



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](http://www.ipsarvespucci.it) - e-mail: [vespu.amm@tiscalinet.it](mailto:vespu.amm@tiscalinet.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it)

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5A Sala e Vendita

*Anno Scolastico 2019/ 2020*

## **INDICE**

### **A) PARTE GENERALE**

PROFILO DELL'INDIRIZZO		pag. 3-4
COMPETENZE DI PROFILO		pag. 5
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE		pag. 6
PROFILO DELLA CLASSE		pag. 7
●	IL	pag. 7
●	COMPO	pag. 8-9-10
●	PROFIL	pag.10
CONSIGLIO DI CLASSE		
SIZIONE DELLA CLASSE		
O CARRIERA STUDENTE (crediti 3 <sup>^</sup> e 4 <sup>^</sup> )		
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>		da pag. 11
<b>A.1 COMPETENZE EDUCATIVE</b>		pag. 17
<b>A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA</b>		pag. 22-23
<b>A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (Alternanza)</b>		
<b>A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI</b>		pag. 24

### **B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE**

RELIGIONE		pag. 25
ITALIANO		pag. 26
STORIA		pag. 29
LINGUA INGLESE		pag. 31
LINGUA 2° - FRANCESE		pag. 36
LINGUA 2° - TEDESCO		pag. 40
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA		pag. 43
SCIENZA DEGLI ALIMENTI		pag. 46
MATEMATICA		pag. 51
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA		pag. 54
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA		pag. 56
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		pag. 58

### **C)SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO**

Simulazione di prove d'esame		pag.60
Griglie di valutazione		

### **D)ALLEGATI**

## 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. *Per questo è possibile fare riferimento alle singole schede di materia più sotto riportate*

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 dell'Ordinanza Ministeriale n. 10 del 16 maggio 2020.

- Una positività complessiva nelle competenze, capacità e conoscenze;
- Un miglioramento rispetto alla situazione di partenza od ai risultati del primo quadrimestre ottenuto anche mediante la partecipazione ad attività di sostegno e/o a corsi di recupero, come documentato dalle relazioni dei corsi stessi, e tenendo conto del curriculum complessivo dell'alunno; una progressione in ordine ai livelli di apprendimento;
- La presenza di altri elementi positivi relativamente alle competenze di cittadinanza di giudizio quali: la costanza e la qualità dell'impegno; l'interesse per le discipline e per il percorso formativo; la cooperazione al lavoro didattico ed il positivo compimento dei propri doveri; un metodo di studio sufficientemente organizzato; un curriculum di studi generalmente positivo.

### **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*.

### **Attività Didattica a distanza**

I docenti della classe fin dai primi giorni di sospensione della didattica in presenza, hanno iniziato a programmare e a realizzare attività didattica a distanza. I docenti hanno proposto attività di ripasso, recupero e consolidamento dei contenuti già trasmessi in presenza, col supporto di mappe, schemi, sintesi e link per accedere a video o ad altri materiali, e hanno valutato il feed back sull'apprendimento con correzioni individualizzate dei compiti assegnati. La tempestiva attivazione da parte dell'Istituto della piattaforma G Suite, ha consentito ai docenti di raggiungere gli studenti anche mediante video lezioni, di interagire in modo più diretto ed efficace e di realizzare un approfondimento, o un parziale completamento, degli argomenti programmati.

Il Consiglio di classe ha concordato e condiviso con gli studenti un planning settimanale di video lezioni, attenendosi alle indicazioni della Dirigenza in merito alla scansione oraria dell'impegno.

Le fasce orarie suggerite dall'Istituto sono: mattino dalle 9.00 alle 12.00 pomeriggio dalle 14.00 alle 16.00.

Da tale quadro scaturisce la possibilità di effettuare 10/12 lezioni settimanali di 60/90 minuti per classe. I docenti hanno compensato la riduzione dell'orario curricolare con attribuzione di compiti e lavori da svolgere in relativa autonomia con successiva correzione individualizzata.

Le piattaforme tecnologiche maggiormente utilizzate sono il Registro elettronico e G Suite; spesso sono utilizzate anche mail, chat e telefono. I docenti in relazione alla partecipazione degli studenti alle lezioni secondo la modalità DAD, non notano sostanziali differenze rispetto alla partecipazione e al comportamento degli studenti in presenza

### **PROFILO DELLA CLASSE**

<b><u>IL CONSIGLIO DI CLASSE</u></b>	<b><u>Docente</u></b>	<b><u>Continuità didattica</u></b>
Religione	MASSIMO LO SANTO	SI
Italiano	MARIA PIA COLOMBO	SI
Storia	MARIA PIA COLOMBO	SI

Inglese	EMANUELA MANCO	SI
2° Lingua Francese	GIADA CONTI	SI
2° Lingua Tedesco	MICAELA FEDRIGO	SI
Diritto e Tecnica Amministrativa	GABRIELLA BASILE	SI
Alimentazione	ANNALISA DI CATALDO	SI
Matematica	GIOVANNI SPOLIDORO	SI
Laboratorio di Enogastronomia	MAURIZIO SANFRANCESCO	SI
Laboratorio di Sala e Vendita	GIUSEPPE D'URSO	SI
Scienze motorie	MASSIMILIANO CAPITANIO	SI
Sostegno	IRENE VIOLANTE	SI

### **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

1. ARRIOLA MOZA LORENA VALERIA	13.IANNIELLO ILARIA
2. BANDOLIN CLIZIA	14.MANANAGAN MYLEN JENISE
3.BASILICO GIOVANNI LUCAS	15.MARINARO SALVATORE
4.BIANCHI SARA	16. MASCHERONI SOFIA
5.BUFANO CECILIA	17. MAZZONI SIMONE
6.CARENZIO EDOARDO	18.MEREGALLI ROBERTA CARLA
7. CAVALLERI SIMONE	19. MERLUZZO ARIANNA
8. CELAURO CLAUDIA	20. MOGGI SARA
9. CERIANI MARTINA DEBRA	21.PIGNARCA MARTINA
10.CURRERI MATTEO	22.PIGOLA BEATRICE
11.FUNDAN RAVEN PAUL	23.PRANTNER SARA
12.GANDELLI FILIPPO	24.SALA SHARON

### **ALUNNI BES**

Il Consiglio di Classe, in coerenza con il Piano dell'Offerta Formativa e del Piano Annuale Inclusività, ha approvato n.1 PEI, coperti dalla privacy, 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>	<b>CREDITO CLASSE TERZA</b>	<b>CREDITO CLASSE TERZA (Rivalutato)</b>	<b>CREDITO CLASSE QUARTA</b>	<b>CREDITO CLASSE QUARTA (Rivalutato)</b>	<b>TOTALE CREDITO Ingresso</b>
ARRIOLA MOZA LORENA VALERIA	9	14	10	15	29
BANDOLIN CLIZIA	9	14	10	15	29
BASILICO GIOVANNI LUCAS	9	14	9	14	28
BIANCHI SARA	10	15	11	17	32
BUFANO CECILIA	9	14	11	17	31
CARENZIO EDOARDO	9	14	9	14	28
CAVALLERI SIMONE	9	14	10	15	29
CELAURO CLAUDIA	10	15	11	17	32
CERIANI MARTINA	9	14	11	17	31
CURRERI MATTEO	9	14	9	14	28

FUNDAN RAVEN	9	<b>14</b>	10	<b>15</b>	<b>29</b>
GANDELLI FILIPPO	8	<b>12</b>	9	<b>14</b>	<b>26</b>
IANNIELLO ILARIA	9	<b>14</b>	10	<b>15</b>	<b>29</b>
MANANGAN MYLEN	9	<b>14</b>	10	<b>15</b>	<b>29</b>
MARINARO SALVATORE	8	<b>12</b>	10	<b>15</b>	<b>27</b>
MASCHERONI SOFIA	9	<b>14</b>	9	<b>14</b>	<b>28</b>
MAZZONI SIMONE	9	<b>14</b>	10	<b>15</b>	<b>29</b>
MEREGALLI ROBERTA	8	<b>12</b>	9	<b>14</b>	<b>26</b>
MERLUZZO ARIANNA	9	<b>14</b>	11	<b>17</b>	<b>31</b>
MOGGI SARA	7	<b>11</b>	9	<b>14</b>	<b>25</b>
PIGNARCA MARTINA	8	<b>12</b>	9	<b>14</b>	<b>26</b>
PIGOLA BEATRICE	8	<b>12</b>	10	<b>15</b>	<b>27</b>
PRANTNER SARA	8	<b>12</b>	10	<b>15</b>	<b>27</b>

SALA SHARON	10	15	10	15	30
-------------	----	----	----	----	----

-

### **DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4<sup>a</sup>**

Alla classe 4<sup>a</sup> A sv erano iscritti 25 alunni; agli scrutini finali nessuno è risultato non promosso; 9 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per la disciplina DTA la scuola ha predisposto corsi di recupero dedicati.

Come da normativa vigente, prima dell'inizio del corrente anno scolastico gli alunni hanno sostenuto le prove di recupero delle insufficienze; 6 alunni interessati hanno superato il debito e pertanto sono stati ammessi alla classe quinta.

Nella classe sono stati inseriti 2 alunni (non ammessi o trasferiti)

### **STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5<sup>a</sup>**

#### **Attività di recupero delle insufficienze del primo quadrimestre (classe 5<sup>a</sup>)**

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 valute 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
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rispetta <b>costantemente</b> gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di <b>collaborazione</b> e di <b>disponibilità</b> per chi si trova in difficoltà e si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio.</li> <li>● Ha <b>SEMPRE</b> un atteggiamento e un linguaggio consoni all'ambiente scolastico.</li> </ul>	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"> <li>● Utilizza in <b>MODO RESPONSABILE</b> i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune.</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conosce e rispetta <b>SEMPRE</b> i regolamenti, ne <b>FAVORISCE</b> 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).</li> <li>● <b>ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b></li> </ul>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Frequenta con <b>ASSIDUITA'</b> le lezioni e rispetta gli orari</li> <li>● <b>RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione).</li> <li>● <b>E' sempre presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate.</li> </ul>	
	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"> <li>● E' attento/a e collabora in <b>MODO PROPOSITIVO</b> durante le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>● Rispetta autonomamente gli impegni assunti e svolge sempre i compiti assegnati.</li> </ul>	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ascolta e Interviene in <b>MODO APPROPRIATO e ATTIVO</b> durante le lezioni per chiedere ulteriori spiegazioni o approfondimenti</li> <li>● E' attento alle proposte di approfondimento e di arricchimento culturale</li> </ul>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Esprime e sostiene in modo adeguato il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire <b>esercitando empatia, gestione delle emozioni e dello stress</b></li> </ul>	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rispetta gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di <b>collaborazione</b> e di <b>disponibilità</b> per chi si trova in difficoltà e spesso si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio</li> <li>● Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico</li> </ul>	<b>9</b>
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizza in <b>MODO APPROPRIATO</b> i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● <b>ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b></li> </ul>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Frequenta con <b>REGOLARITA'</b> le lezioni e rispetta gli orari</li> <li>● <b>RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate Posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione)</li> <li>● <b>E' presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate</li> </ul>	
	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"> <li>● E' attento/a e <b>SEGUE CON INTERESSE</b> le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>● Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati.</li> </ul>	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e della positiva comunicazione	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Interviene in <b>MODO PERTINENTE</b> durante le lezioni.</li> </ul>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	Sostiene e motiva il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire dimostrando <b>un buon livello di empatia, gestione delle emozioni e dello stress</b>	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO

