funzioni dei costi

Storia: i debiti di guerra della Germania e l'ascesa del Nazismo

• VIAGGIO D'ISTRUZIONE

Durante l'anno scolastico la classe aveva aderito al viaggio d'istruzione in Belgio, da svolgersi dal 23 al 27 marzo 2020, con soggiorno a Bruxelles e visita a Bruges, mete scelte anche per realizzare la visita al Parlamento Europeo nell'ambito del Progetto Ambassador e per visitare delle aziende di produzione gastronomica. L'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia di Covid-19 ha costretto all'annullamento del viaggio.

• INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE

Durante l'anno scolastico si sono svolte le seguenti attività:

- Uscite didattiche: visione di film in lingua inglese, come già indicato nei contributi disciplinari
- Interventi di esperti
- Servizi
- Altre attività: preparazione ai test d'ingresso universitari, curata dalle docenti Franciolini ed Amoroso. Vari studenti della classe hanno costantemente partecipato.

ATTIVITÀ ED ARGOMENTI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

Matematica:

Sull'argomento del virus Covid-19: Lettura ed interpretazione di grafici tratti dal quotidiano Il Sole 24 ore – Lettura di alcuni articoli del Prof. Andrea Crisanti.

DTA:

Il fisco a scuola: intervento di un funzionario dell'Agenzia delle Entrate.

Approfondimento degli articoli 2, 23 e 53 della Costituzione (Diritti inviolabili dell'uomo, Prestazioni personali o patrimoniali, Sistema tributario).

Storia:

La Costituzione della Repubblica italiana: premesse e contesto storico. L'elezione dell'Assemblea Costituente.

Alimentazione:

L'importanza di una dieta sana e equilibrata – Le norme igieniche negli ambienti lavorativi – Partecipazione alla conferenza su alimentazione e tumori – L'importanza della donazione del sangue

PROGETTO SPORTIVO

Attività svolte nell'ambito del progetto:

Le lezioni di educazione fisica delle classi quinte sono organizzate per moduli in orario extrascolastico. Le attività programmate (canottaggio, vela, scherma, tennis, arrampicata...) offrono agli studenti una formazione motoria e sportiva innovativa e qualificata, attraverso nuove esperienze in ambiente naturale, seguiti da tecnici esperti nelle diverse attività.

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: PISTORIO MAURIZIO

LIBRO DI TESTO in adozione:

M. M. Cappellini – A. Dendi – A. Roncoroni – E. Sada – O. Tribulato, “La mia letteratura”, C. Signorelli Scuola

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 30 maggio):

71 più alcune ore di videolezione

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Ho conosciuto solo in quest’anno scolastico la classe, che ho trovato complessivamente attenta e disponibile alla partecipazione ed alla collaborazione nelle lezioni frontali e partecipate e, maggiormente, nelle attività laboratoriali e di gruppo che sono state svolte nella prima metà dell’anno. Lo svolgimento dello studio e dei lavori assegnati è stato per la maggior parte degli studenti regolare ed ha quasi sempre rispettato la puntualità nell’effettuazione delle verifiche e nella consegna dei lavori. Gli studenti hanno mostrato più interesse e partecipazione attiva nelle tematiche letterarie e storiche che hanno permesso il confronto con aspetti della realtà contemporanea. Una parte degli studenti ha mostrato una maggiore abitudine all’approfondimento dei contenuti ed all’utilizzo delle metodologie relative alle discipline letterarie, ma tutti si sono impegnati nell’affrontare i vari argomenti. Il comportamento generale è stato corretto e sereno. La quasi totalità degli studenti ha partecipato positivamente e puntualmente anche nella fase della didattica a distanza, durante la quale ci sono state soltanto delle difficoltà tecniche che hanno reso difficoltose alcune delle videolezioni per problemi tecnici relativi alla mia connessione domestica. Quasi tutti gli studenti hanno aderito con curiosità ed interesse alla mia proposta di leggere integralmente a metà dell’anno scolastico un testo letterario, a loro scelta, tra i classici italiani dalla seconda metà dell’Ottocento in poi.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
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		

turistica.		
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 dei colleghi.	Analizza, comprende e sa sintetizzare il significato complessivo di un testo attraverso la produzione scritta ed orale Individua i contenuti essenziali di un testo e risponde a domande puntuali	Intermedio Base
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		

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Positivismo, Decadentismo e Avanguardie (pp. 12-19)

Le Avanguardie storiche – Il nuovo romanzo europeo – Poesia e prosa in Italia (pp. 23-24)

Naturalismo e Verismo

Il Naturalismo francese (pp. 32-34)

Lettura ed analisi del brano “Gervaise e l'acquavite” dal romanzo “L'assommoir” di Émile Zola (pp. 36-41)

Il Verismo in Italia (pp. 42-44)

Giovanni Verga

La vita e le opere – Il pensiero e la poetica – Il testo manifesto / Le prefazioni ai “Malavoglia” e a “L'amante di Gramigna” (pp. 54-62)

Le novelle: “Vita dei campi” – “Novelle rustiche” (pp. 67-68)

Lettura ed analisi della novella “Rosso Malpelo” dalla raccolta “Vita dei campi” di Giovanni Verga (pp. 69-79)

“I Malavoglia” (pp. 98-100)

Lettura ed analisi del brano “La famiglia Malavoglia” dal romanzo “I Malavoglia” (pp. 101-105)

“Mastro-don Gesualdo” (pp. 112-113)

Lettura ed analisi del brano “La morte di Gesualdo” dal romanzo “Mastro-don Gesualdo” (pp. 114-120)

Il Decadentismo

La poesia francese nel secondo Ottocento – Baudelaire e la nascita della poesia moderna (pp. 134-136)

Il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud e Mallarmé (pp. 137-138)

Lettura ed analisi delle poesie "Corrispondenze" e "L'albatro" di Charles Baudelaire, "Vocali" di Arthur Rimbaud (pp. 140-145)

Gabriele D'Annunzio

La vita e le opere (pp. 180-185) – Il pensiero e la poetica (pp. 188-189)

La raccolta “Alcyone” (p. 203)

Lettura ed analisi delle poesie “La sera fiesolana” (pp. 204-206); “La pioggia nel pineto” (pp. 208-212) dalla raccolta “Alcyone”

Giovanni Pascoli (completato in modalità DaD)

La vita e le opere – Il pensiero e la poetica – Il testo manifesto / “Il fanciullino” pp. 220-227 [escluso il discorso “La grande proletaria si è mossa”]

Lettura ed analisi delle poesie “Novembre” (pp. 228-229) dalla raccolta “Myricae”; “Il gelsomino notturno” (pp. 244-246) dalla raccolta “Canti di Castelvecchio”

Il Futurismo

Aspetti generali del movimento – Cenni sulla figura e sulla poetica di Filippo Tommaso Marinetti – Il testo manifesto / I Manifesti del Futurismo (pp. 260-263) [escluso il paragrafo “Aldo Palazzeschi”]

Italo Svevo (svolto in modalità DaD)

La vita e le opere - Il pensiero e la poetica (pp. 374-381) [escluso il paragrafo “Una pluralità di modelli”]
“La coscienza di Zeno” (pp. 386-387)

Giuseppe Ungaretti (svolto in modalità DaD)

Cenni sulla vita e sulla raccolta “L'allegria” (pp. 458-459 e materiali forniti dal docente)

Lettura ed analisi delle poesie “Veglia” (pp. 464-465); “Fratelli” (pp. 474-475); “Sono una creatura” (pp. 477-478); “Soldati” (pp. 485-486); “Mattina” (pp. 492); “San Martino del Carso” (pp. 496), dalla raccolta “L'allegria”

ELENCO DEI TESTI DI LETTERATURA SCELTI INDIVIDUALMENTE DAGLI STUDENTI E LETTI INTEGRALMENTE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO:

