



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281

Sito web www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@tiscalinet.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

Prot. n. 1252/C27 del 30 maggio 2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a BEN

Anno Scolastico 2019/ 2020

INDICE

A) PARTE GENERALE

PROFILO DELL'INDIRIZZO

COMPETENZE DI PROFILO

SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE

PROFILO DELLA CLASSE

- IL CONSIGLIO DI CLASSE
- COMPOSIZIONE DELLA CLASSE
- PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3^e e 4^e)

DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4^e e 5^e

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA

A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (Alternanza)

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

STORIA

LINGUA INGLESE

LINGUA 2°

MATEMATICA

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

TECNICA DELLA COMUNICAZIONE

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

RELIGIONE

C) SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

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 della Ordinanza Ministeriale n. 10 del 16 maggio 2020.

LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE

La didattica, come pratica educativa che coinvolge gli studenti nel lavorare intorno a un compito condiviso che abbia una sua rilevanza sia all'interno dell'attività scolastica sia al di fuori di essa, richiede un adeguamento di scelte metodologiche, nelle quali il contesto laboratoriale assume un valore sempre più significativo. Le azioni didattiche stimolano e mettono in moto significativamente conoscenze e abilità atte ad arricchire le attitudini personali e professionali degli studenti. Una pratica che consenta di apprendere in modo *attivo, coinvolgente, significativo ed efficace*.

Un ulteriore adeguamento delle scelte metodologiche si è reso necessario in seguito all'introduzione da inizio marzo 2020 della DAD (didattica a distanza) dovuta all'emergenza COVID- 19. Il cdc ha, necessariamente, ridefinito gli obiettivi ed apportato delle modifiche nella programmazione tenendo anche e soprattutto conto del nuovo quadro orario settimanale. Quest'ultimo è stato ridisegnato in linea con le indicazioni della dirigenza in modo da occupare circa due ore al giorno dal lunedì al venerdì, prevedendo eventuali ore aggiuntive da concordare con gli alunni in base alle esigenze didattiche, in particolare in vista dell'esame di Stato finale.

I docenti hanno adottato un approccio che tenesse conto del nuovo contesto di lavoro. Innanzitutto, è stata verificata la disponibilità materiale degli studenti di utilizzare, nel maggior numero possibile, gli strumenti tecnici per connettersi alle videolezioni, ci si è assicurati che fosse chiaro l'utilizzo delle nuove piattaforme, (oltre al normale registro elettronico) attraverso le quali condividere materiali, assegnare compiti e svolgere le videolezioni. Quando possibile, si è cercato un dialogo con gli studenti relativamente all'impatto che questo nuovo metodo potesse avere, anche in termini di isolamento e, per qualcuno, di conseguenti capacità di gestione degli impegni. Venendo meno, infatti, la quotidianità scolastica dove le sollecitazioni dei docenti ed i confronti con i compagni sono, ovviamente, più frequenti, alcuni studenti, già fragili, hanno dimostrato una certa difficoltà a ricrearsi una nuova routine e a rispondere in modo costante alle richieste dei docenti. Per quanto riguarda l'aspetto della valutazione si è cercato, dunque, alla luce di quanto esplicitato sopra, di testare le conoscenze ma, soprattutto, le abilità di gestirsi in una situazione decisamente nuova, considerando il punto di partenza di ogni singolo allievo e le sue potenzialità, proponendo attività mirate a sviluppare la capacità di ricercare/estrapolare personalmente informazioni, consolidare competenze professionali (anche in una prospettiva di *problem solving*) già acquisite e rinforzando, per quanto possibile, il linguaggio specifico delle varie materie sia nella lingua madre che nelle lingue straniere studiate.

PROFILO DELLA CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Continuità didattica
Religione	LO SANTO MASSIMO	SI
Italiano	TERMINE ELEONORA	SI
Storia	TERMINE ELEONORA	SI
Inglese	MANCO EMANUELA	SI
Francese (2° lingua)	CASOLI ROBERTA	SI
Diritto e Tecnica Amministrativa	PAPARELLA DONATELLA	NO
Alimentazione	CERATTI ANDREA	SI
Matematica	CAPRIOTTI MARCO	SI
Laboratorio di Enogastronomia	RIGNANESE RAFFAELE	SI
Laboratorio di Sala e Vendita	CRAPANZANO TONI	NO
Scienze motorie	CANNAVALE ROSALIA	NO
Sostegno	SANTANDREA ANTONIETTA	SI

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

1. ALCAZAR KIER ANGELO
2. BAGATTIN DAVIDE
3. CANNATA SOFIA
4. CARROCCIO THOMAS
5. CORISIO NICCOLÓ
6. GENTILE ARIANNA
7. GESMUNDO ELISA
8. JUAN MIESCHELLE KEITH
9. LAFACE FILIPPO DAMIANO
10. LAKSHAPATHI MAHAVIDANELAGE HANSIKA DINUSHI DEMEL
11. MAGNANI ALESSANDRO
12. MAMINO FEDERICA
13. MANGIAMELI LUDOVICO
14. PEZZONI NICOLAS
15. PLATERO HAROLD
16. POZZO FEDERICO
17. PUGLISI CHIARA

18. RANNO ANDREA
19. SANCHEZ VEGA GIANLUIGI
20. SCALVINI MARCO
21. SIMEONE SOFIA
22. VERONESE ANDREA
23. ZANABONI UMBERTO
24. ZENG HUA DARIO

Alunni BES

Il Consiglio di Classe, in coerenza con il Piano dell'Offerta Formativa e del Piano Annuale Inclusività, ha approvato n. 1 PEI e n. 7 PDP coperti dalla privacy, saranno consegnati al Presidente della Commissione d'Esame nella riunione plenaria.