<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>GENERALMENTE</b> rispetta gli altri e i loro diritti; <b>non ha sempre</b> 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</li> <li>● Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico</li> </ul>	8
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizza in <b>MODO NON SEMPRE IDONEO</b> i materiali e le strutture della scuola</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>CONOSCE</b> i regolamenti e li rispetti quasi sempre</li> <li>● <b>PRESENZA DI UNO O PIU' RICHIAMI VERBALI DOCUMENTATI</b></li> </ul>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Frequenta <b>NON SEMPRE IN MODO REGOLARE</b> le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi)</li> <li>● <b>NON SEMPRE RISPETTA IL REGOLAMENTO DI ISTITUTO</b> circa le <b>entrate posticipate</b> e le <b>uscite anticipate</b> e le modalità di richiesta di giustificazione</li> <li>● <b>Non è sempre presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate</li> <li>● <b>Non rispetta sempre le consegne</b> (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti)</li> </ul>	
	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"> <li>● <b>Non segue sempre con interesse</b> le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>● Rispetta gli impegni assunti e svolge i compiti assegnati.</li> </ul>	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Durante l'attività didattica <b>INTERVIENE SE SOLLECITATO</b></li> </ul>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Non sempre sostiene</b> e motiva il proprio ragionamento e il proprio agire, con <b>adeguato autocontrollo</b>.</li> </ul>	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
			L'alunno/a	

<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>RARAMENTE</b> rispetta gli altri e i loro diritti e ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità;</li> <li>● Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico.</li> </ul>
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizza in <b>MODO INADEGUATO</b> i materiali e le strutture della scuola</li> </ul>
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>CONOSCE</b> ma non sempre rispetta i regolamenti</li> <li>● <b>PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b> (uno o più richiami scritti senza sospensioni o con sospensioni di un max di 3 giorni)</li> </ul>
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Frequenta <b>IN MODO IRREGOLARE</b> le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi)</li> <li>● <b>RISPETTA SALTUARIAMENTE IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione)</li> <li>● Effettua <b>assenze strategiche</b> in occasione di verifiche concordate</li> <li>● <b>Rispetta le consegne solo se sollecitato</b> (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti)</li> </ul>
	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"> <li>● <b>Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse</b> per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>● <b>Crea disturbo</b> durante l'attività didattica</li> <li>● Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati</li> </ul>
<b>Comunicare</b>	Sviluppo delle capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>NON INTERVIENE</b> in modo propositivo durante l'attività didattica</li> </ul>
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire</li> <li>● <b>DIMOSTRA scarsa capacità</b> di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui</li> </ul>

7

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
			L'alunno/a	

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

**LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DAL GRUPPO CLASSE:**

<b>COMPETENZE EDUCATIVE/ cittadinanza</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLO medio raggiunto</b>
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di se stessi	9
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	9
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	8

<b>COMPETENZE EDUCATIVE/cittadinanza</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLO medio raggiunto</b>
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	8
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	8
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	8
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	8

## 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:

Benessere e salute: incontro con ADSINT (donazione del sangue 3/10/2019)

Benessere e salute: "Non berti la sicurezza" (sicurezza stradale 3/12/2019)

Orientamento in uscita: Open Day Facoltà di Agraria (10/2/2019)

Orientamento in uscita : compilazione del curriculum europeo

## ATTIVITA' SVOLTE DA SINGOLI STUDENTI

CERIANI MARTINA DEBRA	Rappresentante di classe
GANELLI FILIPPO	Rappresentante di classe

## 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.

<b>DISCIPLINE</b>	<b>ATTIVITA'/PROGETTI/TEMATICHE</b>
ITALIANO	La classe ha svolto in piccoli gruppi un percorso di ricerca e approfondimento attraverso la lettura, la comprensione, la rielaborazione di testi per una riflessione su alcuni articoli della Costituzione della repubblica italiana. Quindi ciascuno studente ha prodotto un proprio testo di tipo espositivo/argomentativo.
STORIA	La classe ha messo in atto la collocazione di eventi nello spazio attraverso visita sul territorio di luoghi significativi per la Storia del Novecento..
LINGUA INGLESE	
LINGUA 2-FRANCESE	
MATEMATICA	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Pacchetto igiene, HACCP, responsabilità degli OSA, art. 38 la salute del lavoratore.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
RELIGIONE	

## COMPETENZE PERSEGUITE E LIVELLI RAGGIUNTI

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

<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b> (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 sempre è in grado di modificare il proprio metodo di lavoro
	Avere iniziativa di studio autonomo	L'allievo organizza il lavoro, ricercando autonomamente le informazioni.
	Utilizzare le attrezzature per l'apprendimento	l'allievo utilizza correttamente attrezzature e dispositivi per svolgere il compito assegnato.

### Competenza n. 2 **COMUNICARE**

<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b> (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**

<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b> (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, 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**

<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b> (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 responsabile
	Rispettare le regole	L'allievo rispetta i regolamenti.

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

<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b> (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 erronei 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 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 è in grado di prevedere i probabili effetti delle azioni/situazioni solo a fronte di rapporti di causa effetto facilmente individuabili.
	Programmare le risorse, le azioni e i tempi per realizzare il progetto	L'allievo programma le fasi essenziali 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.

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
1.ARRIOLA MONZA LORENA VALERIA	Hotel Mandarin Oriental	Gin rosa srl	Bistrot tennis lombardo
2. BANDOLIN CLIZIA	Hotel Parigi SAS	Hotel Milano Scala	Hotel LLoyd
3.BASILICO GIOVANNI LUCAS	Hotel Pierre SRL	I Sapori del Golf s.n.c	Ristorante da Giacomo
4.BIANCHI SARA	Dolce e Gabbana srl	Hotel Hilton Milano	Hotel Four Season
5.BUFANO CECILIA	Starhotel Rosa Grand	Hotel Parigi	Ristorante da Giacomo
6.CARENZIO EDOARDO	Nectar Sheraton Hotel Milano	Hotel Adler Wellnes e s.p.a.	Hotel for You
7. CAVALLERI SIMONE	Bar Basso di Stocchetto Mirko	Hotel Adler Wellnes e s.p.a.	Hotel for You
8. CALAURO CLAUDIA	Osteria con vista-Caffè in Triennale	Four Point Sheraton	Hotel Galles
9.CERIANI MARTINA DEBRA	Ristorante Spazio srl	Residenza al mare Alassio srl	Maio Restaurant srl
10.CURRERI MATTEO	Bar “Lucafé” Modica di Ragusa	I Sapori del Golf s.n.c	Ristorante il Ronchettino
11.FUNDAN RAVEN PAUL	Dolce e Gabbana srl	Gin rosa srl	Ristorante il Ronchettino
12.GANDELLI FILIPPO	Maio Restaurant srl	Hotel Adler Wellnes e s.p.a.	Maio Restaurant srl
13.IANNIELLO ILARIA	Starhotel Rosa Grand	Albergo Miramonti SNC	Osteria Brunello
14.MANANAGAN MYLEN JENISE	Hotel Parigi s.a.s	Hotel Parigi	Ristorante caffetteria Corso Como 10
15.MARINARO SALVATORE	Hotel Mandarin Oriental	Four Point Sheraton	Hotel Galles
16.MASCHERONI SOFIA	I Sapori del Golf s.n.c	Residenza al mare Alassio srl	Ristorante antico Albergo
17.MAZZONI SIMONE	Hotel Four Season	Hotel D’este	Hotel D’Este
18.MEREGALLI ROBERTA CARLA	Spazio Milano srl	Hotel Michelangelo	Ristorante Trussardi alla Scala
19.MERLUZZO ARIANNA	Hotel Campagnola srl	Albergo Miramonti snc	Ristorante the stage fine Dining
20.MOGGI SARA	Maio Restaurant srl	Starhotel Rosa Grand	Hotel Biancamaria
21.PIGNARCA MARTINA	Hotel Rubino Campitello di Fassa Trentino	Hotel Milano Scala	Gin rosa srl
22.PIGOLA BEATRICE	Excelsior Palace Hotel	Gin rosa srl	Hotel For You
23.PRANTNER SARA	Bar repubblica Ca Turati	Trattoria del nuovo Macello	Trattoria del nuovo Macello
24.SALA SHARON	Bar repubblica Ca Turati	Hotel Bianca Maria	Hotel Madison best Western

#### **A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI**

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<u>L'alcolismo</u>	Lezione partecipata Lettura di articoli e ricerca	Italiano e Storia Alimentazione Sala-vendita Tedesco

##### Contributi tematici specifici:

Italiano: lettura e analisi di un brano tratto da E.Zola, *L'Assommoir* : "Gervaise e l'acquavite".

Storia: il proibizionismo degli anni '20 in USA.

Alimentazione: L'alcol dal punto di vista molecolare, metabolismo ed effetti sull'organismo.

Sala-vendita: Dalle origini della distillazione fino al fenomeno dell'alcolismo in Inghilterra e al proibizionismo negli anni '20 negli Stati Uniti

Tedesco: „Alkohol und Alkoholismus“

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<u>La guerra fredda</u>	Lezione partecipata	Storia Tedesco

##### Contributi tematici specifici:

Storia : I due blocchi USA/URSS: sistemi economici e sociali.

Tedesco: Der kalte Krieg

**VIAGGIO D'ISTRUZIONE:** il previsto viaggio di istruzione non si è svolto causa pandemia covid-19.

#### **INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE**

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

##### **Uscite didattiche:**

Spettacolo teatrale "No. Storia di Franca Viola" Teatro della Cooperativa

Incontro presso l'Archivio di Stato : Fondazione Franceschi : "la Costituzione della repubblica italiana"

Visita al Binario 21, Memoriale della Shoah.

Spettacolo teatrale in lingua francese "Oranges amères"

**Interventi di esperti:** Streaming con Gherardo Colombo per la Fondazione "Corriere della sera" sul tema della Costituzione repubblicana .

Intervento dei Vigili del fuoco di Milano sulla sicurezza alla guida.