AZAB NORA	Uno, nessuno e centomila –Luigi Pirandello
BERDAKU NAZMI	La coscienza di Zeno –Italo Svevo
BIANCHESSI BENEDETTA	La tregua –Primo Levi
BONOMELLI MARTINA	La solitudine dei numeri primi – Paolo Giordano
BRAMBILLA LAURA	Il fu Mattia Pascal –Luigi Pirandello
CANTAGALLI NICOLE MARIA	Una questione privata –Beppe Fenoglio
COGO GIULIA	Se questo è un uomo –Primo Levi
COGO MARCO	Se questo è un uomo –Primo Levi

COSSA LAURA	A ciascuno il suo –Leonardo Sciascia
DONZELLI LORENZO	Il sentiero dei nidi di ragno – Italo Calvino
FORTI CAMILLA JOSEFINE	Uno, nessuno e centomila –Luigi Pirandello
GIUNTA SIMONE	A ciascuno il suo – Leonardo Sciascia
IOMMAZZO MIRKO	Italo Calvino – Il sentiero dei nidi di ragno
LUPPI GABRIELE	Se questo è un uomo – Primo Levi
MICELLO LORENZO	Alcune novelle – Giovanni Verga
MORONI ELISA	Marcovaldo – Italo Calvino
MOZZATO MATTIA	Il fu Mattia Pascal – Luigi Pirandello
PISTONE NICCOLO’	Il sergente nella neve – Mario Rigoni Stern
RIONTINO DOMENICO	Il nome della rosa – Umberto Eco
RISCAZZI GABRIELE	Alcune novelle –Giovanni Verga
SESGUNDO MARIA VITTORIA	Marcovaldo – Italo Calvino

METODOLOGIA

Lezione frontale e partecipata, attività e ricerche di gruppo in laboratorio, videolezioni

STRUMENTI

Libri di testo, internet, materiali multimediali tra cui film e video visionati in classe, piattaforme e-learning (classroom, google meet, registro elettronico)

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte: temi argomentativi e temi espositivi, questionari. Verifiche orali: interrogazioni. Verifiche in DaD: questionari.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state valutate le capacità di analisi, comprensione ed approfondimento dei testi affrontati, di riconoscimento della poetica e delle caratteristiche degli autori e delle correnti letterarie, le capacità di mettere i vari contenuti in relazione con la propria esperienza personale, le capacità argomentative, l’esposizione sia scritta che orale, oltre che l’impegno e la capacità di miglioramento nel corso dell’anno.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

MATERIA: STORIA

DOCENTE: MAURIZIO PISTORIO

LIBRO DI TESTO in adozione:

G. De Vecchi – G. Giovannetti, “La nostra avventura” (Edizione Rossa), Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 30 maggio)

40 più alcune ore di videolezione

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Ho conosciuto solo in quest’anno scolastico la classe, che ho trovato complessivamente attenta e disponibile alla partecipazione ed alla collaborazione nelle lezioni frontali e partecipate e, maggiormente, nelle attività laboratoriali e di gruppo che sono state svolte nella prima metà dell’anno. Lo svolgimento dello studio e dei lavori assegnati è stato per la maggior parte degli studenti regolare ed ha quasi sempre rispettato la puntualità nell’effettuazione delle verifiche e nella consegna dei lavori. Gli studenti hanno mostrato più interesse e partecipazione attiva nelle tematiche letterarie e storiche che hanno permesso il confronto con aspetti della realtà contemporanea. Una parte degli studenti ha mostrato una maggiore abitudine all’approfondimento dei contenuti ed all’utilizzo delle metodologie relative alle discipline letterarie, ma tutti si sono impegnati nell’affrontare i vari argomenti. Il comportamento generale è stato corretto e sereno. La quasi totalità degli studenti ha partecipato positivamente e puntualmente anche nella fase della didattica a distanza, durante la quale ci sono state soltanto delle difficoltà tecniche che hanno reso difficoltose alcune delle videolezioni per problemi tecnici relativi alla mia connessione domestica.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
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	Riconoscere esempi del tessuto socio-economico e lavorativo in Italia e nel mondo, in relazione ai diversi contesti storici	Intermedio

prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Saper collocare in un quadro storico essenziale eventi e situazioni sociali	Base
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 dei colleghi.		
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Inserire le vicende personali e del proprio territorio, anche nel senso più esteso, in un contesto di memorie storiche prossime e remote	Intermedio
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		

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Unità 1 – Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

Capitolo 1 - Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento:

Sviluppo industriale e società di massa (pp. 15-17)

Le potenze europee fra Otto e Novecento (pp. 19-22)

L'età giolittiana in Italia (pp. 23-26)

Capitolo 2 – La Prima guerra mondiale:

L'Europa verso la catastrofe (pp. 34-35)

Le cause di lungo periodo della guerra (pp. 36-38)

Una lunga guerra di trincea (pp. 39-41)

L'Italia dalla neutralità all'intervento (pp. 43-45)

La svolta del 1917 e la fine della guerra (pp. 47-49)

L'eredità della guerra (pp. 51-52)

I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra (pp. 54-55)

La guerra chimica di Ypres e la tragica storia di Clara Immerwahr (lettura p. 50)

Capitolo 3 – Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin: (svolto in modalità DaD)

La Russia prima della guerra (pp. 64-65)

Dalla guerra alla rivoluzione (pp. 66-69)

I bolscevichi al potere e la guerra civile (pp. 72-73)

L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche (pp. 74-76)

La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss (pp. 78-81)

Unità 2 – La crisi della civiltà europea

Capitolo 4 – Il regime fascista: (svolto in modalità DaD)

La crisi del dopoguerra e il “biennio rosso” (pp. 103-107)

Il fascismo al potere (pp. 109-112)

Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura (pp. 113-115)

Un regime totalitario (pp. 118-123)

Capitolo 6 – Il regime nazista: (svolto in modalità DaD)

La Germania dalla sconfitta alla crisi (pp. 147-149)

Il nazismo al potere (pp. 151-154)

Il totalitarismo nazista (pp. 155-158)

La politica economica ed estera della Germania (pp. 160-162)

Capitolo 7 – La Seconda guerra mondiale: (svolto in modalità DaD)

Le premesse della guerra (pp. 171)

La guerra, dall'Europa all'Oriente (pp. 172-175)

La guerra si estende a tutto il mondo (pp. 177-179)

L'Europa dominata da Hitler e la Shoah (pp. 180-184)

La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra (pp. 186-188)

1943: l'Italia divisa (pp. 189-190)

La Resistenza e la liberazione (pp. 192-195)

La Resistenza delle donne (lettura p. 196)

Argomenti di Cittadinanza e Costituzione svolti nel corso dell'anno scolastico:

La Costituzione della Repubblica italiana: premesse e contesto storico. L'elezione dell'Assemblea Costituente (materiali forniti dal docente)

Le tappe fondamentali dell'Unione Europea (materiali forniti dal docente)

Visione dei film:

“Tempi moderni” di Charlie Chaplin (1936)

“La grande guerra” di Mario Monicelli (1959)

METODOLOGIA

Lezione frontale e partecipata, videolezioni

STRUMENTI

Libri di testo, internet, materiali multimediali tra cui film e video visionati in classe, piattaforme e-learning (classroom, google meet, registro elettronico)

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche orali: interrogazioni. Verifiche in DaD: prevalentemente questionari e relazioni, oltre ad alcune interrogazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state valutate le capacità di analisi, comprensione ed approfondimento degli eventi storici e sociali affrontati e le capacità di metterli in relazione alla propria esperienza, le capacità argomentative, l'esposizione sia scritta che orale, oltre che l'impegno e la capacità di miglioramento nel corso dell'anno.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: MARIA PIA CENTRONE

LIBRI DI TESTO in adozione:

Assirelli E. – Vetri A. – Cappellini B., “Light the fire” Rizzoli Languages

Bartram M. – Walton R., “Venture 2”, Oxford

Materiale in fotocopia tratto da:

- Morris C. E., “Well done!”, Eli
- vari eserciziari Invalsi

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 30 maggio): 54 in presenza e 26 in DaD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La Classe 5° enogastronomia è formata da allievi con caratteri disomogenei per interesse, partecipazione e comportamento. La classe ha usufruito della continuità didattica dalla terza. Il lavoro nel corso del corrente anno scolastico si è concentrato su:

- consolidamento di alcune funzioni linguistiche e contenuti lessicali e grammaticali ritenuti fondamentali
- acquisizione di nuovi contenuti e competenze in linea con il profilo professionale in uscita.