SITUAZIONE IN INGRESSO

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

<i>Studenti</i>	CREDITO CLASSE TERZA	CREDITO CLASSE TERZA (Rivalutato)	CREDITO CLASSE QUARTA	CREDITO CLASSE QUARTA (Rivalutato)	TOTALE CREDITO Ingresso
1. ALCAZAR KIER ANGELO	9	14	10	15	29
2. BAGATTIN DAVIDE	10	15	12	18	33
3. CANNATA SOFIA	8	12	10	15	27
4. CARROCCIO THOMAS	8	12	11	17	29
5. CORISIO NICCOLÓ	9	14	11	17	31
6. GENTILE ARIANNA	9	14	11	17	31
7. GESMUNDO ELISA	10	15	11	17	32
8. JUAN MIESCHELLE KEITH	9	14	10	15	29
9. LAFACE FILIPPO DAMIANO	9	14	9	14	28
10.LAKSHAPATHI MAHAVIDANELAGE HANSIKA DINUSHI DEMEL	8	12	10	15	27
11.MAGNANI ALESSANDRO	10	15	12	18	33

12. MAMINO FEDERICA	9	14	10	15	29
13. MANGIAMELI LUDOVICO	9	14	10	15	29
14. PEZZONI NICOLAS	10	15	12	18	33
15. PLATERO HAROLD	9	14	10	15	29
16. POZZO FEDERICO	9	14	10	15	29
17. PUGLISI CHIARA	9	14	11	17	31
18. RANNO ANDREA	9	14	9	14	28
19. SANCHEZ VEGA GIANLUIGI	9	14	10	15	29
20. SCALVINI MARCO	9	14	11	17	31
21. SIMEONE SOFIA	10	15	10	15	30
22. VERONESE ANDREA	9	14	11	17	31
23. ZANABONI UMBERTO	10	15	12	18	33
24. ZENG HUA DARIO	8	12	9	14	26

Alla classe 4^a **BEN** erano iscritti **24** alunni; agli scrutini finali **0** sono risultati non promossi; **7** alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per le discipline Matematica e Francese 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; **5** alunni interessati hanno superato il debito e pertanto sono stati ammessi alla classe quinta.

Nella classe sono stati inseriti **2** alunni **non ammessi**.

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5^a BEN

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

Il recupero delle insufficienze del 1^o quadrimestre è avvenuto attraverso due modalità alternative:

1. recupero in itinere;
2. studio individuale;
3. Sportello DTA

L'emergenza Covid- 19, con conseguente improvvisa sospensione delle attività didattiche in presenza, non ha permesso il completamento/svolgimento delle procedure per il recupero delle insufficienze del primo quadrimestre. Anche chi tra i docenti era riuscito a svolgere delle prove scritte in presenza non ha potuto effettuare la correzione, riproponendo l'attività di recupero in modalità videolezione. Alcuni docenti non hanno introdotto nelle attività da loro previste per la Dad quelle dedicate al recupero delle suddette insufficienze. Altri, invece, le hanno proposte in

modalità videolezione principalmente in forma orale (con studio individuale e riprendendo alcuni argomenti in itinere). Una buona parte degli alunni è riuscita a superare tali prove, altri, invece, non sono riusciti a saldare il debito. Il cdc si riserva di valutare gli esiti di tali attività in sede di scrutinio.

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

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

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

	dell'attività didattica e formativa	Impegno nello studio e rispetto delle consegne	(lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) <ul style="list-style-type: none"> Rispetta autonomamente gli impegni assunti e svolge sempre i compiti assegnati. 	
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> Ascolta e Interviene in MODO APPROPRIATO e ATTIVO durante le lezioni per chiedere ulteriori spiegazioni o approfondimenti E' attento alle proposte di approfondimento e di arricchimento culturale 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> Esprime e sostiene in modo adeguato il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire esercitando empatia, gestione delle emozioni e dello stress 	
COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> Rispetta gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e spesso si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO ADEGUATI all'ambiente scolastico 	9
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> Utilizza in MODO APPROPRIATO i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> Conosce e rispetta i regolamenti; osserva le disposizioni relative alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI 	
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> Frequenta con REGOLARITA' le lezioni e rispetta gli orari RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate Posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) 	

			<ul style="list-style-type: none"> • E' presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> • E' attento/a e SEGUE CON INTERESSE le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati. 	
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • Interviene in MODO PERTINENTE durante le lezioni. 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Sostiene e motiva il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire dimostrando un buon livello di empatia, gestione delle emozioni e dello stress 	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> • GENERALMENTE rispetta gli altri e i loro diritti; non ha sempre un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e, se sollecitato, si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio • Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico 	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"> • Utilizza in MODO NON SEMPRE IDONEO i materiali e le strutture della scuola 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> • CONOSCE i regolamenti e li rispetti quasi sempre • PRESENZA DI UNO O PIU' RICHIAMI VERBALI DOCUMENTATI 	
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenta NON SEMPRE IN MODO REGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • NON SEMPRE RISPETTA IL REGOLAMENTO DI ISTITUTO circa le entrate posticipate e le uscite anticipate 	

			<p>e le modalità di richiesta di giustificazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non è sempre presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate • Non rispetta sempre le consegne (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti) 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	<p>Partecipazione al dialogo educativo</p> <p>Impegno nello studio e rispetto delle consegne</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Non segue sempre con interesse le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Rispetta gli impegni assunti e svolge i compiti assegnati. 	
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • Durante l'attività didattica INTERVIENE SE SOLLECITATO 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Non sempre sostiene e motiva il proprio ragionamento e il proprio agire, con adeguato autocontrollo. 	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> • RARAMENTE rispetta gli altri e i loro diritti e ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità; • Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico. 	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza in MODO INADEGUATO i materiali e le strutture della scuola 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> • CONOSCE ma non sempre rispetta i regolamenti • PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI (uno o più richiami scritti senza sospensioni o con sospensioni di un max di 3 giorni) 	
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenta IN MODO IRREGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • RISPETTA 	

	educativo		<p>SALTUARIAMENTE IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effettua assenze strategiche in occasione di verifiche concordate • Rispetta le consegne solo se sollecitato (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti) 	7
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	<p>Partecipazione al dialogo educativo</p> <p>Impegno nello studio e rispetto delle consegne</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Crea disturbo durante l'attività didattica • Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati 	
Comunicare	Sviluppo delle capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • NON INTERVIENE in modo propositivo durante l'attività didattica 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire • DIMOSTRA scarsa capacità di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui 	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> • E' SCORRETTO nelle relazioni tra pari e nelle relazioni con l'adulto; • Ha ATTEGGIAMENTO E LINGUAGGIO NON ACCETTABILI nel contesto scolastico. 	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza CON TRASCURATEZZA i materiali e le strutture della scuola, a volte danneggiandoli. 	
		Rispetto dei regolamenti dettati	<ul style="list-style-type: none"> • NON RISPETTA i regolamenti • NON OSSERVA le 	