#### **PROGETTO SPORTIVO**

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:** RELIGIONE

**DOCENTE:** Massimo Lo Santo

**LIBRO DI TESTO** in adozione: Bibbia, appunti personali.

**ORE DI LEZIONE** effettivamente svolte in presenza: 13, in video lezione:4

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è formata da un totale di 11 alunni avvalenti Irc. La classe ha mostrato attenzione e partecipazione attiva in classe. Alcuni alunni 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
- La prospettiva egocentrica
- L’idea di Dio/dio nella prospettiva moderna.
- Il contesto moderno: individualismo, relativismo, laicità, laicismo, fondamentalismo, deismo.
- Il rapporto fede-ragione
- 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
- I pilastri su cui si fonda la chiesa
- La dimensione trinitaria a confronto con la dimensione antropologica, ecclesiologica e pneumatologica

**DIDATTICA A DISTANZA:** si è svolta per mezzo di video lezioni. Gli argomenti trattati in questa modalità comprendono gli ultimi 6 punti del programma. Gli alunni iscritti su classroom sono 9 su 11.

**METODOLOGIA:** lezioni frontali, video lezioni

**STRUMENTI:** appunti personali

**STRUMENTI DI VERIFICA:** partecipazione in classe

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** partecipazione in classe, vedere competenze di materia.

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

**MATERIA:** ITALIANO

**DOCENTE:** Maria Pia Colombo

**LIBRO DI TESTO:** A. Ronconi, M.M.Cappellini, A.Dendi “La mia letteratura”, vol.III, Mondadori

**LEZIONI SVOLTE IN CLASSE AL 21 FEBBRAIO 2020:** 84 ore.

**LEZIONI IN MODALITÀ DI DIDATTICA A DISTANZA AL 30 MAGGIO 2020:** 13 ore.

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE-**

Dopo un inizio d’anno scolastico dispersivo, la classe ha partecipato complessivamente in modo abbastanza corretto al dialogo educativo. La maggioranza è in grado, se guidata, di comprendere il messaggio dei testi e si sforza di usare correttamente la lingua italiana nella produzione orale e scritta. La classe ha svolto i compiti richiesti in situazioni note e contesto strutturato ma ha manifestato difficoltà nell’esposizione del contenuto e commento dei brani antologici, soprattutto nella fase della didattica a distanza, durante la quale per molti si è evidenziata la limitata autonomia nello studio. La maggioranza della classe dimostra quindi di possedere conoscenze ed abilità ad un livello di base. Un piccolo gruppo di studenti, infine, ha comunque espresso capacità di rielaborazione.

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

Tecniche espressive: generi letterari; figure retoriche; analisi e commento di testi narrativi e poetici; analisi e produzione di un testo argomentativo; riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità; relazione.

L'età del Positivismo: il Naturalismo francese- Il pensiero e la poetica: E.Zola, "Gervaise e l'acquavite" da "L'Assommoir". Il Verismo italiano: la poetica, le tecniche espressive :G.Verga, "Rosso Malpelo" da "Vita dei campi".

Il Decadentismo: C.Baudelaire, "Corrispondenze" da "I fiori del male". G.Pascoli, estratti da "Il fanciullino"; "Novembre" ,"Lavandare" da "Myricae"; "Il gelsomino notturno" da "Canti di Castelvecchio". G.D'Annunzio, "L'attesa dell'amante" da "Il Piacere".

Il primo Novecento in Europa: i modelli culturali del primo Novecento: irrazionalismo, psicoanalisi. Il Futurismo : "Manifesto del Futurismo". Il romanzo della crisi: M.Proust, "La madeleine" da "Alla ricerca del tempo perduto-Dalla parte di Swann". J.Joyce, "Il dormiveglia di Molly" da "Ulisse". L.Pirandello, estratti da "L'umorismo"; "Il treno ha fischiato" da "Novelle per un anno"; "Adriano Meis" da "Il fu Mattia Pascal". I.Svevo, "L'ultima sigaretta", "Il funerale mancato"; da "La coscienza di Zeno".

Gli scrittori e la guerra: G.Ungaretti , "Fratelli", da "L'allegria-sez. Il porto sepolto", "Soldati" da "L'allegria- sez. Girovago".

Il Neorealismo: istanze e scelte formali. La narrativa della Resistenza e della Shoah: B. Fenoglio, "L'ultima fuga" da "Una questione privata"; P.Levi, "Questo è l'inferno" da "Se questo è un uomo"

**METODOLOGIA:** lezione frontale e lezione dialogata, lettura, analisi e commento in classe di testi letterari scelti, esercitazioni sulle tracce della prima prova degli esami di Stato, discussione guidata, uscite didattiche. La didattica a distanza è stata attivata dai primi di marzo, dapprima attraverso "Classeviva" con materiali per il ripasso; quindi attraverso "Classroom" di Google si è proceduto con l'introduzione di alcuni nuovi argomenti integrando le spiegazioni con link di approfondimento . Nei primi tempi dell'isolamento si è comunque cercato in primo luogo di mantenere la relazione con gli studenti, sollecitandoli anche all'ascolto libero di audio-libri reperibili grazie ai canali radiofonici.

**STRUMENTI:** libro di testo, fotocopie fornite dall'insegnante, visione di filmati

**STRUMENTI DI VERIFICA:** interrogazioni, relazione orale, produzione di testi scritti secondo le modalità della prima prova di esame, schede di analisi, test con risposte a scelta multipla.

**CRITERI DI VALUTAZIONE** : si è tenuto conto del percorso di apprendimento realizzato da ciascuno studente, della partecipazione, dell'impegno. Per le prove scritte sono state adottate griglie di valutazione elaborate dal gruppo di materia; per l'orale si è considerata la capacità espositiva, la correttezza delle informazioni, l'uso del lessico, la capacità di esporre un personale e argomentato punto di vista . Per la didattica a distanza si sono inoltre utilizzati i criteri integrativi approvati dal Collegio Docenti del 19 maggio .

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

**COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE SULLA CLASSE (LIVELLI IN TERMINI DI ABILITÀ).**

**ITALIANO:**

Competenze generali di profilo/ Prestazioni d'istituto	Competenze di materia	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
3. Integrare le		1. In situazioni note	1. base 6

<p><b>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</b></p> <p><b>Utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale.</b></p> <p><b>Utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non.</b></p> <p><b>Comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.</b></p>	<p>2.Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>5.Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione settoriale</p> <p>6..Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p>	<p>individua e mette in atto comportamenti corretti e utilizza strumenti di base</p> <p>2.Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3.Comunica in situazioni prevedibili.</p> <p>4.Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma essenziale.</p> <p>5.Usa il lessico settoriale in modo essenziale.</p> <p>6.Produce in forma essenziale testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p>	<p>2.Base 6</p> <p>3.Intermedio 7</p> <p>4.Base 6</p> <p>5.Base 6</p> <p>6. Base 6</p>
<p><b>4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p> <p><b>Realizza autonomamente prodotti e servizi scegliendo in modo critico e consapevole. Individua, analizza e interpreta i dati relativi alle tendenze e trasformazione del mercato. Individua</b></p>	<p>7.Avere coscienza della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno.</p> <p>8.Cercare, selezionare e usare fonti e documenti.</p> <p>9.Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura</p> <p>10.Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale</p>	<p>7.Ha coscienza degli aspetti basilari della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno.</p> <p>8.Cerca, seleziona e usa fonti e documenti in modo guidato.</p> <p>9.Riconosce gli aspetti basilari della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.</p> <p>10.Stabilisce i</p>	<p>7. Base 6</p> <p>8.Intermedio 7</p> <p>9.Base 6</p> <p>10.Base 6</p>

le soluzioni adeguate per promuovere e potenziare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio		principali collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale	
---	--	--	--

**MATERIA:** STORIA

**DOCENTE:** Maria Pia Colombo

**LIBRO DI TESTO:** G.De Vecchi, G.Giovanetti “La nostra avventura- Vol. 3 ed. rossa”Ed. Scolastiche Bruno Mondadori

**LEZIONI SVOLTE IN AULA AL 21 FEBBRAIO 2020 :**29 ore.

**LEZIONI SVOLTE IN MODALITÀ DI DIDATTICA A DISTANZA AL 30 MAGGIO:** 13 ore

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE-**

In questa classe quinta un piccolo gruppo ha seguito e studiato in modo sistematico ed è quindi arrivato a conoscere gli eventi storici e a poter riflettere su di essi. La maggioranza degli allievi ha piuttosto adottato un atteggiamento passivo accompagnato da uno studio incostante , finalizzato ai momenti di verifica ; un ulteriore gruppetto si è applicato poco e sporadicamente, anche a causa di difficoltà di comprensione, rielaborazione ed esposizione dei contenuti.

**PROGRAMMA PER CONTENUTI**

La II Rivoluzione industriale: innovazioni e società di massa.

L'Europa delle alleanze contrapposte.

La crisi di fine secolo (i moti del pane a Milano, Bava Beccaris; il regicidio).

L'età giolittiana: decollo industriale, riforme,divario nord/sud Italia, emigrazione,suffragio universale, politica estera(guerra di Libia).

La I guerra mondiale: cause profonde e causa immediata.

L'Italia tra neutralisti ed interventisti.

Dalla “guerra lampo” alla guerra di trincea.

I trattati di pace: le condizioni imposte alla Germania a Versailles. La repubblica di Weimar. Il crollo degli Imperi.Il sistema dei mandati.

La rivoluzione russa: le tesi di Lenin, il comunismo di guerra. La dittatura di Stalin.

Gli Usa negli anni ‘20: il proibizionismo. La crisi del 1929. Il New Deal.

Crisi del dopoguerra e il “ biennio rosso” 1919-’20.

Il fascismo :origini (Fasci di combattimento) ;marcia su Roma; delitto Matteotti ;discorso del 3 gennaio 1925. Guerra di Etiopia. Guerra civile spagnola.

Il regime fascista Mussolini (totalitarismo imperfetto).

Avvento e ascesa al potere di Hitler . Teoria dello “spazio vitale”; antisemitismo. Il regime nazista.

Le premesse della II guerra mondiale: espansionismo della Germania nazista.Il patto Molotov- Ribbentrop. L’invasione della Polonia e lo scoppio della guerra.

Le fasi della II guerra mondiale: l’occupazione della Francia; l’ingresso in guerra dell’Italia; la battaglia d’Inghilterra; la “guerra parallela”; l’operazione Barbarossa”; l’ingresso degli USA; lo sbarco degli alleati in Sicilia.

La Shoah

La caduta del fascismo-8 settembre 1943: l’armistizio. L’Italia divisa in due. La nascita della Repubblica sociale italiana. L’occupazione nazista.

Resistenza e Liberazione: azioni partigiane e rappresaglie nazifasciste. Il Comitato di liberazione nazionale (Cln) , la “svolta di Salerno”.

L’Italia repubblicana :il dopoguerra: il 2 giugno 1946. Il referendum istituzionale. L’Assemblea Costituente. La Costituzione della Repubblica Italiana.

Il dopoguerra : le vittime ed i profughi . Le foibe. La nascita dell’Onu.

Le origini della guerra fredda: i due blocchi contrapposti, la divisione dell’Europa. La questione tedesca La politica statunitense: il piano Marshall. La Nato e il patto di Varsavia. Il muro di Berlino.