Gran parte degli allievi ha sempre mostrato interesse per gli argomenti e le attività proposte e possiede buona competenza comunicativa. Un piccolo gruppo di studenti ha raggiunto invece un livello comunicativo base e usa un lessico non sempre adeguato, come conseguenza di uno scarso impegno a casa.

All'interno della classe, in generale, si è evidenziato nel primo quadrimestre uno studio costante ed un atteggiamento sempre corretto. Durante il periodo di sospensione scolastica dovuta all'emergenza COVID19, che ha occupato gran parte del secondo quadrimestre, si sono tenute videolezioni per rafforzare le competenze acquisite, quindi il programma è stato svolto in tutti i punti programmati. La classe ha risposto in maniera positiva, lo studio è stato non sempre costante e la partecipazione alle videolezioni molto attiva.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
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 turistica.		
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 dei colleghi.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico) Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci	Intermedio Base
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Redige un menu con piatti tipici delle varie diete e per le diverse tipologie di clientela	Intermedio
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Elabora un menu per clienti con allergie e intolleranze alimentari, applica le norme di prevenzione delle contaminazioni alimentari	Intermedio
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Promuove una dieta sostenibile	Base

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Dal libro di testo “LIGHT THE FIRE” sono stati svolti i seguenti moduli:

MODULE 9 : FOOD AND HEALTH

UNIT 1 HEALTHY EATING

Nutrients

A healthy lifestyle

The food pyramid and food groups

Healthy plates

UNIT 2:DIETS

The Mediterranean Diet

Special Diets for food allergies and intolerances

Celiac disease

Alternative Diets

MODULE 10 : FOOD SAFETY AND HYGIENE

UNIT 1 : FOOD HYGIENE

Food contamination

A closer look at microbes

Food poisoning

Safe food storage and handling

UNIT 2:FOOD SAFETY MEASURES

Food preservation and food packaging

Food safety legislation

The HACCP System

MODULE 11: WORKING IN CATERING

Writing a cv

Writing a covering letter

An effective job interview

COOKING CULTURE

Food in the UK . Typical English breakfast, Fish and Chips

Italy: a Land of Flavours. Regional Italian specialities

Inoltre, brani di comprensione e materiale in lingua inerenti ai suddetti moduli e /o materiale extra fornito dall'insegnante ad integrazione del programma

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione guidata, simulazione. Durante il periodo di sospensione scolastica dovuta all'emergenza COVID19 video lezione partecipata per rafforzare le competenze acquisite.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali, in DAD risorse on line , strumenti Gsuite, piattaforme per test e quiz per rafforzare le competenze e esercitazioni invasi.

VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto, oltre che dell'impegno, dei seguenti criteri:

Valutazione Livello base (6)	Valutazione Livello intermedio (7 -8)	Valutazione Livello avanzato (9-10)
<p>Lo studente ascolta, per almeno tre volte, dalla viva voce dell'insegnante e/o dalle registrazioni, e comprende messaggi brevi e semplici concernenti la preparazione di catering, l'ambiente di lavoro circostante e situazioni di vita quotidiana, a condizione che l'interlocutore parli lentamente e in modo ben articolato.</p> <p>Comunica con qualche incertezza e qualche imprecisione nella correttezza sintattico – grammaticale e usando un lessico di settore limitato.</p> <p>Interagisce con l'insegnante e/o i compagni, in situazioni di lavoro e di vita quotidiana, a condizione che l'interlocutore sia disposto a ripetere e a parlare lentamente.</p> <p>Legge, con una pronuncia incerta e non sempre corretta, un testo breve e semplice sui temi trattati, individuando le informazioni generali.</p> <p>Scrive messaggi brevi e semplici relativi agli argomenti trattati, rispettando parzialmente le strutture sintattico - grammaticali e usando un lessico adeguato.</p>	<p>Lo studente ascolta, per almeno due volte, dalla viva voce dell'insegnante e/o dalle registrazioni, e comprende messaggi brevi e semplici concernenti la preparazione di buffet, banqueting e catering, l'ambiente di lavoro circostante e situazioni di vita quotidiana, cogliendone anche alcuni dettagli, a condizione che l'interlocutore parli lentamente e in modo ben articolato.</p> <p>Comunica lentamente e in modo corretto anche se la pronuncia non è completamente acquisita e usando il lessico di settore adeguatamente.</p> <p>Interagisce con l'insegnante e/o i compagni in situazioni di lavoro, scambiando in modo diretto informazioni che riguardano gli argomenti di settore trattati, a condizione che l'interlocutore sia disposto a ripetere e a parlare lentamente.</p> <p>Legge, con una pronuncia non sempre corretta, ma auto-correggendosi, un testo di indirizzo, individuando le informazioni generali e qualche dettaglio.</p> <p>Scrive messaggi brevi e semplici, relativi agli argomenti trattati, rispettando adeguatamente la maggior parte delle strutture sintattico – grammaticali e usando un lessico adeguato.</p>	<p>Lo studente ascolta e comprende, all'istante, dalla viva voce dell'insegnante e dalle registrazioni, messaggi brevi e semplici concernenti la preparazione di buffet, banqueting e catering, l'ambiente di lavoro circostante e situazioni di vita quotidiana, cogliendone tutti i dettagli, a condizione che l'interlocutore parli lentamente e in modo ben articolato.</p> <p>Comunica fluentemente, in modo corretto e dimostra di aver acquisito una buona pronuncia. Usa il lessico di settore in modo vario ed appropriato.</p> <p>Interagisce con l'insegnante e/o i compagni in situazioni semplici e abituali, dimostrando di gestire autonomamente conversazioni anche prolungate.</p> <p>Legge, in modo corretto e fluente, un testo breve e semplice, individuando le informazioni generali e tutti i dettagli.</p> <p>Scrive messaggi brevi e semplici, relativi agli argomenti trattati e aggiungendo informazioni personali, rispettando adeguatamente tutte le strutture sintattico – grammaticali e usando un lessico adeguato.</p>

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: CASOLI ROBERTA

Libri di testo:

Médeuf, B. Monaco, A. Bailly, *Saveurs de France*, Eurelle edizioni.
F. Gallon – C. Himber, *C'est chez nous 2*, ed. Sansoni – Hachette

ORE DI LEZIONE (al 30 Maggio): 52h in presenza + 16h in DAD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La Classe V Aen è composta da 24 alunni, di cui 7 BES con Pdp personalizzato.

Proprio per la sua composizione, la classe si è rivelata sin da subito composta da almeno due gruppi di alunni abbastanza diversi per i singoli livelli nelle competenze specifiche in FLE, per gli interessi individuali, per la motivazione personale e per potenzialità di ciascuno. Tali diversità si sono comunque armoniosamente amalgamate in un gruppo classe ben coeso, in cui le potenzialità e le competenze degli alunni maggiormente talentuosi sono state messe a disposizione degli altri e in cui il clima di lavoro è sempre stato improntato al confronto didattico/educativo rispettoso dei ruoli e alla crescita individuale serena ed autentica.