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

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DAL GRUPPO CLASSE:

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

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

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: Partecipazione di quattro alunni alle attività di donazione del sangue, seguita ad un incontro di sensibilizzazione in classe con esponenti dell'ADSINT.
- Progetto Fisco e Scuola promosso dal 2004 dall'Agenzia delle Entrate ed il Ministero dell'Istruzione. (Sono state previste iniziative, come ad esempio incontri con funzionari dell'Agenzia, al fine di sensibilizzare le giovani generazioni sul rispetto delle regole fiscali e contribuire a sviluppare il senso di responsabilità civile e sociale collegato all'esercizio della cittadinanza attiva).

CONTENUTI

- La legalità fiscale;
- Art. 2 Cost.;
- Art. 3 Cost.;
- Art. 23 Cost.;
- Art. 53 Cost.;
- Lo statuto del contribuente;
- Le spese pubbliche: spese per servizi pubblici e spese per trasferimenti; spese correnti e spese in conto capitale;

- Le entrate pubbliche: tributarie (imposte, tasse e contributi), extratributarie, patrimoniali, per accensione di prestiti;
- I principi del sistema tributario italiano: universalità dei tributi, legalità dei tributi, equità del prelievo fiscale, progressività;
- Elementi costitutivi del tributo: soggetto attivo, soggetto passivo, presupposto oggettivo, base imponibile ed aliquota;
- Classificazioni delle imposte: dirette e indirette; personali e reali; proporzionali e progressive; erariali e locali;
- L'IRPEF: categorie di reddito; oneri deducibili, oneri detraibili, calcolo dell'imposta lorda;
- L'IRES;
- L'IRAP;
- L'IMU;
- La dichiarazione dei redditi: il modello 730 e il modello Unico;
- Le agenzie fiscali;
- L'evasione fiscale.

- **Progetto Ambassador School of Europe.**

Durante l'anno scolastico 2019/2020, l'Istituto "A. Vespucci" ha intrapreso un percorso di apertura della scuola verso una dimensione internazionale. Per la realizzazione di tale obiettivo sono stati elaborati alcuni progetti, che per le note cause sopraggiunte non sono stati tuttavia portati a compimento nella loro totalità. Uno di questi è il progetto *Ambassador School of Europe*, progetto concepito perché la scuola è risultata vincitrice nell'anno scolastico 2018/2019 del titolo di scuola Ambasciatrice d'Europa.

L'obiettivo del progetto rivolto alle classi quinta A en e quinta Ben è quello di accrescere la conoscenza della realtà *Europa* e del funzionamento delle sue Istituzioni allo scopo di sviluppare il senso di appartenenza alla *Comunità* di valori culturali e politici condivisi in seno all'Unione, affinché gli alunni, in qualità di cittadini Europei, possano maturare piena consapevolezza della propria cittadinanza *Europea* rispettandone i fondamenti dell'*agire democratico*. In tal senso dunque ci si è preoccupati di promuovere la creazione di abitudini comportamentali focalizzate al *rispetto* del diverso da sé e all'accettazione della sua diversità, fondamenta queste imprescindibili per una piena apertura verso una dimensione internazionale.

Il progetto prevedeva la scansione in due tappe, l'una teorica (da svolgersi a scuola, in aula e attraverso una serie di incontri/dibattiti con la presenza di Eurodeputati) e l'altra pratica (attraverso il viaggio d'istruzione a Bruxelles, dove si sarebbe visitata la sede del Parlamento Europeo).

Tuttavia, l'emergenza Covid- 19 non ha permesso di portare a completamento il progetto sopra descritto a causa della sospensione della didattica in presenza. La docente di Francese che ha curato il Progetto è riuscita a trattare in DaD la parte teorica relativa alle conoscenze in modalità videoconferenza, condividendo i materiali sulla piattaforma Google Classroom. Non è stato possibile, invece, per le cause di forza maggiore sopra menzionate, compiere il viaggio a Bruxelles e partecipare ad incontri e dibattiti con gli Eurodeputati.

ATTIVITA' SVOLTE DA SINGOLI STUDENTI

CANNATA SOFIA	Benessere e Salute – Donazioni del sangue con c/o ADSINT Istituto dei Tumori (05/02/2020)
POZZO FEDERICO	Benessere e Salute – Donazioni del sangue c/o ADSINT Istituto dei Tumori (05/02/2020)
SCALVINI MARCO	Benessere e Salute – Donazioni del sangue c/o ADSINT Istituto dei Tumori (05/02/2020)
ZENG DARIO HUA	Benessere e Salute – Donazioni del sangue c/o ADSINT Istituto dei Tumori (05/02/2020)
CORISIO NICCOLO'	Attivita' di volontariato civico presso il comune di Rozzano (in allegato il certificato rilasciato dal Comune di Rozzano)

COMPETENZE PERSEGUITE E LIVELLI RAGGIUNTI

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

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

Competenza n. 2 **COMUNICARE**

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

Competenza n. 3 **COLLABORARE E PARTECIPARE**

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

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

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

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

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

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

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente acquisisce e interpreta criticamente l'informazione ricevuta, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo tra fatti e opinioni	Riconoscere ragionamenti errati, valutare l'attendibilità delle fonti	L'allievo riconosce dati e ragionamenti 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 a soluzioni
	Utilizzare le risorse e gli strumenti per la risoluzione del problema	L'allievo utilizza adeguatamente le risorse

Competenza n. 8 **PROGETTARE**

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

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

Finalità

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

Modalità di effettuazione e valutazione

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

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

La durata è stata di 4 settimane in corso d'anno per le classi III e IV e di 3 settimane per la V, per un totale complessivo di 440 ore.