La nascita dell’Europa unita: dalla Cee all’UE.

L’Italia nel blocco occidentale: le elezioni del 1948 . Lo sviluppo industriale.

Gli anni ‘60 ; il ‘68 ; l’autunno caldo ‘69; gli anni ‘70 e il terrorismo.

**METODOLOGIA:** lezione frontale, lezione dialogata, visione di documentari, testimonianze ed incontri. Video-lezioni.

**STRUMENTI:** libro di testo, video, piattaforma “Classroom” di Google.

**STRUMENTI DI VERIFICA:** interrogazioni, test.

**CRITERI DI VALUTAZIONE :** si è tenuto conto del percorso di apprendimento di ciascun allievo, della partecipazione e dell’impegno. Nelle interrogazioni si è valutata la capacità di ricostruire gli eventi nello spazio e nel tempo, l’uso del lessico settoriale, la capacità di individuare cause ed effetti. Ci si è quindi riferiti ai criteri stabiliti dal Collegio Docenti del 19 maggio per la didattica a distanza.

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

**COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE SULLA CLASSE(LIVELLI IN TERMINI DI ABILITÀ )**

**STORIA**

<b>Competenze generali di profilo/ Prestazioni d’Istituto</b>	<b>Competenze di materia</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei	a) Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali b) Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli	a) Conosce le linee essenziali della storia orientandosi correttamente tra gli eventi studiati. b) Riconosce le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di	a) Base :6 b) Base :6

<p>prodotti. Realizza autonomamente prodotti e servizi scegliendo in modo critico e consapevole. Individua, analizza e interpreta i dati relativi alle tendenze e trasformazione del mercato. Individua le soluzioni adeguate per promuovere e potenziare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio</p>	<p>elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. c)Utilizzare criticamente tesi storiografiche</p>	<p>affinità-continuità e diversità-discontinuità. c) Comprende un testo storiografico.</p>	<p>c ) Base: 6</p>
---	---	--	--------------------

**MATERIA:** INGLESE

**DOCENTE:** Emanuela Manco

**N. DI ORE IN PRESENZA:** 47

**N. DI ORE IN DAD:** 18

**LIBRO DI TESTO in adozione**

- *LIGHT THE FIRE, COOKING AND SERVICE*, Assirelli, Vetri, Cappellini, 2017 Rizzoli Libri S.p.A.

- *TRAINING FOR SUCCESSFUL INVALSI, QUADERNO DI ALLENAMENTO ALLA PROVE NAZIONALE DI INGLESE PER LA SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE*, VIVIAN S. ROSSETTI, 2019 PEARSON ITALIA, MILANO- TORINO Materiale di approfondimento/ sintesi fornito dal docente

### MICROLINGUA

I seguenti argomenti sono stati svolti in presenza

v MODULE 9 FOOD AND HEALTH

UNIT 1 HEALTHY EATING

- HEALTHY LIFESTYLE PP. 240/1

- THE FOOD PYRAMID AND FOOD GROUPS PP. 243/4

UNIT 2 DIETS

STEP 1 THE MEDITERRANEAN DIET

- A REAL LIFESTYLE P. 250
- ADVANTAGES OF THE MEDITERRANEAN DIET P. 251

#### STEP 2 SPECIAL DIETS FOR FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

- FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES P. 252
- CELIAC DISEASE P. 254
- SLIDE FORNITE DALLA DOCENTE

#### STEP 3 ALTERNATIVE DIETS

- ALTERNATIVE DIETS P. 255/6
- SLIDE FORNITE DALLA DOCENTE

#### CIVILTA':

- THE GREAT GATSBY, ED. BLACKCAT, B2 LEVEL
- Lettura del romanzo nella versione semplificata, analisi dei personaggi principali e del contesto storico/sociale di ambientazione
- Visione di clips tratte dal film THE GREAT GATSBY, regia BAZ LUHRMANN
- Analisi del contesto storico/ sociale dei Roaring Twenties (le grandi innovazioni introdotte)

v PREPARAZIONE PROVE INVALSI:

#### SVOLGIMENTO DI ESERCIZI VARI IN PREPARAZIONE ALLE PROVE INVALSI

I seguenti argomenti sono stati svolta in modalità DIDATTICA A DISTANZA

v MODULE 5 BEVERAGES

- WINE (p. 128)
- BEER (P. 131)
- COCKTAILS (EX. 3 P. 134)
- PREPARATION OF THE FOLLOWING COCKTAILS: MIMOSA, NEGRONI, DRY MARTINI AND DAIQUIRI

## STEP 1 FOOD CONTAMINATION

- THE THREE MAIN TYPES OF CONTAMINATION P. 268
- FOOD CONTAMINATION (SLIDE DEL DOCENTE)

## RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 24 alunni con abilità linguistiche differenti. I tre anni di lavoro insieme mi permettono di suddividere la classe in tre gruppi di livello. Distinguo un primo piccolo gruppo per intuito nei confronti della lingua straniera, una naturale propensione ad essa supportata da serietà nello studio e dalla volontà (per alcuni) di mettersi anche alla prova con certificazioni linguistiche.

Un secondo gruppo più ampio è formato da studenti che hanno interesse nei confronti della materia e partecipano alle lezioni anche se talvolta necessitano di essere sollecitati. Svolgono, inoltre, uno studio regolare che, tuttavia, ha necessità di essere programmato. Questi alunni rendono al meglio se si programmano le interrogazioni e se si guida il loro operato perché il loro metodo di studio è piuttosto ripetitivo e per quanto si impegnino può capitare che non raggiungano autonomia espositiva.

Un terzo gruppo ristretto mostra delle difficoltà nei confronti della lingua a causa delle quali memorizzare vocaboli o strutture può talvolta rivelarsi faticoso. Per questo ho offerto loro possibilità di rinforzo e recupero in varie occasioni.

Da specificare che le occasioni di recupero sono state offerte, in generale, a tutti gli alunni che ne abbiano avuto bisogno a causa di difficoltà personali nell'approccio alla materia o a causa di una momentanea impossibilità di gestire tutti gli impegni scolastici.

Nel comportamento il gruppo si è sempre dimostrato educato e corretto nei confronti della docente. Non si sono verificati episodi di indisciplina o di particolari incomprensioni che non sia stato possibile risolvere con un sereno chiarimento.

In generale i risultati raggiunti sono mediamente soddisfacenti.

## METODOLOGIA

Trattandosi di una lingua straniera focalizzata su un linguaggio spiccatamente settoriale si è rivelato utile insistere molto sulla memorizzazione di vocaboli e concetti/definizioni. La classe si dimostra più partecipe alla lezione quando la spiegazione è corredata da video o slide di sintesi in cui le parole chiave di un discorso siano evidenziate rispetto al testo, quest'ultimo arricchito anche di immagini rappresentative dei vari concetti. Pertanto, anche l'approccio visivo si è rivelato fondamentale per incanalare l'attenzione e facilitare l'apprendimento. Gli studenti hanno, generalmente, associato allo studio del libro di testo le sintesi fornite dalla docente attraverso slide preparate ad hoc.

Nella didattica a distanza si è cercato, per quanto possibile, di non stravolgere il precedente metodo di spiegazione. Le lezioni si sono svolte condividendo slide esemplificative e si è cercato di coinvolgere gli studenti, spesso nascosti dietro la telecamera spenta, chiedendo a turno di intervenire e provare a spiegare in lingua dei concetti già noti o appresi da poco attraverso l'aiuto del materiale fornito. Per questo, ancor più che nelle normali lezioni in presenza, si è puntato sulla turnazione degli interventi in modo che il maggior numero possibile potesse sentirsi coinvolto.

## STRUMENTI

Libro di testo, slide fornite dal docente, approfondimenti su siti web condivisi, slide di comprensione e di ripasso/rinforzo del vocabolario di settore, G- SUITE (Classroom + Meet)

## STRUMENTI DI VERIFICA

**Verifiche orali e scritte (domande chiuse e aperte)**

## 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 interesse	Traspone in lingua le attività per l'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute	Base 6
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione dei prodotti più rappresentativi del paese di cui studia la lingua.	Intermedio 7
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 6

<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>-</p>	<p>Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia nazionale ed internazionale</p>	<p>Base 6</p>
<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Collabora alla stesura di un menu per clienti con problemi di allergia sia a cibi che a bevande, applicando le normative vigenti riguardo alla presenza di sostanze allergeniche negli alimenti.</p>	<p>Intermedio 7</p>

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

**MATERIA:** SECONDA LINGUA STRANIERA-FRANCESE

**DOCENTE:** Giada Conti

**N. ORE DI LEZIONE SVOLTE IN PRESENZA: 45**

**N. ORE DI DAD: 14**

**LIBRO DI TESTO in adozione: SAVEURS DE FRANCE di Médeuf, Monaco, Bailly. Ed. Ducroz**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

Il gruppo di seconda lingua straniera francese è composto da 17 allievi. Gli obiettivi della classe sono stati complessivamente raggiunti, anche se a livelli diversi. Alcuni allievi sono motivati, hanno studiato in modo puntuale e riescono ad esprimersi in modo accettabile sugli argomenti oggetti di studio; altri invece mostrano difficoltà espositive, dovute a lacune pregresse e ad uno studio non sempre approfondito. Durante il periodo di attività didattica a distanza non tutti gli studenti hanno partecipato con costanza, ma complessivamente la classe ha saputo cogliere gli stimoli forniti.

## 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	Partecipa all'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute	<p><b>Ascolta/comprende</b> Intermedio</p> <p><b>Comunica</b> Base</p> <p><b>Interagisce</b> Base</p> <p><b>Legge</b> Base</p> <p><b>Scrive</b> Base</p>
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	<p>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><b>Ascolta/comprende</b> Intermedio</p> <p><b>Comunica</b> Base</p> <p><b>Interagisce</b> Base</p> <p><b>Legge</b> Base</p> <p><b>Scrive</b></p>

		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.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico). Sceglie e usa le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci	<b>Ascolta/comprende</b> Base <b>Comunica</b> Base <b>Interagisce</b> Base <b>Legge</b> Base <b>Scrive</b> Base

<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<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 adeguate</p> <p>Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia francese.</p>	<p><b>Ascolta/comprende</b></p> <p>Intermedio</p> <p><b>Comunica</b></p> <p>Base</p> <p><b>Interagisce</b></p> <p>Base</p> <p><b>Legge</b></p> <p>Base</p> <p><b>Scrive</b></p> <p>Base</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><b>Ascolta/comprende</b></p> <p>Intermedio</p> <p><b>Comunica</b></p> <p>Base</p> <p><b>Interagisce</b></p> <p>Base</p> <p><b>Legge</b></p> <p>Base</p> <p><b>Scrive</b></p> <p>Base</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

1. Les régions:
  - Normandie
  - Bretagne
  - Pays de la Loire
  - Alsace
  - PACA
2. Les produits du terroir:
  - Le Cointreau
  - Le Cidre
  - Le Calvados
  - Les huîtres
  - Le beurre
  - La tarte flambée
  - Crêpes et galettes
  - La choucroute
  - Le pain d'épices alsacien
  - Le foie gras
  - L'huile d'olive
  - La tapenade
  - L'aïoli
  - Le Pastis
  - Les calissons d'Aix
  - Le nougat de Montélimar
  - Le champagne
  - La bière
3. La pyramide alimentaire et les régime méditerranéen:
4. Régimes alternatifs:
  - végétariens
  - végétaliens
  - macrobiotique
  - fruitariens
  - crudivoristes
  - dissociés
5. Les troubles du comportement alimentaire:
  - anorexie
  - boulimie
  - obésité
  - hyperphagie
6. Références historiques et littéraires (cenni):

- la madeleine de Proust
  - l'absinthe et les poètes maudits
7. Parcours interdisciplinaires (cenni)
- Prohibition
  - Alcoolisme

## **METODOLOGIA**

Lezione frontale e partecipata, videolezioni, flipped classroom, lavori di gruppo, attività di comprensione e produzione orale e scritta; attività di comprensione video. L'attività didattica svolta a distanza ha coinvolto in modo attivo gli studenti, che sono intervenuti in videolezione interagendo in modo costruttivo.