Nel corso di questi due anni insieme, un cospicuo gruppo di alunni ha saputo trasformare le proprie potenzialità in conoscenze, competenze e abilità più che soddisfacenti, come da parametri di riferimento dei livelli in uscita.

Un gruppo di 4 alunni ha preso parte l'anno scorso al Corso di Preparazione al DELF di livello B1: due di loro hanno superato l'esame conclusivo, ottenendo la certificazione DELF B1, mentre gli altri due hanno scelto di non prendere parte all'esame finale pur avendo frequentato assiduamente e con interesse il corso preparatorio.

La classe si presenta pertanto strutturata in almeno 2 livelli di competenza: il primo gruppo ha acquisito conoscenze approfondite e competenze specifiche di ottimo/distinto livello; un secondo insieme di alunni, grazie ad un impegno, prescindente dalle effettive competenze pregresse, e supportato da un atteggiamento serio e rispettoso delle scadenze, ha raggiunto un buono/discreto livello di competenza in FLE e conoscenze puntuali per alcuni argomenti più confacenti ad interessi personali del singolo.

Le dinamiche di interazioni dei singoli elementi strutturanti il gruppo hanno sempre reso facile e lineare lo svolgimento delle lezioni in presenza. Il rapporto di tipo personale della classe con l'insegnante è sempre stato rispettoso dei ruoli e educato nei modi, rendendo così costruttivo e piacevole il dialogo didattico/educativo. La classe nel suo insieme ha lavorato con partecipazione più o meno attiva, ha saputo organizzarsi autonomamente per rispondere alle scadenze fissate dall'insegnante (una nota di merito va spesa in tal senso dal lavoro encomiabile della rappresentante e di qualche alunno particolarmente dotato in FLE), ha collaborato nel mettere in atto strategie e metodologie didattiche non improntate esclusivamente ad una didattica di tipo tradizionale, instaurando infine un buon clima di lavoro e dimostrando un atteggiamento collaborativo, rispettoso e abbastanza responsabile.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE SULLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

(prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe)

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di	Partecipa all'organizzazione di banchetti, buffet,	Ascolta/comprende

interesse	cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute	<p>Base</p> <p>Comunica</p> <p>Intermedio/Avanzato</p> <p>Interagisce</p> <p>Intermedio</p> <p>Legge</p> <p>Base</p> <p>Scrive</p> <p>Intermedio</p>
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	<p>1. Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione dei prodotti più rappresentativi del Paese.</p> <p>Redazione di un menu secondo le consuetudini del Paese.</p>	<p>Ascolta/comprende</p> <p>Base</p> <p>Comunica</p> <p>Intermedio/Avanzato</p> <p>Interagisce</p> <p>Intermedio/Avanzato</p> <p>Legge</p> <p>Base</p> <p>Scrive</p> <p>Intermedio</p>
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 dei colleghi.	<p>Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico).</p> <p>Sceglie e usa le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci</p>	<p>Ascolta/comprende</p> <p>Base</p> <p>Comunica</p> <p>Intermedio/Avanzato</p> <p>Interagisce</p> <p>Intermedio</p> <p>Legge</p> <p>Base</p> <p>Scrive</p> <p>Intermedio</p>
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<p>Ricerca in internet le fonti utili, relative ai prodotti tipici.</p> <p>Ricerca fotografie e/o immagini attinenti i prodotti.</p> <p>Individua le informazioni geografico-culturali</p>	<p>Ascolta/comprende</p> <p>Base</p> <p>Comunica</p> <p>Intermedio/Avanzato</p>

	<p>adeguate</p> <p>Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia francese.</p>	<p>Interagisce</p> <p>Intermedio/Avanzato</p> <p>Legge</p> <p>Base</p> <p>Scrive</p> <p>Intermedio</p>
<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Descrive le tecniche di conservazione e cottura degli alimenti.</p> <p>Conosce l'igiene alimentare e le infezioni e promuove una corretta alimentazione.</p>	<p>Ascolta/comprende</p> <p>Base</p> <p>Comunica</p> <p>Intermedio/Avanzato</p> <p>Interagisce</p> <p>Intermedio/Avanzato</p> <p>Legge</p> <p>Base</p> <p>Scrive</p> <p>Intermedio</p>
<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Nella programmazione del dipartimento di materia è stato stabilito di non implementare la sesta competenza</p>	

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Grammaire

Ripasso delle principali strutture linguistiche e grammaticali

Enogastronomie

La France Nationale

Quelques régions françaises et leurs produits typiques :

- A) La Bretagne : le far breton, les huîtres
- B) La Normandie : le calvados, le cidre
- C) Les Pays de la Loire : le Cointreau, les poires tapées
- D) L'Alsace : choucroute, quelques vins d'Alsace, quelques spécialités d'Alsace, le Foie Gras, l'élaboration de la bière
- E) La Lorraine : quelques spécialités lorraines, la quiche lorraine, les madeleines de Commercy
- F) La Franche-Comté : les fromages comtois, la Belle de Franche-Comté

La France en Europe - Progetto *Ambassador School of Europe* -

Les causes historiques de la création de l'Union Européenne
Les sources idéologiques : V.Hugo, “*Un Jour Viendra*” - Discours au Congrès de la Paix 1849 - ; A. Spinelli, le *Manifesto de Ventotene*; Schuman, *la Déclaration Schuman*
Les organes de l'Union et leurs compétences
Les symboles de l'Union

(Questa sezione del programma di materia è stato svolto in modalità DaD)

La France dans le Monde

La France d'outre-mer : l'Empire colonial français, les DROM, les COM et les TAAF
La cuisine créole
Les différents types de sucre
Le rhum : méthodes de fabrication et catégories
La vanille

METODOLOGIA

- Nozionale-funzionale di tipo comunicativo, lezione frontale, lezione partecipata, giochi di ruolo,
- **Soluzioni metodologiche adottate in situazione di DaD:** flipped classroom, attività di comprensione orale e scritta, attività di comprensione guida di video, quiz costruiti sulla base di documenti autentici selezionati ad hoc dalla rete

STRUMENTI

Libro di testo, video, ricette, esercizi di ascolto, quiz, schemi e mappe concettuali

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte (tipologia B – comprensione di testo), verifiche semistrutturate, verifiche strutturate e verifiche orali (interrogazioni brevi, esposizioni e relazioni) e lezioni partecipate e dialogate

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state valutate le conoscenze e le competenze grammaticali e lessicali, con particolare riferimento alla microlingua, l'esposizione orale e le capacità argomentative

MATERIA: MATEMATICA**DOCENTE: ENRICA FRANCIOLINI****LIBRO DI TESTO “ Elementi di matematica-A. ” ed. Zanichelli autori Bergamini-Trifone-Barozzi****ORE DI LEZIONE (al 30 Maggio): 34 in presenza e 16 online****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

La classe ha mostrato fin dall'inizio dell'anno un atteggiamento mediamente positivo, prestando attenzione alle lezioni e sufficiente rispetto delle scadenze e degli impegni. Impegno e partecipazione non sono mai mancati, a parte una o due eccezioni.

Le competenze disciplinari sono state raggiunte, seppure con livelli differenti, da tutti gli alunni frequentanti.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
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 turistica.		
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 dei colleghi.	Calcolare CE di una funzione Trovare le intersezioni con gli assi e studiare il segno di una funzione Calcolare i limiti agli estremi del CE	Buono Buono Intermedio Base

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	Analizza semplici problemi di realtà mediante lo studio del grafico di una funzione	Intermedio

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Funzioni reali di variabile reale

Dominio e codominio di semplici funzioni razionali (interi e fratte), irrazionali. Segno della funzione. Intersezione con gli assi. Grafico di una funzione.