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. ALCAZAR KIER ANGELO	Al Cantinone (Via Agnello, 19 Milano MI)	Michelangelo Restaurant (fa parte di: Aeroporto di Milano Linate)	2019/2020 -Il Mosto Selvatico (Via Cesare da Sesto, 13 Milano MI)
2. BAGATTIN DAVIDE	Hotel "Parigi", Bordighera (Liguria)	Hotel "Sol Melia Me Milan Il Duca", Milano	Laboratorio e Pasticceria "Reina", Cernusco sul Naviglio.
3. CANNATA SOFIA	Trattoria del Nuovo Macello, Milano	Fonte del Dolce, Milano	Brutti di Mare, Milano
4. CARROCCIO THOMAS	Ristorante Melara, Milano	Gin Rosa, Milano	Esselunga di San Giuliano Milanese
5. CORISIO NICCOLO'	Bianca Maria Hotel Palace, Milano	Hotel Armani Milano, Milano	Bianca Maria Hotel Palace, Milano
6. GENTILE ARIANNA	Hotel Excelsior Palace, Rapallo, Liguria	Hotel Parigi, Bordighera, Liguria	RDA Retail & Shops S.r.l., Milano
7. GESMUNDO ELISA	Hotel Excelsior Palace , Rapallo	Hotel Parigi , Bordighera	Pasticceria Reina , Cernusco sul Naviglio
8. JUAN MIESCHELLE KEITH	Ca'Turati- Bar Repubblica Ca' Turati, Milano	Ristorante da Giacomo SRL, Milano	Ristorante Trussardi Alla Scala, Milano
9. LAFACE FILIPPO DAMIANO	Hotel Parigi, Bordighera	Ristorante al Cantinone, Milano	Hotel Madison Best Western, Milano
10. LAKSHAPATHI MAHAVIDANELAGE HANSIKA DINUSHI DEMEL	Trattoria Del Nuovo Macello, Milano	Osteria Del Sognatore, Milano	Ristorante Osteria Del Sognatore, Milano
11. MAGNANI ALESSANDRO	Dolce & Gabbana srl - Bar Ristorante Martini, Milano.	Ambrosiana Eleven srl Al Cantinone -Ristorante Il Cantinone, Milano.	Ristorante Antica Osteria La Rampina, San Giuliano Milanese.
12. MAMINO FEDERICA	La Dolciaria S.r.l., Cologno Monzese	Excelsior Palace Hotel, Rapallo	RDA Retail & Shops S.r.l., Milano
13. MANGIAMELI LUDOVICO	Galleria Ride s.r.l., Milano	La Castello s.n.c. , Montjovet, (Ao)	Ristorante Zazà Ramen, Milano
14. PEZZONI NICOLAS	Bar Martini, Milano	Ristorante Galleria, Milano	Gin Rosa, Milano
15. PLATERO HAROLD	Birrificio Lambrate, Milano	Ristorante da Giacomo, Milano	Ristorante Giacomo Bistrot, Milano
16. POZZO FEDERICO	Ristorante Nectar, Milano	Quarta Hotel for You, Cernusco sul Naviglio	Ristorante Antico Albergo, Pioltello Limito
17. PUGLISI CHIARA	Ristorante Kitchenette, Milano	Hotel Excelsior Palace, Rapallo (GE)	Ristorante Ca' Turati , Milano
18. RANNO ANDREA	Hotel Miramonti, Cuneo	Hotel Castello, Monjovet (Valle D Aosta)	Ristorante da Giacomo, Milano
19. SANCHEZ VEGA GIANLUIGI	Le Api Osteria, Milano	Michelangelo Hotel, Milano	Galleria Meravigli Bistrot, Milano
20. SCALVINI MARCO	Hotel Miramonti, Frabosa Soprana (CU)	Sette Cucina Urbana, Milano	Ristorante Zaza Ramen, Milano
21. SIMEONE SOFIA	Bistrot Meravigli, Milano	Me Milan il Duca, Milano	Cà Turati Bistrot, Milano
22. VERONESE ANDREA	Ristorante da Giacomo, Milano	Osteria con vista Milano Triennale, Milano	Ristorante da Giacomo Bistrot
23. ZANABONI ANDREA	Terrazza Triennale-Osteria con vista, Milano	Ristorante Nectare, Milano	Hotel Rosa Grand, Milano
24. ZENG HUA DARIO	Ristorante Al Cantinone, Milano	Hotel Bianca Maria, Milano	Trattoria del Nuovo Macello, Milano

A.4 Percorsi pluridisciplinari

• Percorsi/tematiche pluridisciplinari

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
1. La natura e la poesia del '900	Lezione frontale/partecipata	Italiano Cucina Alimentazione Inglese Francese

Contributi disciplinari specifici:

Italiano: La natura nelle opere di Pascoli, D'Annunzio, Ungaretti, Montale, Caproni

Cucina: Cucina naturista e vegetariana

Alimentazione: La dieta vegetariana

Inglese: Le diete alternative: la dieta vegetariana

Francese: Differenze tra dieta vegetariana e dieta vegana

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
2. Sicurezza alimentare	Lezione frontale/partecipata Video	Cucina Alimentazione Cittadinanza e Costituzione Inglese Francese

Cucina/Alimentazione: HACCP

Cittadinanza e Costituzione: Art. 32 (Tutela della salute) + Art. 9 (Tutela dell'ambiente)