## **STRUMENTI**

Libro di testo, schemi e mappe, documenti audio/video.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

Esposizioni e relazioni, questionari.

## **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.

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

## **MATERIA: SECONDA LINGUA STRANIERA TEDESCO**

**DOCENTE** Micaela Fedrigo

**LIBRO DI TESTO** Claudio Brigliano, Fiorenza Doni, Giuseppina Venturini. “Paprika Neu. Deutschkurs für Gastronomie-, Service- und Barpersonal.” Editore: Hoepli

**ORE DI LEZIONE** 41 ore svolte in presenza - 20 ore svolte con didattica a distanza di cui 10 ore di videolezioni

## **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

Il gruppo-classe di tedesco è composto da 7 studenti, 4 studentesse –di cui una DSA- e 3 studenti.

Tutti gli studenti, hanno partecipato regolarmente alle lezioni in presenza e dall'inizio della DaD hanno seguito regolarmente video lezioni e svolto il lavoro assegnato online.

Tutto il gruppo classe ha seguito con interesse gli argomenti affrontati nel corso dell'anno scolastico. Nel complesso la classe ha raggiunto competenze linguistiche orali discrete, due studentesse, che si sono impegnate in modo assiduo, responsabile e propositivo, hanno raggiunto competenze linguistiche più che buone. Tutti gli studenti sono in grado di comunicare oralmente in lingua in modo efficace con i colleghi e con i clienti nei seguenti ambiti: comporre e presentare un menù, consigliare e presentare cibi e bevande per diversi tipi di diete, consigliare e presentare diversi tipi di birra, dare indicazioni a colleghi e clienti su misure di igiene preventive.

L'apprendimento è stato verificato attraverso la comprensione di testi scritti, la produzione scritta di risposte brevi; oralmente con la produzione di dialoghi e esposizione orale di testi brevi.

Gli studenti hanno dimostrato una buona capacità di intervento durante le attività, sanno sostenere e motivare sufficientemente il proprio ragionamento e il proprio agire.

Scelte metodologiche adottate in DaD sono state: condivisione di presentazioni e schede in formato digitale degli argomenti relativi alla microlingua di settore (sala vendita); assegnazione di lavori agli studenti, relativa correzione e restituzione.

## COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE SULLA CLASSE

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

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello</b>
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	<b>Sostiene in lingua un colloquio di lavoro Traspone in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento</b>	Intermedio 7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	<b>Descrive le tecniche di produzione e servizio delle bevande più rappresentative del Paese (birra).</b>	Intermedio 7
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.	<b>Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci Esprime auguri, avanza richieste, esprime dispiacere Definisce persone, oggetti, momenti e luoghi Esprime sentimenti e reazioni Esprime relazioni temporali Esprime proposte e suggerimenti Esprime finalità Esprime condizione</b>	Intermedio 7
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<b>Elabora un menù per promuovere con i clienti di lingua tedesca le eccellenze della gastronomia italiana. (Conoscenza e promozione dei piatti tipici).</b>	Intermedio 7
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<b>Consiglia menù al cliente abbinandolo al vino o alla birra.</b>	Intermedio 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi		

## PROGRAMMA PER CONTENUTI:

- 1) die Karriere: das Barpersonals  
*La carriera: il Personale di sala bar (libro di testo)*
- 2) Die Bewerbung  
*La candidatura (libro di testo)*
- 3) Diätformen: die Normaldiät, die Schondiät, Reduktionskost, der Rohkost, die Vegetarische Diät, die Vegane Diät.  
*Tipi di dieta: dieta normale, leggera, dimagrante, crudista, vegetariana, vegana. (libro di testo)*
- 4) die Ernährungspyramide  
*La piramide alimentare (libro di testo)*
- 5) Das Gemüse: Arten und Kochmethoden.  
*Le verdure. Tipi di verdure e tipi di cotture. (libro di testo)*
- 6) Inhaltstoffe von Lebensmitteln (Kohlenhydrate, Fette, Eiweis, Mineralstoffe, Vitamine, Wasser, Balaststoffe)  
*I nutrienti (carboidrati, grassi, proteine, minerali, vitamine, acqua, fibre) (libro di testo)*
- 7) Der Wein  
*Il vino: libro di testo e slide (svolta in modalità DaD)*
- 8) Das Bier: Herkunft, Geschichte, Verbreitung, Bier richtig zapfen, Biersorten, Bier-Essen Kombination  
Prodotti tipici dei paesi di lingua tedesca: *La birra: come si spilla, ingredienti e processo di produzione, origine e storia della birra, tipi di birra, accostamenti. (libro di testo, video, slide)*  
(svolta in modalità DaD)
- 9) Nodo interdisciplinare – civiltà: “Der kalte Krieg”  
*il periodo della guerra fredda in Germania (fotocopie/file tratti da libri di civiltà)*
- 10) Nodo interdisciplinare: „Alkohol und Alkoholismus“  
*Alcol e alcolismo*  
(slide, video „So wirkt Alkohol im Körper | Odysso - Wissen im SWR“)

## METODOLOGIA

Lezione interattiva, un lavoro individuale

## STRUMENTI

Libri di testo, slide, video tratti da enti certificati

## STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte (risposte brevi), produzioni guidate e orali (dialoghi, esposizioni di un breve testo scritto o di un video)

## CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenze dei contenuti della materia e comprensione della lingua.

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

**MATERIA:** DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

**CLASSE:** 5<sup>^</sup> A sv

**DOCENTE:** Gabriella Basile

**LIBRO DI TESTO in adozione:** TRAMONTANA, “Gestire le Imprese Ricettive” (Rascioni/Ferriello).

Diritto e Tecnica Amministrativa Dell'Impresa Turistica (secondo biennio) Ed. Liviana (De Luca/Fantozzi).

**ORE DI LEZIONE svolte in presenza(al 21 febbraio):** 70; **in Dad :** 14

### BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Nel corso del triennio finale la classe ha dimostrato un grado di maturazione disomogeneo. Infatti, solo alcuni studenti hanno intrapreso il percorso di crescita personale e scolastica normalmente previsto, mentre altri hanno dimostrato di non possedere la capacità di apprendere dalle esperienze passate e dalle nuove situazioni che si sono presentate. Anche dal punto di vista del profitto, soltanto pochi allievi hanno dimostrato la volontà di migliorare per affrontare in modo adeguato l'Esame di Stato, invece la maggioranza di essi non è riuscito a rendersi conto della complessità che tale impegno richiede.

### 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	Rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti (competenza trasversale)	Base 6
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Compila il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche.	Base 6
	Commenta, sulla base di semplici casi, la situazione patrimoniale finanziaria ed economica di una struttura turistica sulla base dei principali indicatori.	Base 6
	Individua le fonti di finanziamento a disposizione di un'azienda turistico/ristorativa.	Base 6
3) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Individua le caratteristiche del contesto interno ed esterno in cui opera l'azienda.	Base 6
	Individua i principali canali di comunicazione	Base 6

	d'impresa. Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.	Base 6
4) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Riconosce le principali caratteristiche del mercato del lavoro e individua le principali tipologie contrattuali.	Base 6
	Conosce le principali norme che regolano la produzione dei servizi turistici.	Base 6

## **PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

### **1) BILANCIO d'ESERCIZIO (Ripasso/ consolidamento prerequisiti)**

- Funzione informativa del bilancio; i soggetti interni e esterni (libro IV)
- Criteri di valutazione: in particolare per le rimanenze merci (FIFO, LIFO e media ponderata) e per le immobilizzazioni (373 libro IV)
- Redazione schemi SP, CE codice civile (pag 544 libro IV): caratteristiche dello SP, CE e nota integrativa. Principi di redazione di bilancio (pag 541 libro IV)

### **2) GESTIONE ECONOMICA**

- Analisi dei costi; tipologie di costi: costi fissi e variabili, costi diretti e indiretti. Configurazione del costo: costo diretto, costo complessivo, costo economico tecnico (pag 476 libro IV)
- Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita: full costing, direct costing; determinazione prezzo e quantità al Bep (punto di pareggio) (pag 501 libro IV)

### **3) FONTI DI FINANZIAMENTO**

- Il fabbisogno finanziario iniziale e di gestione (libro IV pag 402);
- I finanziamenti: fonti interne e esterne (libro IV pag 408).

### **4) PIANIFICAZIONE E CONTROLLO**

- Programmazione; importanza della programmazione (pag 122 libro V)
- Business plan: fasi della progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale (pag 160 libro V)
- Budget : la struttura e il contenuto del budget; importanza del controllo budgetario (pag 135 libro V)

### **5) MARKETING**

- Concetto ed evoluzione del concetto di marketing (pag 48 libro V)
- Marketing turistico territoriale (pag 51 libro V)

- Marketing strategico (pag. 59)
- Marketing operativo: gli elementi del marketing mix (pag. 80)
- Il web marketing (pag.99 libro V)
- Piano di marketing (pag.107 libro V)

## **6) ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO**

- le abitudini alimentari (pag. 272 libro V)
- i prodotti a Km 0 (pag. 286 libro V)

## **7) LEGISLAZIONE TURISTICA**

- Le norme sulla costituzione dell'impresa (pag. 194 libro V)
- I contratti delle imprese ristorative e ricettive e la responsabilità degli operatori (pag. 218 libro V)

Le norme volontarie:

- Marchi: tipologie; tutela dei marchi (pag 283 libro V)

## **METODOLOGIA**

Lezione frontale, lezione dialogica, lezione video su classroom, soluzione di casi, esercitazioni guidate, lavoro di gruppo.

## **STRUMENTI**

Libro di testo, appunti, approfondimenti attraverso fotocopie fornite dal docente, relazioni individuali.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

Esercizi, quesiti a risposta singola, interrogazioni.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nella valutazione della parte teorica si è tenuto conto del percorso di apprendimento, della partecipazione, dell'impegno e delle particolari situazioni personali. Nella valutazione della parte scritta/pratica sono state utilizzate apposite griglie.