Limiti di una funzione reale (argomento svolto in parte in DAD)

Concetto di limite di una funzione e sua definizione. Limite finito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un valore infinito. Limite infinito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un valore infinito. Limite destro e sinistro. Forme indeterminate 0 su 0 e infinito su infinito, e $+\infty - \infty$. Calcolo di limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte. Asintoti di una funzione (verticale, orizzontale).

Grafici di funzioni empiriche

Analisi di grafici tratti dalla realtà sperimentale. In particolare analisi di grafici relativi al COVID 19.

METODOLOGIA

Lezione frontale e lezione online.

STRUMENTI

Libro di testo, appunti dettati dal docente

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali (nel secondo quadrimestre 1 sola verifica scritta)

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE: MAIDA ANGELA

LIBRO DI TESTO

S. Rascioni- F. Ferriello **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE** Tramontana

ORE DI LEZIONE (al 30 Maggio): 82 su 165 più alcune ore di DaD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Ho conosciuto i ragazzi e le ragazze di 5A solamente in quest'ultimo anno scolastico.

I prerequisiti conoscitivi sono stati ripresi all'inizio dell'anno per permettere più agevolmente il raggiungimento degli obiettivi del quinto anno.

Per quanto riguarda la metodologia didattica, nella prima parte dell'anno, ho dato molta importanza allo svolgimento in classe, alla lavagna o in gruppo, di numerose esercitazioni applicative.

Ho cercato di stimolare gli studenti ad una partecipazione attiva alle lezioni e alla soluzione diretta e personale degli esercizi proposti.

Gli alunni, in generale, non hanno evidenziato grosse difficoltà nel seguire il lavoro trattato in classe, meno costante, per alcuni di loro è risultato il lavoro individuale svolto a casa.

Con l'interruzione dell'attività didattica in presenza, dopo un primo momento di disorientamento, ho approfittato per effettuare nelle prime settimane di DaD un momento di recupero per permettere a tutti gli studenti in difficoltà di raggiungere le competenze programmate.

Ho inviato alla classe, utilizzando il registro elettronico, brevi filmati e documenti con la richiesta di produrre semplici elaborati, mappe concettuali e PowerPoint.

Successivamente siamo passati alla DaD su Classroom.

Utilizzando questa piattaforma ho potuto spiegare nuovi argomenti ed effettuare le verifiche orali.

Naturalmente ho dovuto rivedere la mia programmazione cercando di perseguire le competenze programmate pur eliminando alcune parti di programma.

Anche i criteri di valutazione sono stati adattati alla DaD dando maggior peso alla partecipazione, all'impegno e al senso di responsabilità alla regolarità e al rispetto delle scadenze.

Dal punto di vista disciplinare il comportamento della classe è stato sempre corretto e rispettoso dei regolamenti e delle persone.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE SULLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e	Compila il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche.	Base

prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	<p>Commenta, sulla base di semplici casi, la situazione patrimoniale finanziaria ed economica di una struttura turistica sulla base dei principali indicatori.</p> <p>Individua le fonti di finanziamento a disposizione di un'azienda turistico/ristorativa.</p>	<p>Base</p> <p>Intermedio</p>
2) 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 dei colleghi.	<p>Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti conosciuti</p>	<p>Base</p>
3) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<p>Individua le caratteristiche del contesto interno ed esterno in cui opera l'azienda.</p> <p>Individua i principali canali di comunicazione d'impresa.</p> <p>Se guidato, formula un semplice piano di marketing.</p> <p>Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.</p>	<p>Intermedio</p> <p>Intermedio</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p>
4) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<p>Determina il fabbisogno finanziario e individua le fonti di finanziamento.</p> <p>Individua i rischi connessi a un'attività turistico ristorativa.</p> <p>Stabilisce la convenienza economica dell'organizzazione di un evento.</p> <p>Sa determinare il prezzo di un prodotto/servizio.</p>	<p>Base</p> <p>Base</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p>

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Bilancio di esercizio

Forma e contenuto dei documenti che compongono il bilancio

Funzione informativa di bilancio

I principi di redazione

Criteria di valutazione delle voci del bilancio

I finanziamenti

Le fonti interne:

- I conferimenti
- L'autofinanziamento

Le fonti esterne:

- Il credito mercantile
- Il fido bancario
- Lo smobilizzo di crediti
- La sovvenzione cambiaria
- L'anticipazione garantita da titoli o merci
- Il mutuo ipotecario
- Il prestito obbligazionario
- I finanziamenti pubblici
- Il factoring
- Il leasing

La gestione economica

Costi fissi e costi variabili

Costi diretti e costi indiretti

Oneri figurativi

Graduale formazione del costo di produzione:

- costo primo,
- costo complessivo,
- costo economico tecnico

La ripartizione dei costi comuni :su base unica e su base multipla

Il Break Even Point (analisi del punto di equilibrio):

Determinazione della quantità di equilibrio

Determinazione del prezzo di equilibrio di equilibrio

Metodi matematici di determinazione dei prezzi:

- Metodo del costo totale(full costing)
- Metodo del food cost
- Metodo del BEP
- Metodo del direct costing

Il marketing

Definizione

Marketing strategico e marketing operativo

Marketing turistico

Le fasi del marketing strategico

Le fonti informative

Analisi interna

Analisi della concorrenza

Analisi della domanda

La segmentazione

Il target

Il posizionamento

Determinazione degli obiettivi strategici

Il marketing operativo

Il marketing mix

Il prodotto e il ciclo di vita del prodotto
Il prezzo e la sua determinazione
I canali di distribuzione
Il contratto di franchising
La comunicazione(la pubblicità, la promozione, le pubbliche relazioni , il direct marketing)
Il web marketing
Strumenti del web marketing
Il marketing plan

La seguente parte del programma è stata svolta in modalità DaD:

Pianificazione, programmazione e controllo

Scelta strategica imprenditoriale
Fattori dai quali dipende la strategia dell'impresa
Rapporto tra pianificazione e programmazione
Vision e mission dell'impresa
Il vantaggio competitivo
Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

Definizione
Obiettivi di budget e centri di responsabilità
Differenza tra budget e bilancio di esercizio
Budget degli investimenti
Budget economico
Budget finanziario
Budget di esercizio
Il controllo budgetario

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
Attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità alimentare

Il marchio

I marchi di qualità alimentare:

- Certificazione Denominazione di Origine Protetta (DOP)
- Certificazione Indicazione Geografica Protetta (IGP)
- Certificazione Specialità Tradizionale Garantita (STG)
- Certificazione BIO

I marchi di qualità per i vini:

- marchio Denominazione di Origine Controllata (DOC)
- marchio Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
- marchio Indicazione Geografica Tipica (IGT)

I prodotti a km 0

Progetto “Fisco a scuola”

L'attività dell'Agenzia delle Entrate

Obbligatorietà dell'imposta art. 2 della Costituzione

Il principio di solidarietà e il dovere di concorrere alla spesa pubblica art. 23 della Costituzione

Il criterio di progressività art. 53 della Costituzione

L'evasione fiscale in Italia

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, problem solving ed esercitazioni guidate, DAD

STRUMENTI

Libro di testo, dispensa, articoli e fotocopie, filmati, piattaforma Google meet, registro elettronico(sezione didattica)

STRUMENTI DI VERIFICA

Sono state svolte sia verifiche formative che sommative sotto forma di risoluzione problemi, analisi di casi, interrogazione in presenza e in, relazione scritta, presentazione in PowerPoint

VALUTAZIONE

Il CdD in data 19/05/2020 ha approvato i criteri di valutazione per la DaD ai quali ho fatto riferimento per la valutazione

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Clara Mazzoli

LIBRO DI TESTO in adozione: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, A.MACHADO, ED.POSEIDONIA SCUOLA

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha goduto della continuità didattica dall'anno scorso.