Inglese: Le Contaminazioni

Francese: HACCP

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
3. Gli alcolici	Lezione frontale/partecipata Video	Cucina Alimentazione Storia Inglese Francese

Cucina: l'uso degli alcolici nella preparazione di alcuni piatti

Alimentazione: Le malattie legate al consumo di bevande alcoliche

Storia: La crisi del '29

Inglese: Il Grande Gatsby

Francese: Le bevande alcoliche in alcune ricette

4. TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Alimentazione e salute	Lezione frontale/partecipata Conferenza	Cucina Alimentazione Italiano Inglese Francese

Cucina: Ricette povere di zuccheri e di grassi

Alimentazione: Malattie legate al consumo di alcuni cibi

Italiano: Svevo

Inglese: Malattie legate al cibo + intolleranze e allergie

Francese: Nuove tendenze alimentari

• VIAGGIO D'ISTRUZIONE

Era stato progettato per la classe 5° BEN il seguente viaggio di istruzione che tuttavia non è stato svolto a causa dell'emergenza Covid- 19.

Tipologia di viaggio: trasporto in aereo a Bruxelles per visita al Parlamento Europeo + percorso enogastronomico a fabbrica del cioccolato e brasserie per produzioni della birra nell'ambito del Progetto **Ambassador School – Scuola Ambasciatrice del Parlamento Europeo (vedi sezione Cittadinanza e Costituzione)**

Meta: Bruxelles

Periodo: marzo 2020

Obiettivi del viaggio:

- Accrescere la conoscenza della realtà *Europa* e del funzionamento delle sue Istituzioni;
- Sviluppare senso di appartenenza alla *Comunità* di valori culturali e politici condivisi;
- Maturare consapevolezza della propria cittadinanza *Europea* e rispetto dei fondamenti dell'*agire democratico*;
- Promuovere la creazione di abitudini comportamentali focalizzate al *rispetto* del diverso da sé e all'accettazione della sua diversità

- **INIZIATIVE COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE**

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

a) Uscite didattiche

- Cinema Beltrade: proiezione del docu- film “#AnneFrank- Vite parallele”, in occasione delle celebrazioni della Giornata della Memoria
- Teatro della Cooperativa di Milano: “No. Storia di Franca Viola”, rappresentazione teatrale contro la violenza sulle donne. A seguire, visita al quartiere Niguarda: percorso guidato dai volontari dell’A.N.P.I tra le pietre di inciampo e i Murales della Resistenza.

b) Interventi di esperti

- Incontro ADSINT
- Incontro “Non Berti La sicurezza”
- Incontro di Orientamento con l’Università E- Campus per la somministrazione delle intelligenze multiple
- Incontro di sensibilizzazione sul volontariato e il servizio civile con la fondazione RAVA (16/01/2020)

c) Servizi

d) Altre attività

- Partecipazione all’Open Day della Facoltà di Scienze Agrarie e alimentari per l’orientamento universitario (11 alunni)
- Torneo di basket scolastico ed extrascolastico del Municipio 3 (3 alunni)
- Incontro per l’Orientamento Classi Terze (2 alunni)
- Incontro dell’Orientamento “Pasticceria Marchesi” (03/12/2020)

PROGETTO SPORTIVO

Attività svolte nell’ambito del progetto.

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

PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: Massimo Lo Santo

LIBRO DI TESTO in adozione: Bibbia, appunti personali.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte:

15 in presenza

4 in DaD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da un totale di 12 alunni avvalenti Irc. La classe ha mostrato attenzione e partecipazione attiva in classe.

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 comprendono gli ultimi 6 punti del programma. Gli alunni iscritti a classroom sono 8 su 12.

METODOLOGIA: lezioni frontali, video lezioni

STRUMENTI: appunti personali

STRUMENTI DI VERIFICA: partecipazione in classe

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

MATERIA: Lingua e Letteratura Italiana

DOCENTE Eleonora Termine

TESTO IN ADOZIONE: Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Alberto Dendi, Elena Sada, Olga Tribulato, *La mia Letteratura*, vol. III, Signorelli Scuola, 2016 by Mondadori Education, Milano.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 30 maggio 2020)

N. ore in presenza: 54

N. ore Dad (didattica a distanza): 16

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, composta da 24 studenti, ha potuto contare sulla continuità didattica nelle mie discipline. Il rapporto con gli alunni è stato costruttivo e improntato sul rispetto reciproco e la correttezza, ciò ha consentito di svolgere le lezioni in un clima positivo e favorevole all'apprendimento. La classe ha partecipato con interesse alle attività didattiche e alle iniziative culturali che sono state proposte.

Dal mese di marzo, da quando le lezioni si sono svolte con la modalità di didattica a distanza, l'aspetto relazionale si è rafforzato, le interazioni tra docente e studenti sono state frequenti e rassicuranti per coinvolgere gli alunni, anche in termini di interesse e attenzione. I ragazzi hanno partecipato alle nuove modalità di lezione con assiduità, mostrando motivazione e senso di responsabilità.

Dal punto di vista didattico, la classe, è eterogenea per capacità e livelli di apprendimenti acquisiti. In particolare, alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano una buona capacità di approfondimento personale degli argomenti svolti; un gruppo numeroso di allievi, sebbene formato da elementi con buone potenzialità e attitudini, non sempre ha espresso l'impegno e il coinvolgimento necessari per rispondere in modo approfondito agli stimoli proposti, pertanto presenta un livello sufficiente di preparazione e abilità; alcuni studenti, infine presentano qualche incertezza dovuta a una spiccata emotività, o ad un apprendimento mnemonico e poco approfondito per scarsa applicazione e impegno incostante.

In generale, rispetto alla situazione di partenza, la classe ha migliorato le competenze relative alla produzione scritta, mentre permangono ancora notevoli difficoltà nell'esposizione orale.

Le unità di apprendimento di letteratura hanno privilegiato le dinamiche storico-culturali, al fine di motivare gli studenti a comprendere la relazione tra la letteratura e il corso degli eventi che hanno modificato via via l'assetto sociale e politico italiano. La centralità del testo è stato sempre il punto di partenza imprescindibile.