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

**MATERIA:** SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**DOCENTE:** Annalisa Di Cataldo

**ORE DI LEZIONE** effettivamente svolte fino al **23/02/2020: 50** e altre in DAD

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe per la disciplina in oggetto ha goduto della continuità didattica per ben 3 anni. All’inizio vi era una grande eterogeneità poiché la classe era il frutto di una fusione di gruppi di diversa provenienza. Nel tempo gli studenti si sono amalgamati, ma è rimasta una certa frattura tra uno sparuto gruppo più motivato e un altro poco incline allo studio domestico per difficoltà oggettive o per mancanza di impegno e organizzazione. Una certa difficoltà nella comprensione dei testi e una ostinata opposizione hanno spesso reso necessari degli interventi di grande semplificazione anche nel corso della classe quinta. Tuttavia l’interesse e la partecipazione, anche semplicemente dettati dalla volontà di portare a termine il percorso di studi, sono aumentati verso la fine del primo quadrimestre e si sono trasformati in un discreto impegno nella DAD. I risultati in termini di competenze sono generalmente sufficienti, per alcuni di loro invece va segnalato l’impegno e la costanza che hanno permesso il raggiungimento di livelli intermedi o poco più.

**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	<p>Esponde sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono</p> <p>Data una procedura e un contesto descrive il comportamento più idoneo a garantire la salubrità e qualità</p> <p>Dato un menu e dei prodotti identifica le materie prime qualitativamente migliori</p>	<p>BASE riporta la definizione di qualità globale ed elenca i fattori che concorrono alla sua determinazione</p> <p>Organizza il materiale e la postazione di lavoro per affrontare preparazioni note</p> <p>Conosce il sistema di autocontrollo, elenca le fasi ed è in grado di applicare le procedure</p>
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.		

<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Relaziona sui tratti specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste</p> <p>Riconosce piatti o preparazioni gastronomiche atte/non atte ai fedeli delle principali religioni monoteiste</p> <p>Propone un menù per una comunità religiosa data</p> <p>Espone sugli aspetti normativi che regolamentano la produzione e pubblicizzazione dei nuovi prodotti alimentari</p> <p>Individua le nuove tendenze di filiera e distingue tra loro le diverse categorie</p> <p>Individua pro e contro per ciascun prodotto</p>	<p>BASE conosce i principali fattori che influenzano le scelte alimentari e che determinano il valore simbolico del cibo nelle diverse culture</p> <p>conosce le abitudini alimentari essenziali (alimenti permessi e non, riti legati al cibo) nelle diverse religioni monoteiste e rispetta i divieti.</p> <p>Conosce e classifica, secondo i criteri dati, le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Espone sui contaminanti biologici</p> <p>Collega i rischi ai relativi pericoli</p>	<p>INTERMEDIO 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.</p>

<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Calcola il FEG e lo ripartisce tra i vari principi nutritivi, nei pasti e nelle razioni settimanali</p> <p>Espone su un'alimentazione sana ed equilibrata, espone sulle esigenze dietetiche degli individui nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <p>Descrive l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata riveste ai fini della prevenzione e cura di diverse patologie</p> <p>Data una tipologia dietetica evidenzia punti di forza e di debolezza rispetto agli aspetti nutrizionali e ambientali</p> <p>Espone sulle diverse patologie legate all'alimentazione</p> <p>Riconosce alimenti e preparazioni atte/non atte alle varie età, condizioni fisiologiche e patologiche</p> <p>Dato un certo numero di vincoli (ingredienti, stagionalità, tipo di clientela) redige un menu nel rispetto dei criteri per una sana e corretta alimentazione</p>	<p>INTERMEDIO calcola il FEG e ripartisce le calorie tra i macronutrienti e i pasti; individua, in un elenco di alimenti, quelli più adatti a soddisfare i fabbisogni calcolati. Calcola il valore calorico-nutrizionale di menu.</p> <p>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</p> <p>dato uno stile di vita sa riconoscere gli eventuali fattori di rischio che concorrono all'insorgenza di una malattia cronico degenerativa</p> <p>Utilizza un linguaggio semplice, ma tecnicamente corretto</p>
--	--	---

## PROGRAMMA SVOLTO

### MODULO INTERDISCIPLINARE: L'ALCOL

Etanolo: caratteristiche della molecola e metabolismo

Effetti dell'alcol sulla salute umana, diretti e indiretti

Nuove Linea guida per una sana alimentazione

### QUALITÀ E IGIENE DEGLI ALIMENTI

Food Security e Food Safety

Il ruolo della FAO e dell'EFSA

Qualità totale e fattori che la compongono.

La qualità ambientale, la valutazione dell'impatto delle produzioni agroalimentari

I marchi di tutela: DOP, IGP, STG, biologico.

Incontro: oli DOP della Riviera Ligure

Frodi alimentari

Concetti di certificazioni volontarie.

Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare, il pacchetto igiene, i manuali di buona prassi igienica.

Il sistema HACCP, definizione, operazioni preliminari, i 7 principi, concetti di pericolo e rischio, punti critici di controllo.

## **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

Contaminazione biologica degli alimenti

Infezioni virali, Virus dell'epatite A

Malattie prioniche (BSE).

Condizioni di crescita dei microrganismi;

Terminologia delle MTA (MTA, DIM, portatore sano), caratteristiche principali (alimenti) delle malattie causate da agenti biologici.

Tossinfezioni alimentari, salmonellosi, int. da *Stafilococcus aureus*, da *Bacillus cereus*, Listeriosi (*Listeria monocytogenes* come m.o. psicofilo), da *Cl. perfringens* e *botulinum*.

Parassitosi, teniasi e anisakidosi.

Individuazione nel diagramma di flusso di pericoli biologici.

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Contaminazioni chimiche, micotossine, metalli pesanti, fitofarmaci e zoofarmaci, detergenti. Formazione di sostanze tossiche per errata manipolazione o cottura (acroleina, benzopirene).

Contaminazioni fisiche: corpi estranei, radiazioni.

## **LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

Fondamenti di bioenergetica: bilancio energetico e voci del FEG; valutazione dello stato nutrizionale (peso ideale), modello bicompartimentale e misure antropometriche, calcolo e interpretazione dell'IMC e del tipo morfologico.

Strumenti utili per una dieta equilibrata: le linee guida per una sana alimentazione, i LARN, le piramidi alimentari.

Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche, definizioni, fabbisogni e indicazioni dietetiche per: età evolutiva, neonato e lattante (importanza dell'allattamento al seno; regole di conduzione dell'alimentazione complementare), bambino, adolescente (errori alimentari frequenti)

adulto

donna in gravidanza e nutrice

terza età, scelta degli alimenti e cotture.

**Da questo punto si è proseguito in modalità DAD**

## **DIETE E STILI ALIMENTARI**

Dieta Mediterranea

Dieta Sostenibile, come si valuta l'impatto ambientale delle produzioni agroalimentari.

Diete Vegetariane

Dieta e sport

Diete: Macrobiotica, Eubiotica e Nordica.

## **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

Malattie CardioVascolari, MCV

fattori di rischio e prevenzione del rischio;

ipertensione ipercolesterolemia e aterosclerosi (definizione, conseguenze, consigli dietetici)

Malattie del metabolismo:

sindrome metabolica, come si riconosce;

Diabete mellito: cos'è, tipologie, controllo della glicemia, indice glicemico, dietoterapia;

obesità: IMC, classificazione, malattie correlate, dietoterapia.

Reazioni avverse al cibo:

allergie;

intolleranze (intolleranza al lattosio, fenilchetonuria, favismo, celiachia);

intolleranze e ristorazione collettiva.

Alimentazione e tumori: definizioni, fattori scatenanti, sostanze protettive.

## **L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

### **Cibo e religioni, cenni**

Le regole alimentari nella religione Ebraica, nel Cristianesimo e nell'Islam.

### **STRUMENTI**

Libro di testo, appunti, mappe, pubblicazioni scientifiche, siti web, video.

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Interrogazioni brevi e lunghe, esercizi e domande da svolgere a casa, domande aperte, tema.

Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti dispensativi e compensativi previsti dal PDP e, in particolare, sono state approntate verifiche guidate e tempi più lunghi all'occorrenza.

### **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. Nella DAD sono stati utilizzati i criteri di valutazione definiti dal CD.

Nella *valutazione* degli alunni DSA si è tenuto anche conto dei criteri definiti dal PDP.

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

**MATERIA:** MATEMATICA

**DOCENTE :** Giovanni Spolidoro

**LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE:**

Elementi di matematica A. Editore: Zanichelli. Autore: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi.

Ore di lezione : n° ore settimanali secondo il piano di studi 3

**ORE DI LEZIONI EFFETTUATE:** 44 (al 20 Febbraio)

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è costituita da 24 studenti . La maggior parte di essi ha partecipato con interesse , attenzione e collaborazione alle lezioni . Non sempre ,si sono mostrati consapevoli di dover affrontare l'anno scolastico con impegno costante per poter affrontare con una preparazione adeguata l'esame di maturità, e lo studio domestico è risultato carente .

Tutti hanno dimostrato una buona volontà nel tentativo di mettere in atto un miglioramento sia nella produzione scritta che in quella orale, raggiungendo in generale livelli sufficienti.

Dal punto di vista disciplinare il comportamento non è stato generalmente corretto e rispettoso delle regole.

### **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.

### **MATEMATICA**

- 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:

classifica le funzioni in base alle loro caratteristiche principali. Intermedio 7

riconosce le principali caratteristiche di una funzione Intermedio 7

riconosce tra le relazioni esistenti quelle che sono definite funzioni. Base 6

utilizza e giustifica le principali procedure di calcolo. Base 6

legge il grafico e, aiutato, lo interpreta per effettuare scelte. Base 6

riconosce il grafico delle principali funzioni elementari. Intermedio 7

- 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 riconosce e utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per ottenere informazioni. Base 6

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

#### **PROGRAMMA SVOLTO IN CLASSE AL 20.02.2020**

MODULO 1: Elementi di algebra

Ripasso equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado

## MODULO 2: 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.

## MODULO 3: Limiti di una funzione reale

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.. Calcolo di limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte.

Forma indeterminata infinito su infinito.

Studio e grafico ( approssimato ) di semplici funzioni razionali fratte.

## **PROGRAMMA SVOLTO IN MODALITÀ' ONLINE**

Forma indeterminata zero su zero.

Asintoti di una funzione (verticale, orizzontale).

## MODULO 4: Derivata di una funzione

Derivata di alcune funzioni elementari algebriche. Ricerca dei punti di massimo e di minimo di una funzione con l'uso della derivata prima.

## **METODOLOGIA**

Lezione frontale e lezione dialogica.