La partecipazione è stata attiva per la quasi totalità degli studenti; gli alunni si sono mostrati interessati agli argomenti trattati e sono riusciti a cogliere il nesso con molte tematiche attuali e con il laboratorio di enogastronomia. La partecipazione è stata attiva e costruttiva. Si è evidenziata una certa puntualità nella consegna dei lavori richiesti e nella pianificazione delle verifiche. Anche durante la fase di didattica a distanza la classe si è sempre mostrata attenta, partecipe e collaborativa.

La classe si è attestata ad un livello buono; talvolta gli alunni hanno avuto bisogno di essere guidati dall'insegnante.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Riporta la definizione di qualità globale ed elenca i fattori che concorrono alla sua determinazione. Organizza il materiale e la postazione di lavoro per affrontare preparazioni note. Conosce il sistema di autocontrollo, elenca le fasi ed è in grado di applicare le procedure.	BASE
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Conosce i principali fattori che influenzano le scelte alimentari e che determinano il valore simbolico del cibo nelle diverse culture. Conosce le abitudini alimentari nelle diverse religioni monoteiste ed è in grado di formulare menu semplici. Individua le nuove tendenze di filiera e distingue le diverse categorie.	INTERMEDIO
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Descrive con un linguaggio semplice, ma corretto, le modalità di trasmissione dei microrganismi attraverso gli alimenti e conosce le principali infezioni, intossicazioni, tossinfezioni e parassitosi alimentari.	INTERMEDIO
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Calcola il FEG e ripartisce le calorie tra i macronutrienti e i pasti; calcola il valore calorico-nutrizionale di menu e suggerisce gli alimenti più adatti a soddisfare i fabbisogni calcolati. Conosce le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche; individua i criteri per la scelta degli alimenti più idonei ed elabora un menu adeguato. Conosce e riconosce i fattori di rischio che concorrono all'insorgenza di una malattia cronico-degenerativa e realizza menu funzionali alle esigenze specifiche della clientela. Utilizza un linguaggio tecnico-scientifico corretto.	AVANZATO

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Sicurezza e tecnologie alimentari

Conservazione degli alimenti

Cottura degli alimenti

Sicurezza e qualità alimentari

Alimentazione e salute

Bisogni di energia e di nutrienti

Valutazione dello stato nutrizionale

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Diete e stili alimentari

L'alimentazione nella ristorazione collettiva: mensa scolastica, mensa aziendale, ristorazione nelle case di riposo

La dieta nelle principali patologie

La dieta nelle malattie cardiovascolari

La dieta nelle malattie metaboliche

Allergie e intolleranze alimentari (svolto in modalità DaD)

Alimentazione e tumori (cenni)

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti (cenni) (svolto in modalità DaD)

Contaminazione biologica degli alimenti (svolto in modalità DaD)

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità (svolto in modalità DaD)

L'alimentazione nell'era della globalizzazione

Cibo e religioni: regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, apprendimento collaborativo, mappe concettuali, lavori di gruppo, videolezioni

STRUMENTI

Libro di testo, appunti, internet, schemi e mappe, piattaforme e-learning (classroom, google meet, registro elettronico)

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni, esercizi e domande da svolgere a casa, domande aperte.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Tutte le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

comprensione della richiesta, conoscenza dell'argomento, utilizzo del linguaggio specifico, utilizzo delle conoscenze e dei dati forniti per risolvere casi.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

MATERIA: SALA-VENDITA**DOCENTE:** LA GRASSA ANTONIO**LIBRO DI TESTO:** “Sala e Vendita, edizioni Calderini”.**ORE DI LEZIONE:** effettivamente svolte dal 18/10/2019 al 19/02/2020: n. 30 *

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE La classe è composta da 24 ALUNNI di cui 10 femmine e 14 maschi. Il gruppo classe ha dimostrato interesse per la materia di studio, un comportamento nel complesso più che sufficiente, una buona partecipazione e una frequenza regolare.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)
Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza	Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio, scegliere l'arredamento della sala in congruenza con le diverse tipologie di locale, scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione	Intermedio
2) Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione, classificazione del vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e modalità di produzione, utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.	Base
3) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati.	Comporre carte dei vini e delle bevande per situazioni diverse. Simulare la gestione di approvvigionamenti della cantina. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione del vino	Intermedio
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico.	L'allievo è in grado di proporre varie preparazioni valorizzando i prodotti tipici usando un adeguato lessico.	Intermedio

PROGRAMMA PER CONTENUTI

- L'area di vendita: la sala ristorante
- La sanificazione degli ambienti di lavoro
- Dall'uva al vino: il vino nella storia

- La vite
- Dall'uva al mosto
- La vinificazione
- Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino
- I vini spumanti
- Altre tipologie di vino
- La gestione del vino
- La carta dei vini
- Il costo del vino e il ricarico sul prezzo

METODOLOGIA

Lezioni frontali e video lezioni.

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche orali, correzione didattica scritta sui propri strumenti (quaderni, pc).

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri: conoscenza della lezione, esposizione dell'argomento.

N.B.: *Il numero totale delle ore non può rispecchiare quello di un normale anno scolastico (A.S. 2019/20) causa interruzione lezioni per pandemia "Covid-19" (Coronavirus), in seguito alla quale tutte le lezioni svolte presso l'Istituto sono state sospese ed è stato conseguentemente avviato il procedimento di didattica a distanza tramite costanti videolezioni (una a settimana).

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

Docente: Campagnola Simona

Libro di testo: Nuova cucina professionale ed Alma cod. volume 978888871

Breve relazione sulla classe:

Ad oggi la classe ha raggiunto mediamente un livello di preparazione sufficiente, sebbene solo pochi elementi si sono attestati su un livello superiore agli obiettivi di base.

La maggior parte della classe ha seguito con vivacità ed interesse le lezioni raggiungendo una buona preparazione teorica e pratica, mentre un piccolo numero di studenti non riesce ancora, a causa delle numerose assenze e dello scarso impegno, ad utilizzare una terminologia specifica corretta e una buona autonomia nella pratica.

Competenze mediamente raggiunte sulla classe (livello in termini di abilità)

Competenze di profilo	Prestazioni	Livello raggiunto mediamente dalla classe
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare le caratteristiche degli alimenti, le aspirazioni e le motivazioni dei collaboratori, i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità e la potenzialità dell'ambiente	Applicare le procedure del sistema di qualità aziendale Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti
azione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica	Monitorare lo stato delle scorte e le giacenze di magazzino Definire e gestire gli ordini: mettere in relazione necessità, esistente, richiesta Valutare e selezionare i fornitori tipo che possono rispondere alle esigenze definite in simulazione	Applicare tecniche di selezione dei fornitori Applicare tecniche di valutazione delle offerte Applicare procedure di gestione degli ordini Applicare procedure di

	Creazione del caso	segnalazione di non conformità della fornitura Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze
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 dei colleghi	Rilevare le esigenze del cliente e definire l'offerta di servizio in relazione alle proprie competenze e potenzialità operative Gestire gli eventuali reclami, richieste, esigenze del cliente sia in fase progettuale sia durante la realizzazione del compito/evento progettato Monitorare e controllare l'andamento del servizio rilevandone i dati essenziali per la customer	Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente Effettuare la valutazione tecnica dei reclami Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Realizzare menu complessi e costituiti da piatti che rispecchino le tradizioni enogastronomiche del territorio Valorizzare i prodotti tipici riconosciuti a livello nazionale e internazionale e prodotti in ambito regionale	Elaborare un prodotto di promozione (brochure, depliant, video, presentazione ppt) in cui vengano messe in risalto le caratteristiche e peculiarità dei prodotti enogastronomici lombardi Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi Utilizzare strumenti informatici
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Prestazioni	Abilità