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
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.	<ul style="list-style-type: none">Utilizzare la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.	base intermedio
	<ul style="list-style-type: none">Redigere tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.	base
	<ul style="list-style-type: none">Produrre in forma adeguata testi scritti di	

	diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.	base
	Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione.	base
	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali. 	intermedio
	<ul style="list-style-type: none"> Cercare, selezionare e usare fonti e documenti in modo guidato. 	intermedio
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<ul style="list-style-type: none"> Stabilire i principali collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale. 	base

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono stati presi in considerazione i seguenti livelli di valutazione delle competenze:

Livello 1 – BASE (obiettivi minimi) voto 6

- Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.
- Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma essenziale.
- Usa il lessico settoriale in modo essenziale.
- Produce in forma essenziale testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.
- Cerca, seleziona e usa fonti e documenti in modo guidato.
- Riconosce gli aspetti basilari della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.
- Stabilisce i principali collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.

Livello 2 – INTERMEDIO Voto: 7 -8

- Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.
- Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.
- Usa il lessico settoriale in modo ampio e preciso.
- Produce in forma adeguata testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.
- Cerca, seleziona e usa fonti e documenti in modo autonomo.
- Riconosce con sicurezza le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.
- Stabilisce molteplici collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.

Livello 3 – AVANZATO Voto: 9-10

- Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà ed efficacia in relazione ai diversi contesti e scopi.
- Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma approfondita e creativa.
- Usa il lessico settoriale in modo sicuro e consapevole.
- Riconosce in modo autonomo ed efficace le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.
- Stabilisce in chiave problematica molteplici ed articolati collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.
- Produce testi scritti di diversa tipologia pienamente rispondenti alle caratteristiche di

documentazione/informazione e di argomentazione.

- Cerca, seleziona e usa fonti e documenti in modo efficace e consapevole.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

I seguenti argomenti sono stati svolti **in presenza**

L'età del Positivismo

Il Positivismo: il ruolo centrale della scienza, teoria dell'evoluzione e della selezione naturale di Charles Darwin; la fiducia nel progresso.

La poetica del Naturalismo e del Verismo; differenze tra Naturalismo e Verismo.

Giovanni Verga

La vita e le opere; le idee e i temi di Verga verista; il Ciclo dei Vinti; lo stile e le forme: l'artificio della regressione, l'impersonalità dell'arte, lo stile indiretto libero.

Le novelle:

La lupa (Vita dei campi)

Rosso Malpelo (Vita dei campi)

Cavalleria rusticana (Novelle rusticane)

La roba (Novelle rusticane)

I Malavoglia: trama del romanzo

La famiglia Malavoglia (cap. I)

Mastro-don Gesualdo: trama del romanzo

La morte di Gesualdo

Il Decadentismo

Simbolismo e rinnovamento del linguaggio poetico.

Giovanni Pascoli

La vita e opere; i temi e il simbolismo pascoliano; lo stile e le tecniche espressive.

Il fanciullino: una poetica decadente (p. 224)

Da *Myricae*:

X agosto

Da *I canti di Castelvecchio*:

Il lampo

La mia sera

Il gelsomino notturno

Gabriele D'Annunzio

La vita e le opere, il dannunzianesimo, D'Annunzio e l'arte della comunicazione

Da *Alcyone*

La pioggia nel pineto

Il romanzo decadente: l'estetismo

Gabriele D'Annunzio

Il piacere: trama del romanzo

L'attesa dell'amante (Il piacere, cap. 1)

Oscar Wilde

Il ritratto di Dorian Gray: trama del romanzo

La bellezza come unico valore (Il ritratto di Dorian Gray, capitolo 2)

La Letteratura del Novecento

Giuseppe Ungaretti

L'autore e il suo tempo; la poetica; Ungaretti e la Grande Guerra

Da *L'allegria*

I fiumi

Veglia
Fratelli
Sono una creatura
Soldati

Da *Il dolore*

Non gridate più (completato in modalità DaD)

I seguenti argomenti sono stati svolti in **Modalità Didattica a Distanza**

Filippo Tommaso Marinetti

Manifesto del Futurismo, p. 263

Manifesto tecnico della letteratura futurista (testo fornito dall'insegnante)

Manifesto della cucina futurista (testo fornito dell'insegnante)

Il romanzo del Novecento

Luigi Pirandello

La vita e le opere; l'autore e il suo tempo; i temi dell'opera pirandelliana: il relativismo conoscitivo, la crisi di identità, il contrasto tra "vita" e "forma", il tema della maschera.

Da *L'umorismo*: distinzione tra "avvertimento del contrario" e "sentimento del contrario"

La vecchia signora, testo fornito dall'insegnante

Da *Novelle per un anno*

Il treno ha fischiato

La signora Frola e il signor Ponza, suo genero, testo fornito dall'insegnante

Il fu **Mattia Pascal**: trama del romanzo

La nascita di Adriano Meis (cap. VIII)

Italo Svevo

La vita e le opere; il pensiero e la poetica.

La coscienza di Zeno: la trama, l'influenza di S. Freud e della psicoanalisi; tecniche narrative.

Da *La coscienza di Zeno*:

Prefazione

«Un'esplosione enorme» (cap. VIII)

La nuova tradizione poetica del Novecento

Eugenio Montale

Da *Ossi di seppia*:

Non chiederci parola (testo fornito dall'insegnante)

Merigiare pallido e assorto

Salvatore Quasimodo

Da *Giorno dopo giorno*

Alle fronde dei salici

Milano, agosto 1943 (testo fornito dall'insegnante)

Giorgio Caproni

Da *Res amissa*

Versicoli quasi ecologici (testo fornito dall'insegnante)

Capire il cambiamento climatico

Brani tratti dal testo di Luca Mercalli *Non c'è più tempo, come reagire agli allarmi ambientali*.