## **STRUMENTI**

Libro di testo e appunti dettati dal docente.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

Verifiche orali e scritte.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Livello 1 – BASE (obiettivi minimi) voto 6

Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note e contesto strutturato, sotto diretta supervisione. Mostra di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.

Livello 2 – INTERMEDIO Voto: 7 -8

Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti (situazioni note) usando strumenti e regole semplici.

Compie scelte consapevoli, con un certo grado di autonomia mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite

Livello 3 – AVANZATO Voto: 9-10

Svolgere compiti e risolvere problemi complessi in situazioni anche non note.

Sceglie e applica metodi di base, strumenti, materiali e informazioni.

Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi

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

**MATERIA:** ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

**DOCENTE:** Maurizio Sanfrancesco

**LIBRO DI TESTO in adozione** Nuova cucina professionale

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte complessivo di video lezioni:** ore 30 (al 15 maggio)

#### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe 5<sup>^</sup>ASV si compone da 24 alunni di cui 8 maschi e 16 femmine. All'interno della classe è presente un allievo DVA, e quattro allievi con DSA. Gli obiettivi prefissati ad inizio anno sono stati sufficientemente raggiunti, nonostante il Covid 19. Fin da subito ho attivato la DAD con video lezioni e, inviando schede e compiti alla quale la classe si è mostrata molto partecipe ottenendo ottimi risultati..

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

La classe ha partecipato raggiungendo competenze basi.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

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Saper comporre un menù articolato a carattere locale (km0) regionale con eventuali varianti	Base 6
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Sapere la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli	Base 6

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.	monitorare l'andamento del servizio in fase di uscita dei piatti	Base 6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.		
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		

## PROGRAMMA PER CONTENUTI

- Le fasi dell'haccp,
- La normativa semplificata,
- i metodi di cottura, la carne , preparazione della carne, i tagli della carne, le tecniche di cottura innovative, i condimenti, pasticceria di base, il pan di spagna, intolleranze e allergie alimentari,
- il burro chiarificato, olio di oliva,
- la pasta sfoglia, caratteristiche e cottura,
- il gelato, l'arte di fare il gelato,
- l'olio e le bagne e i decori in pasticceria,
- la cucina regionale italiana, i fondi di cottura, le salse madri,
- le uova
- il latte.

## METODOLOGIA

Lezioni frontali in classe.

## STRUMENTI

Libro di testo, appunti del docente.

## STRUMENTI DI VERIFICA

verifiche scritte e orali

## CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenza basi della materia, competenze, abilità,, condotta.

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

**MATERIA:** ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA-VENDITA

**DOCENTE:**Giuseppe D'urso

**LIBRO DI TESTO in adozione** Sala-Vendita vol. 2 edizione Calderini

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte** 66 ore ( fino al 17 Febbraio) e 22 ore in DAD

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe 5<sup>^</sup>ASV si compone da 24 alunni di cui 8 maschi e 16 femmine. All'interno della classe è presente un allievo DVA, e quattro allievi con DSA. Dal punto di vista disciplinare la classe ha evidenziato un comportamento mediamente adeguato, non si è mai evidenziato nessun atteggiamento scorretto o di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni. Partecipazione ed impegno non sempre sono risultati nella norma, l'applicazione agli studi in generale è sufficientemente positiva. La maggior parte degli alunni raggiunge la piena sufficienza, in pochi si distinguono con una valutazione discreta. L'attività didattica è stata svolta con regolarità, le lezioni sono state organizzate nel seguente modo: lezioni frontali e con ausilio di slide, lezioni di laboratorio, lezioni di ripasso (recupero moduli svolti), lezioni di verifica (prove scritte con test di vario tipo, prove pratiche di laboratorio), lezioni di approfondimento. Il programma, rispetto al Piano annuale presentato ad inizio anno scolastico, non è stato svolto del tutto causa emergenza Covid 19.L'attivazione della DAD è stata quasi immediata per permettere agli allievi la continuità delle lezioni. In questa fase si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il raggiungimento degli obiettivi previsti, e utili alla formazione professionale dei discenti in vista degli esami di maturità. Durante le lezioni non sempre è stato utilizzato il libro di testo; agli allievi è stato fornito materiale personale con relativa spiegazione, slide, materiale digitale e sintesi riassuntive degli argomenti svolti. Le verifiche (orali e/o scritte) hanno avuto cadenza quadrimestrale e sono state integrate da frequenti prove pratiche.

### **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 dalla classe sono state raggiunte in modo più che sufficiente.

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	L'allievo predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Intermedio 7

2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	L'allievo simula la gestione di una azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie	Base 6
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.	Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	Base 6
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	L'allievo elabora e comprende l'importanza di una corretta progettazione per la riuscita del servizio, applica le normative vigenti in fatto di sicurezza e di igiene.	Intermedio 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	L'allievo simula attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	Base 6

## PROGRAMMA PER CONTENUTI

- Il menu come strumento di vendita, tipologie composizione e grafica del menu (Ripasso/ consolidamento prerequisiti)
- Le società di Banqueting e Catering, principali differenze
- Le D.O.C.G. della Lombardia
- I vini speciali: spumanti, vini liquorosi e passiti principali differenze (Ripasso/ consolidamento prerequisiti)
- Lo spumante differenza tra metodo classico e metodo Charmat (Ripasso/ consolidamento prerequisiti)
- Cenni sulla metodologia dell'abbinamento
- La distillazione differenza continua e distillazione discontinua differenze (ripasso e consolidamento)
- I distillati di cereali: la Vodka, il Gin, il whisky e whiskey principali differenze (ripasso e consolidamento)
- I distillati di vino: Cognac, Armagnac e Brandy (Ripasso/ consolidamento prerequisiti)
- I distillati dalla canna da zucchero: Il rum principali differenze, fra il sistema agricolo e industriale
- I distillati di piante la Tequila e il Mezcal (Ripasso/ consolidamento prerequisiti)
- Linee generali per la costruzione di un cocktail
- I cocktail I.B.A.
- a base di Tequila: Margarita e Tommy's Margarita,
- a base di Gin: Dry Martini, Gin Fizz, Negroni

- a base di Champagne: Cocktail Champagne, Mimosa
- a base di Rum: Bacardi, Daiquiri,
- a base di Whisky-ey: Manhattan, Whiskey Sour, Irish Coffee
- a base di Cognac e Brandy: Alexander, Horse's Neck
- di tendenza: Mojito, Caipirinha
- Gli Spritz: Veneziano
- La cucina di sala: Risotto primavera, pennette speck e zafferano

## **METODOLOGIA**

Lezioni frontali, video lezioni sulla piattaforma classroom, proiezione di slide esercitazioni pratiche di laboratorio e abbinamento con la cucina.

## **STRUMENTI**

Libro di testo appunti e slide

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

Test di verifica scritto con domande vero o falso, scelta multipla, completamento risposta aperta e, orale-pratico. Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti previsti dal PDP

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri: conoscenza della lezione, utilizzo della terminologia specifica, utilizzo dei dati forniti per risolvere l'argomento oggetto della verifica.

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

## **MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE:** Massimiliano Capitano

**LIBRO DI TESTO in adozione:** nessuno

## **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha mantenuto un buon comportamento e una partecipazione sempre attiva e proficua alle lezioni, nonostante la frequenza non sia stata sempre regolare da parte di tutti gli allievi.

Gli alunni mediamente possiedono buone capacità motorie, evidenziate nelle varie discipline svolte.

L'impegno e l'atteggiamento serio nei confronti delle varie attività programmate, da parte di alcuni alunni, hanno apportato un contributo significativo alle lezioni. Per la maggior parte di loro merita segnalare, al di là dell'entità dei risultati raggiunti, il percorso positivo da essi compiuto, grazie alla volontà di cimentarsi in nuove attività abbinato ad un sincero interesse nei confronti delle nuove discipline. I ragazzi hanno conseguito una equilibrata maturazione della personalità nell'ambito psico-motorio, acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative, migliorando così ulteriormente le proprie capacità motorie.

Nella seconda parte dell'anno per esigenze dettate dalla diffusione del Covid-19 e relativo distanziamento sociale si è ricorso alla Didattica a Distanza: grazie all'utilizzo delle piattaforme Classeviva e Classroom alcuni punti del programma sono stati trattati attraverso la somministrazione di video, videolezioni e schede di lavoro o studio. In particolare, in relazione alla straordinaria situazione, sono stati proposti e approfonditi films di natura sportiva a sfondo storico sociale e lo studio sulla programmazione, sviluppo e attuazione di un programma individuale di lavoro motorio "a casa".

### 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.

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
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.	Intermedio
---	---	------------

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

## **C) SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME DI STATO**

### **SIMULAZIONI DI PROVE DI ESAME DI STATO**

Nel corso dell'anno scolastico si sono svolte le seguenti simulazioni delle prove scritte d'esame:

Due **Simulazioni 2 ^prova** (Laboratorio di sala-vendita) in data 09/03/2020 in modalità DAD

(Laboratorio di sala-vendita) in data 23/03/2020 in modalità DAD

Copia delle simulazioni seconda prova e griglia di valutazione

#### **SECONDA PROVA SIMULAZIONE DI SALA-VENDITA**

**ANNO SCOLASTICO 2019 - 2020**

**ALUNNO**

**CLASSE**

**DATA**

**TESTO DELLA PROVA:**

Una delegazione dell'A.M.I.R.A. (associazione Maître italiani ristoranti e alberghi) organizza a maggio un concorso "la cucina di sala" presso il ns istituto con la tendenza del momento abbinamento di un cocktail pre-dinner. Dai seguenti ingredienti trova un cocktail pre-dinner I.B.A. da abbinare al piatto alla lampada:

TEQUILA-COINTREAU-SUCCO D'ARANCIA- SCIROPP0 DI GRANATINA-SUCCO DI LIMONE-  
GIN-SCIROPP0 DI AGAVE-SCIROPP0 DI LAMPONE- VERMOUTH DRY-CAMPARI-VERMOUTH  
ROSSO-SODA WATER- ARANCE-LIMONI-COGNAC-ZOLLETTE DI ZUCCHERO- ANGOSTURA  
BITTER-LAMPONI-MORE-RHUM BACARDI-CREMA DE CASSIS-ALBUME D'UOVO-SCIROPP0  
DI AGAVE-CILIEGINA AL MARASCHINO, CHAMPAGNE o SPUMANTE

Dai seguenti ingredienti elabora un piatto alla lampada per 2 persone da presentare al concorso con un vino da abbinare:

RISO- PENNE-BURRO-OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE-COGNAC-CREMA DI LATTE- CIPOLLA-  
PANCETTA-SCALOGNO-BRANDY O COGNAC-GAMBERI- FUMETTO DI PESCE-SCORZA DI  
ARANCIA TRITO-PREZZEMOLO-SALE-FUMETTO DI GAMBERI-ZAFFERANO-FILETTI DI  
BRANZINO-GIN-SUCCO D'ARANCIA E DI LIMONE-PEPE-FILETTO-DI-MAIALE-demi-glacé-  
TABASCO-SENAPE-WORCESTERSHIRE-SAUCE-MELONE-FRAGOLE-MARSALA-GRAND  
MARNIER-MENTA FRESCA-SUCCO D'ARANCIA.