	<p>Promuovere l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione degli infortuni sul posto di lavoro</p>	<p>Effettuare la Valutazione dei pericoli presenti in azienda tipo e redigere il DVR per la previsione del rischio in ambito professionale e non</p> <p>Utilizzare correttamente i Dispositivi di Protezione Individuale</p> <p>Utilizzare le macchine senza manomettere i dispositivi di sicurezza</p> <p>Realizzare piccole operazioni di mantenimento</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Effettuare interventi di base di primo soccorso</p> <p>Adottare le procedure del piano di evacuazione</p>
	<p>Assumere sempre un comportamento ragionato e di programmazione delle attività da sviluppare attraverso una progettualità anche personale</p>	<p>Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività</p> <p>Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio</p> <p>Individuare problematiche esecutive</p> <p>Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio</p> <p>Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi</p> <p>Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale</p>

Programmazione moduli di laboratorio di cucina a.s. 2019/2020 classi quinte

Lezione n	Regione	Preparazione
1		Coupelle di frolla con mousse di formaggi Cannelloni alla nizzarda Filetto di salmone con panure alle erbe, patate nature Sacher torte
2		Calcioni di Ascoli gnocchi alla ligure arrosto di vitello con giardinetto di legumi babà al rum con miele di acacia
3	Liguria	Focaccia allo stracchino Pansotti alla genovese coque au vin con pure semifreddo agli amaretti
4	Abruzzo	Crostini alla Chietina Fregnacce ripiene alla salsiccia Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe Patate alla Lionese Soffioni Abruzzesi con salsa vaniglia
5	Campania	Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro Tortelloni di pesce con ragù di gamberi Calamari ripieni con patate e olive Patate naturali Torta caprese con salsa Melba
6	Sicilia	Caponata in agrodolce Arancine di riso alla siciliana Involtini di pesce spada Melanzane alla campagnola MOUSSE al cioccolato fondente con fragola pralinata al cocco
7	Calabria	Polpette di melanzane Maccheruni au sugo Baccalà alla calabrese Bocconotti alla marmellata
8	Puglia	Panzerotti pugliesi Orecchiette con cime di rapa Bombette pugliesi, patate Parmentier Rosada alle mandorle
9	Lazio	Bigne con mousse ai formaggi Fregnacce alla sabinese Abbacchio alla romana Paris brest

Quest'anno – a causa dell'emergenza sanitaria – parte del programma è stata svolta in modalità remota. Nonostante ciò, la partecipazione della classe è stata completa permettendo, partendo dal lavoro pratico svolto durante il primo quadrimestre, di sviluppare con lezioni teoriche i seguenti argomenti:

Le carni da macello

I tagli al coltello

Le farine

I lieviti

I pesci

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: ROSALIA CANNAVALE

LIBRO DI TESTO in adozione: nessuno

ORE DI LEZIONE svolte al 30 maggio: 52

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Gli alunni, dotati di buone capacità motorie, hanno mantenuto un comportamento corretto e una partecipazione quasi sempre attiva e proficua, nonostante la frequenza non sia stata sempre regolare da parte di tutti. Le lezioni di Scienze Motorie del primo quadrimestre sono state svolte presso il CUS Milano dell'Idroscalo. L'impegno regolare e l'atteggiamento serio, nei confronti delle varie attività programmate, da parte degli alunni, hanno contribuito a far raggiungere agli stessi risultati molto positivi. Nel secondo quadrimestre, a causa dell'emergenza sanitaria, le attività programmate hanno subito una variazione lasciando spazio alla didattica a distanza. I ragazzi hanno partecipato alle mie videolezioni con vivo interesse interagendo sui vari temi trattati (apparati del corpo umano, coordinazione, nozioni di primo soccorso) acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe:

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Le "prestazioni" del corpo: Praticare e sperimentare attività motorie e sportive applicando le tecniche fondamentali apprese in forma globale e analitica.	Intermedio
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Riuscire ad eseguire i fondamentali individuali e di squadra degli sport trattati ed essere in grado di organizzare attività sportive legate al turismo.	Avanzato
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 dei colleghi.	Saper eseguire posture corrette soprattutto in presenza di carichi.	Intermedio
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Eseguire in modo corretto le attività proposte in ambiente naturale.	Avanzato

5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute.	Avanzato
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<p>Valutazione e autovalutazione nelle attività motorie e sportive.</p> <p>Eseguire in cooperazione un corretto gioco di squadra.</p> <p>Eseguire strategie di gioco e tattiche di tre giochi di squadra.</p> <p>Utilizzare le abilità motorie, adattandole alle diverse situazioni, anche in modo personale, valutando le proprie e le altrui prestazioni.</p>	Avanzato

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Fitness (cardiofitness, potenziamento muscolare)

Tennis

Arrampicata Sportiva

Vela - Canoa

Sub

Scherma

Arti Marziali (taekwondo, kick boxing, Kraw maga)

Calcetto

Beach volley

Basket

Volley

Sperimentare strategie e tattiche di gioco

Fair play

Regolamenti delle varie discipline

Nozioni di anatomia e fisiologia del corpo umano

Nozioni di primo soccorso

METODOLOGIA

Apprendimento in forma induttiva-deduttiva, progressivamente dal metodo globale all'analitico con ritorno al globale arricchito. L'allievo utilizza le informazioni tecniche adattandole alle proprie risposte motorie per realizzare un'azione efficace alla risoluzione del problema e gestisce correttamente il movimento. Lezione frontale, lavoro di gruppo, video lezioni.

STRUMENTI

Utilizzo del proprio corpo e/o parti di esso come strumento principale.

Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi.

Campi per i giochi sportivi, palestre.

Attrezzi specifici delle discipline trattate

Pc (Gsuite)

STRUMENTI DI VERIFICA

Saranno effettuate verifiche veloci al termine delle singole attività al fine di stabilire se gli alunni hanno raggiunto un determinato livello. Si considererà il valore dei risultati ottenuti, il livello di partenza, le capacità individuali,

l'osservazione sistematica delle attività, la frequenza e la partecipazione. Si effettueranno verifiche sommative per ogni uscita didattica per mezzo di prove pratiche atti ad accettare la conoscenza e la competenza dei contenuti della materia.

Verifiche orali a distanza

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella formulazione della valutazione finale si è tenuto conto non solo del risultato oggettivo delle prove a cui gli allievi sono stati sottoposti, ma anche dell'impegno e della partecipazione dimostrati.

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: Massimo Lo Santo

LIBRO DI TESTO in adozione: Bibbia, appunti personali.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte: 16

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da un totale di 12 alunni avvalenti Irc. La classe ha mostrato attenzione e partecipazione attiva in classe, alcuni alunni in particolare si sono mostrati particolarmente brillanti.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

Facendo riferimento alle competenze di riferimento riguardo la materia in questione, la classe nel complesso ha raggiunto una valutazione che oscilla tra INTERMEDIA (Buono/Discreto) e MASSIMA (distinto/ottimo). (Si vedano le competenze di materia al punto 3)

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

- Introduzione al concetto di “fede”, cosa significa credere nelle esperienze religiose
- Differenza tra informativo e performativo
- Le varie accezioni di “amore” nelle diverse declinazioni realtà-mondo-bibbia (eros, filia, agape, porneia)
- La prospettiva egocentrica
- L’idea di Dio/dio nella prospettiva moderna.
- Il contesto moderno: individualismo, relativismo, laicità, laicismo, fondamentalismo.
- Fede come costitutiva dell’uomo
- Fede come Depositum Fidei
- Fede nel rapporto dialogico e come forma di conoscenza
- Forma di fede secondo una prospettiva monologica: solo sentimento, auto convincimento, solo devozionismo, superstizione
- Il cristocentrismo come prospettiva di lettura della fede cristiana
- La dimensione dialogica nel cristianesimo
- Le verità cristologiche e la ricaduta sul vissuto umano.
- Le origini del cristianesimo, prima comunità cristiana, la pentecoste, kerigma, dogma
- La dimensione trinitaria a confronto con la dimensione antropologica, ecclesiologica e pneumatologica
- Introduzione alla dimensione sacramentale nella prospettiva ecclesiologica: penitenza, unzione, eucarestia, sacerdozio, matrimonio, battesimo

METODOLOGIA: lezioni frontali, video lezioni

STRUMENTI: appunti personali

STRUMENTI DI VERIFICA: partecipazione in classe

CRITERI DI VALUTAZIONE: partecipazione in classe, vedere le competenze

C) SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME DI STATO

SIMULAZIONI DI PROVE DI ESAME DI STATO

Le simulazioni dell'anno scolastico in corso non si sono svolte, a causa della chiusura delle scuole dovuta all'emergenza sanitaria per la pandemia da Covid-19.