Gli studenti sono stati invitati a leggere integralmente i seguenti testi:

Oscar Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray*

Italo Svevo, *La coscienza di Zeno*

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*

Carlo Petrini, *Coltivare futuro*

Altre attività:

- rappresentazione teatrale: “No. Storia di Franca Viola”, contro la violenza sulle donne, presso il Teatro della Cooperativa.
- Proiezione cinematografica; “#AnneFrank - Vite parallele”, in occasione della Giornata della memoria, presso il cinema Beltrade.

Cittadinanza e Costituzione

Lettura e analisi dell’articolo 32 - Il diritto alla salute nella Costituzione italiana

Lettura e analisi dell’art. 9 - La tutela del paesaggio e dell’ambiente.

❖ METODOLOGIA:

L’approccio metodologico si è basato essenzialmente sul percorso storico-letterario e sull’analisi/interpretazione dei testi. Lezione frontale e/o partecipata, videolezione, classe virtuale (classroom), produzione di schemi, mappe concettuali.

❖ STRUMENTI

Libro di testo, documenti, filmati, uscite didattiche, documentari, materiali prodotti dall’insegnante, sintesi, App G. Suite (Hangouts Meet, Google Classroom, applicazioni di Google).

❖ STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte, comprensive di recupero, esercitazioni sulle tipologie di prove d’esame, interrogazioni orali sulle caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e delle correnti letterarie studiate, con relativa analisi e commenti dei brani antologici.

La valutazione degli alunni con B.E.S. è stata effettuata utilizzando i criteri di riferimento previsti dai vari P.D.P. La PROGRAMMAZIONE completa di materia è presente agli atti della scuola.

MATERIA: Storia

DOCENTE: Eleonora Termine

LIBRO DI TESTO: De Vecchi – Giovannetti, *La nostra avventura*, vol. 3 “Il Novecento e la globalizzazione”, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 30 maggio 2020)

N. ore in presenza: 49

N. ore Dad (didattica a distanza): 16

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Sotto il profilo umano, il rapporto con gli studenti è stato costruttivo e improntato sul rispetto reciproco e la correttezza, il clima di lavoro positivo ha consentito di svolgere le lezioni in modo regolare. Nella fase in cui le lezioni si sono svolte con la modalità a distanza, gli studenti hanno partecipato assiduamente con responsabilità e serietà. La classe ha generalmente mostrato un certo interesse nei confronti della materia e ha partecipato volentieri alle iniziative culturali che sono state proposte.

Da un punto di vista strettamente didattico, per una parte della classe il profitto è stato soddisfacente, alcuni studenti hanno evidenziato una maggiore attitudine a comprendere il discorso storico, dimostrando interessi personali, serietà e impegno costante, riuscendo così a conferire maggiore spessore alla propria preparazione; altri, pur presentando una preparazione di sufficiente ampiezza, non sempre hanno dimostrato un impegno adeguato e l'esito del loro atteggiamento è solo a tratti positivo. Per qualche alunno gli obiettivi sono stati raggiunti in maniera non del tutto sufficiente, principalmente a causa dello studio modesto, delle difficoltà espressive e delle carenze nella preparazione di base.

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
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le linee essenziali della storia orientandosi correttamente tra gli eventi studiati.	intermedio
	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.	intermedio
	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere un testo storiografico.	base
	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali	base Intermedio

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono stati presi in considerazione i seguenti livelli di valutazione delle competenze:

Livello 1 – BASE (obiettivi minimi) voto 6

- Conosce le linee essenziali della storia orientandosi correttamente tra gli eventi studiati
- Riconosce le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.
- Comprende un testo storiografico.

Livello 2 – INTERMEDIO Voto: 7 -8

- Conosce le linee della storia e si muove con sicurezza tra gli eventi studiati.
- Stabilisce relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.
- Riconosce le differenze tra tesi storiografiche diverse.

Livello 3 – AVANZATO Voto: 9-10

- Conosce le linee della storia ed è in grado di confrontare autonomamente fenomeni ed eventi.
- Individua con sicurezza le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.
- Affronta criticamente le diverse proposte storiografiche.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

I seguenti argomenti sono stati svolti **in presenza**

L'ITALIA DEL SECONDO OTTOCENTO

I problemi economici e sociali dell'unificazione.

Il divario tra nord e sud nell'agricoltura e nelle infrastrutture.

L'IMPERIALISMO E LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO

La spartizione dell'Africa e dell'Asia

Il nuovo sistema di alleanze europee (la Triplice Alleanza e la Triplice Intesa).

L'ITALIA GIOLITTIANA

La politica di Giolitti

Lo sviluppo economico e la politica sociale

La grande migrazione

La politica estera e la conquista della Libia

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Lo scenario europeo alla vigilia della Prima guerra mondiale

Le cause del conflitto: l'attentato di Sarajevo e le cause di lungo periodo

Le tensioni fra gli Stati europei: le alleanze contrapposte, la diffusione delle ideologie nazionaliste

Il fallimento della guerra lampo

La guerra di posizione

Una guerra di logoramento e “totale”

L’Italia dalla neutralità alla guerra

Dal 1917 alla fine della guerra

LA RIVOLUZIONE RUSSA

Le rivoluzioni di febbraio e di ottobre

Lenin alla guida dello stato sovietico

Guerra civile e comunismo di guerra

La nascita dell’URSS

La dittatura di Stalin

L’EUROPA E IL MONDO ALL’INDOMANI DEL CONFLITTO

La conferenza di pace a Parigi

I 14 punti di Wilson

La Società delle Nazioni

Il trattato di Versailles e l’umiliazione della Germania

Situazione geopolitica dell’Europa alla fine della Grande guerra

La fine dell’impero turco e la spartizione del Vicino Oriente

IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L’AVVENTO DEL FASCISMO

Le difficoltà economiche e sociali all’indomani del conflitto

Nuovi partiti e movimenti politici nel dopoguerra

La delusione della conferenza di Parigi e la “vittoria mutilata”