### SCHEDE COCKTAIL

NOME DEL COCKTAIL

FAMIGLIA DEL COCKTAIL

---

---

INGREDIENTI

SI PREPARA NEL

---

---

---

SI SERVE NEL

---

---

---

E UN

---

---

DECORAZIONE

---

ATTREZZATURA OCCORRENTE

---

BREVE DESCRIZIONE DEGLI INGREDIENTI

---

---

**SCHEDA PIATTO ALLA LAMPADA**

NOME DEL PIATTO

---

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

<hr/>	<hr/>

PREPARAZIONE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

VINO IN ABBINAMENTO

---

**BREVE DESCRIZIONE DEL VINO**

---

---

---

**MISE EN PLACE DEL COPERTO**



**SECONDA PROVA SIMULAZIONE DI SALA-VENDITA**

**ANNO SCOLASTICO 2019 - 2020**

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Classe \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

L'ambasciata Americana in occasione dell'inaugurazione della nuova sede di Milano ti richiede di organizzare l'evento attraverso la preparazione di una serie di *Sparklings cocktail* da offrire ai suoi ospiti accompagnati da un buffet che comprende piatti di cucina nazionale e internazionale, vista la presenza all'evento di personaggi politici di diverse nazionalità.

Il candidato, con riferimento alle proprie conoscenze e competenze tecnico-professionali individui tre cocktail da proporre alle circostanze dell'evento, e descriva uno seguendo la traccia di seguito riportata indicando l'abbinamento ad un piatto di cucina nazionale o internazionale motivando la scelta.

1) Il candidato indichi il nome dei 3 cocktail scelti e di 1 compili la seguente scheda.

1 \_\_\_\_\_ N2 \_\_\_\_\_

N3 \_\_\_\_\_

Nome del cocktail scelto:

\_\_\_\_\_

Composizione	Categoria	Preparazione	Bicchiere	Guarnizione

2) Il candidato descriva gli ingredienti necessari alla preparazione e costruzione del cocktail scelto:

La base: \_\_\_\_\_

Serve: \_\_\_\_\_

Il coadiuvante: \_\_\_\_\_

Serve: \_\_\_\_\_

Il correttore: \_\_\_\_\_

Serve: \_\_\_\_\_

3) Descrizione sintetica dei principali metodi per la produzione dello champagne.

4) Descrizione sintetica del distillato utilizzato per la preparazione del cocktail

5) Descrizione sintetica delle tipologie di distillazione

6) Indica un piatto di cucina nazionale o internazionale a cui abbineresti il cocktail scelto nella descrizione spiegandone la motivazione

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
Religione	MASSIMO LO SANTO	
Italiano	MARIA PIA COLOMBO	
Storia	MARIA PIA COLOMBO	
Inglese	EMANUELA MANCO	
2° Lingua: Francese	GIADA CONTI	
2° Lingua: Tedesco	MICAELA FEDRIGO	
Diritto e Tecnica Amministrativa	GABRIELLA BASILE	
Alimentazione	ANNALISA DI CATALDO	
Matematica	GIOVANNI SPOLIDORO	
Laboratorio di Enogastronomia	MAURIZIO SANFRANCESCO	
Laboratorio di Sala e Vendita	GIUSEPPE D'URSO	
Scienze motorie	MASSIMILIANO CAPITANIO	
Sostegno	IRENE VIOLANTE	

**COORDINATRICE DI CLASSE** :Gabriella Basile

<b>Rappresentanti di classe degli studenti</b>	<b>Nome</b>	<b>Firma</b>
GANDELLI	FILIPPO	
CERIANI	MARTINA	

Documento costituito da pagine 66 ed allegati  
Milano, 30 Maggio 2020

## D) ALLEGATI

### ITALIANO: BRANI

E.ZOLA:

“Gervaise e l’acquavite” da “*L’Assommoir*”

G.VERGA:

“Rosso Malpelo” da “*Vita dei campi*”.

C.BAUDELAIRE:

“Corrispondenze” da “*I fiori del male*”.

G.PASCOLI:

estratti da “**Il fanciullino**”;

“Novembre” ,da “*Myricae*”;

”Lavandare”da “*Myricae*”;

“Il gelsomino notturno”da “*Canti di Castelvecchio*”.

G.D’ANNUNZIO:

“L’attesa dell’amante” da “*Il Piacere*”.

T.M.MARINETTI:

“Manifesto del Futurismo”

M.PROUST:

“La madeleine” da “*Alla ricerca del tempo perduto-Dalla parte di Swann*”.

J.JOYCE:

“Il dormiveglia di Molly” da “*Ulisse*”

.L.PIRANDELLO:

estratti da “**L’umorismo**”;

”Il treno ha fischiato” da “*Novelle per un anno*”;

“Adriano Meis”da “*Il fu Mattia Pascal*”

.I.SVEVO:

“L’ultima sigaretta”,da “*La coscienza di Zeno*”

**“Il funerale mancato”**, da *“La coscienza di Zeno”*

**G. GUNGARETTI :**

**“Fratelli”**, da *“L’allegria-sez. Il porto sepolto”*,  
**“Soldati”** da *“L’allegria- sez. Girovago”*.

**B. FENOGLIO:**

**“L’ultima fuga”** da *“Una questione privata”*

**P. LEVI:**

**“Questo è l’inferno”** da *“Se questo è un uomo”*

Milano, 27/05/2020

Agli studenti  
Classe 5<sup>^</sup> A s.v.

ESAME DI STATO A. S. 2019/2020

Il consiglio di classe della 5 nella riunione del 26/05/2020 ha deliberato gli argomenti da assegnare ai candidati ai sensi dell'art. 17, comma 1, lett. a) dell'O.M. 10 del 16 maggio 2020, come da testo e successiva tabella

### ELABORATO SALA-VENDITA-SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato sviluppi l'argomento inerente alle nuove forme della ristorazione, soffermandosi sulle due tipologie di società ed elencando le principali differenze (il catering e il banqueting).

Quindi ipotizzi di dover organizzare un **evento stagionale** a cui prenderanno parte 110 commensali. L'organizzazione segnala la presenza di **quattro persone con esigenze nutrizionali particolari** appartenenti ad una delle seguenti categorie: celiaci, anziani, obesi, vegani e diabetici.

*Per la stagione e le esigenze particolari dei quattro clienti si faccia riferimento alla tabella allegata.*

Il candidato

1. ipotizzi di dover approntare un servizio secondo le seguenti indicazioni:
  - specificare la località (regione a scelta) dove si svolgerà l'evento;
  - sviluppare le modalità di servizio e di allestimento più adatte alla tipologia dell'evento;
  - proporre 3 portate stagionali che comprendano un primo, un secondo e un dessert adeguate all'occasione e alla tipologia dei commensali e che utilizzino almeno un prodotto tipico.

Per la scelta dei piatti si possono utilizzare conoscenze e/o competenze acquisite in attività curriculari, lavorative o di alternanza scuola-lavoro;

- definire l'ordine di servizio della brigata di sala e la disposizione dei tavoli;

- in base alle pietanze, tenendo presente la tipologia di clientela e di banchetto che dovrà essere realizzato, indicare le bevande, proponendo anche un abbinamento cibo-vino (DOC o DOCG).
2. Elenchi gli allergeni presenti nelle preparazioni che ha indicato.
  3. Descriva la particolare condizione fisiologica o patologica presentata da alcuni commensali e fornisca delle valide alternative alle portate proposte motivando la scelta.
  4. Evidenzi le caratteristiche di uno dei prodotti tipici tra quelli indicati nel menù e **descriva dettagliatamente un vino** con certificazione o marchio di qualità che ha proposto.

CANDIDATO	ARGOMENTO DELL'ELABORATO	N°D'ORDINE
ARRIOLA MOZA LORENA	Banqueting: menu primaverile (celiaci)	01
BANDOLIN CLIZIA	Banqueting: menu estivo (anziani)	02
BASILICO GIOVANNI LUCAS	Banqueting: menu autunnale (obesi)	03
BIANCHI SARA	Banqueting: menu invernale (vegani)	04
BUFANO CECILIA	Banqueting: menu primaverile (diabetici)	05
CARENZIO EDOARDO	Banqueting: menu estivo (celiaci)	06
CAVALLERI SIMONE	Banqueting: menu autunnale (anziani)	07
CELAURO CLAUDIA	Banqueting: menu invernale (obesi)	08
CERIANI MARTINA DEBRA	Banqueting: menu primaverile (vegani)	09
CURRERI MATTEO	Banqueting: menu estivo (diabetici)	10
FUNDAN RAVEN PAUL	Banqueting: menu autunnale (celiaci)	11
GANDELLI FILIPPO	Banqueting: menu invernale (anziani)	12
IANNIELLO ILARIA	Banqueting: menu primaverile (obesi)	13
MANANGAN MYLEN JENISE	Banqueting: menu estivo (vegani)	14
MARINARO SALVATORE	Banqueting: menu autunnale (diabetici)	15
MASCHERONI SOFIA	Banqueting: menu invernale (celiaci)	16
MAZZONI SIMONE	Banqueting: menu primaverile (anziani)	17
MEREGALLI ROBERTA CARLA	Banqueting: menu estivo (obesi)	18
MERLUZZO ARIANNA	Banqueting: menu autunnale (vegani)	19
MOGGI SARA	Banqueting: menu invernale (diabetici)	20
PIGNARCA MARTINA	Banqueting: menu primaverile (celiaci)	21
PIGOLA BEATRICE	Banqueting: menu estivo (anziani)	22
PRANTNER SARA	Banqueting: menu autunnale (obesi)	23
SALA SHARON	Banqueting: menu invernale (vegani)	24

La comunicazione ai candidati avverrà tramite la classroom del docente di indirizzo, Di Cataldo Annalisa, entro il 01/06/2020.

L'elaborato dovrà essere riconsegnato dai candidati tramite invio sulla mail del docente di indirizzo entro il 13/06/2020.

Ogni candidato dovrà **obbligatoriamente confermare** di aver ricevuto la comunicazione inviando una mail all'indirizzo di posta elettronica [annalisa.dicataldo@ipsarvespucci.it](mailto:annalisa.dicataldo@ipsarvespucci.it) (e sarà la mail del docente che ha inviato comunicazione su classroom)

La mail dovrà riportare nel **campo oggetto**: Conferma ricezione - nome cognome e classe;

nel **testo** la seguente dicitura "il sottoscritto Cognome e Nome della Classe con la presente conferma di aver ricevuto la comunicazione dell'argomento dell'elaborato di Alimentazione-Cucina / Alimentazione-Sala / DTA-Accoglienza Turistica contrassegnato dal numero d'ordine XX"

Per il Consiglio di Classe  
Prof.ssa Gabriella Basile