È stata prevista una simulazione del colloquio orale per il giorno 3 giugno 2020, a cui saranno sottoposti due studenti che si sono proposti come volontari ed un terzo il cui nome è stato estratto tra i restanti membri della classe.

La griglia di valutazione del colloquio dell'esame, relativa all'OM del 16/5/2020, viene inserita tra gli allegati nella sezione D) del presente documento.

D) ALLEGATI

TRACCIA DELL'ELABORATO RELATIVO ALLE MATERIE D'INDIRIZZO

ESAME DI STATO A. S. 2019/20

CLASSE 5A EN – IPSAR VESPUCCI MILANO

In un ristorante a 3 stelle situato in una località ad alto impatto turistico della regione indicata si terrà la cena conclusiva di un convegno a cui parteciperanno 80 alti rappresentanti del mondo della finanza.

La cena avrà inizio alle ore 20 e dovrà concludersi entro le 22:30. Vi viene comunicata la presenza di clienti con esigenze particolari.

Il candidato ipotizzi di dover approntare un servizio secondo le seguenti indicazioni:

- 1. – Il candidato proponga un menu stagionale e regionale, composto da primo, secondo con contorno e dolce, adeguato all'occasione, con prodotti tipici del territorio di appartenenza. Per la scelta dei piatti è possibile utilizzare conoscenze e/o competenze acquisite in attività curricolari, lavorative o di alternanza scuola-lavoro*

- illustri le modalità di servizio e di allestimento più adatte;

- predisponga la ricetta di una delle portate del menù, approfondendo uno degli ingredienti o delle tecniche di lavorazione;

- 2. Il candidato elenchi gli allergeni presenti nelle preparazioni indicate.*

- 3. Il candidato descriva la patologia di cui sono affetti alcuni commensali e fornisca delle valide alternative alle portate proposte motivando la scelta.*

- 4. Il candidato descriva dettagliatamente uno dei prodotti tipici tra quelli indicati nel menu e analizzi una tecnica di cottura impiegata per la preparazione del menu ideato.*

Nella tabella seguente sono indicati gli argomenti personalizzati dei singoli candidati in relazione ai punti 1 e 3 della traccia.

CANDIDATO	ARGOMENTO DELL' ELABORATO	N°D'ORDINE
AZAB NORA	Liguria, primavera, intollerante al lattosio	01
BERDAKU NAZMI	Abruzzo, estate, celiaco	02
BIANCHESSI BENEDETTA	Abruzzo, inverno, iperteso	03
BONOMELLI MARTINA	Lazio, autunno, obeso	04

BRAMBILLA LAURA	Campania, primavera-estate, diabetico	05
CANTAGALLI NICOLE MARIA	Sicilia, estate, vegano	06
CIBELLI MATTEO ALBERTO	Lazio, estate, latte-ovo-vegetariano	07
COGO GIULIA	Campania, autunno, diabetico	08
COGO MARCO	Puglia, inverno, iperteso	09
COSSA LAURA	Sicilia, inverno, obeso	10
DE MESA NEIL HARVY	Liguria, estate, celiaco	11
DONZELLI LORENZO	Sardegna, inverno, iperteso	12
FORTI CAMILLA JOSEFINE	Sicilia, primavera, latte-ovo-vegetariano	13
GIUNTA SIMONE	Abruzzo, autunno, obeso	14
GUALTIERI JACOPO	Campania, inverno, iperteso	15
IOMMAZZO MIRKO	Liguria, autunno, vegano	16
LUPPI GABRIELE	Abruzzo, estate, obeso	17
MICELLO LORENZO	Puglia, estate, intollerante al lattosio	18
MORONI ELISA	Liguria, inverno, allergico alla frutta secca	19
MOZZATO MATTIA	Abruzzo, autunno, celiaco	20
PISTONE NICCOLO'	Sicilia, autunno, allergico ai pistacchi	21
RIONTINO DOMENICO	Campania, primavera, vegano	22
RISCAZZI GABRIELE	Campania, inverno, diabetico	23
SESGUNDO MARIA VITTORIA	Abruzzo, autunno, obeso	24

**ELENCO DEI TESTI DI LETTERATURA ITALIANA
LETTI DURANTE L'A. S. 2019/20**

CLASSE 5A EN

- “Gervaise e l'acquavite” dal romanzo “L'assommoir” di Émile Zola (pp. 36-41)
- Le prefazioni ai “Malavoglia” e a “L'amante di Gramigna” di Giovanni Verga (pp. 54-62)
- “Rosso Malpelo” dalla raccolta “Vita dei campi” di Giovanni Verga (pp. 69-79)
- “La famiglia Malavoglia” dal romanzo “I Malavoglia” di Giovanni Verga (pp. 101-105)
- “La morte di Gesualdo” dal romanzo “Mastro-don Gesualdo” di Giovanni Verga (pp. 114-120)
- "Corrispondenze" di Charles Baudelaire (pp. 140-141)
- "L'albatro" di Charles Baudelaire (pp. 142-143)
- "Vocali" di Arthur Rimbaud (pp. 144-145)
- “La sera fiesolana” dalla raccolta “Alcyone” di Gabriele D’Annunzio (pp. 204-206)
- “La pioggia nel pineto” dalla raccolta “Alcyone” di Gabriele D’Annunzio (pp. 208-212)
- “Il fanciullino” [escluso il discorso “La grande proletaria si è mossa”] di Giovanni Pascoli (p. 227)
- “Novembre” dalla raccolta “Myricae” di Giovanni Pascoli (pp. 228-229)
- “Il gelsomino notturno” dalla raccolta “Canti di Castelvecchio” di Giovanni Pascoli (pp. 244-246)
- I Manifesti del Futurismo (p. 263)
- “Veglia” (pp. 464-465); “Fratelli” (pp. 474-475); “Sono una creatura” (pp. 477-478); “Soldati” (pp. 485-486); “Mattina” (pp. 492); “San Martino del Carso” (pp. 496); tutti i componimenti sono tratti dalla raccolta “L'allegria” di Giuseppe Ungaretti.

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
Religione	Massimo Lo Santo	
Italiano	Maurizio Pistorio	
Storia	Maurizio Pistorio	
Inglese	Maria Pia Centrone	
2° Lingua: Francese	Roberta Casoli	
Diritto e Tecnica Amministrativa	Angela Maida	
Alimentazione	Clara Mazzoli	
Matematica	Enrica Franciolini	
Laboratorio di Enogastronomia	Simona Campagnola	
Laboratorio di Sala e Vendita	Antonio La Grassa	
Scienze motorie	Rosalia Cannavale	

COORDINATORE DI CLASSE prof. Maurizio Pistorio

Rappresentanti di classe degli studenti	Nome	Firma
CANTAGALLI	NICOLE MARIA	
RIONTINO	DOMENICO	

Documento costituito da pagine 69
Milano, 30 Maggio 2020