La questione di Fiume

Il biennio rosso

Le origini del fascismo

La violenza come strumento di affermazione politica: lo squadristico

Le elezioni del 1921

La marcia su Roma

Il delitto Matteotti

IL REGIME FASCISTA

Le leggi fascistissime

Il ruolo della propaganda

Le organizzazioni di massa e i giovani

L’opposizione antifascista

La politica economica

I rapporti con la Chiesa

La politica estera

Le leggi razziali

I seguenti argomenti sono stati svolti in **modalità Didattica a Distanza**

IL NAZISMO

La caduta del Reich e la nascita della Repubblica di Weimar

La debolezza della Repubblica di Weimar

Hitler e la nascita del nazionalsocialismo negli anni '20

La crisi del '29 e le conseguenze per la Germania: l'ascesa di Hitler

Il nazismo al potere

L'ideologia nazista e l'antisemitismo

La guerra civile spagnola

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

L'annessione dell'Austria e dei Sudeti, la conquista della Cecoslovacchia

Il Patto d'acciaio e il Patto Molotov-Ribbentrop

L'invasione della Polonia e la dichiarazione di guerra di Francia e Gran Bretagna

Le prime fasi della guerra: il successo della guerra-lampo

10 giugno 1940: l'Italia entra in guerra, la "guerra parallela"

1941: l'operazione Barbarossa

La Shoah e la "soluzione finale"

L'attacco giapponese a Pearl Harbor e l'ingresso in guerra degli Stati Uniti

La svolta del 1942-43: la battaglia di Stalingrado, di Guadalcanal e El-Alamein

Lo sbarco in Sicilia degli americani

La caduta del regime fascista

L'8 settembre 1943: l'Italia divisa

L'occupazione tedesca e la Resistenza, il Cln

La persecuzione degli ebrei in Italia

La liberazione

Lo sbarco in Normandia

La conferenza di Yalta (febbraio 1945)

La fine del nazismo e della guerra in Europa

La conferenza di Potsdam (luglio 1945)

La bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki

LA NASCITA DELLA REPUBBLICA ITALIANA

2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana

Come nacque la Costituzione della Repubblica italiana

La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica

LA GUERRA FREDDA (cenni)

Le foibe

Il processo di Norimberga

La nascita dell'ONU, la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

La divisione dell'Europa in sfere d'influenza, la "cortina di ferro"

La divisione della Germania e di Berlino in quattro zone d'occupazione

1961: la costruzione del muro di Berlino

La crisi di Cuba del 1962

Covid 19 e influenza spagnola del 1918, analogie e differenze

Altre attività:

- Proiezione del docu-film "#AnneFrank - Vite parallele", presso il cinema Beltrade, in occasione della Giornata della Memoria.
- Percorso guidato dai volontari dell'A.N.P.I. al quartiere Niguarda, tra le Pietre d'inciampo e i Murales della Resistenza.

Cittadinanza e Costituzione

Lettura guidata dei "Principi fondamentali" della Costituzione della Repubblica italiana.

Analisi di alcuni articoli della Costituzione sui temi dei diritti, della libertà di religione, del razzismo e della guerra (articoli: 2, 3, 8, 11).

❖ METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, videolezione, classe virtuale (classroom), produzione di schemi, mappe concettuali, linee del tempo

❖ STRUMENTI

Libro di testo, documenti, filmati, visite didattiche, documentari, materiali prodotti dall'insegnante, sintesi, App G. Suite (Hangout Meet, Google Classroom, applicazioni di Google).

❖ STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazione, quesiti a risposta aperta, verifiche scritte, colloqui orali in videoconferenza.

La valutazione degli alunni con B.E.S. è stata effettuata utilizzando i criteri di riferimento previsti dai vari P.D.P.

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

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: MANCO EMANUELA

a.s. 2019/2020

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**

❖ 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

❖ RECIPES:

- CAPONATA
- ORECCHIETTE WITH TURNIP TOPS
- CAPRESE CAKE

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)

❖ PREPARAZIONE PROVE INVALSI:

SVOLGIMENTO DI ESERCIZI VARI IN PREPARAZIONE ALLE PROVE INVALSI

I seguenti argomenti sono stati svolta in modalità **DIDATTICA A DISTANZA**

❖ MODULE 10 FOOD SAFETY AND HYGIENE

STEP 1 FOOD CONTAMINATION

- THE THREE MAIN TYPES OF CONTAMINATION P. 268
- FOOD CONTAMINATION (SLIDE DEL DOCENTE)
- FOOD POISONING P. 271

UNIT 2 FOOD SAFETY MEASURES

- HACCP PRINCIPLES P. 283

❖ RELIGIOUS MENUS (SLIDE FORITE DAL DOCENTE)

❖ RECIPES:

- SWORDFISH ROLLS

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 30 maggio)

- N. ORE IN PRESENZA: 52

- N. ORE DAD (*didattica a distanza*): 20

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 24 alunni di cui 20 della originale composizione della classe formatasi in terza.

COMPORAMENTO:

Gli alunni della 5° BEN hanno sempre avuto un comportamento corretto, educato e collaborativo nei confronti della docente. Le lezioni si sono svolte in atmosfera di serenità e non si sono verificati episodi di indisciplina che abbiano potuto interrompere o rendere difficoltosa la spiegazione.

RENDIMENTO:

Il gruppo classe può essere diviso in vari livelli di competenza: un primo gruppo si distingue per interesse, partecipazione, interventi spontanei anche collegati all'esperienza personale e per un impegno costante accompagnato da un metodo di studio sistematico. Alcuni di loro si sono anche messi alla prova con le certificazioni linguistiche ottenendo dei risultati soddisfacenti.

Un secondo gruppo mostra interesse e raggiunge risultati discreti grazie uno studio metodico col quale riesce a compensare alcune debolezze linguistiche.

Infine, un terzo gruppo appare più debole non tanto per l'interesse nei confronti della lingua quanto piuttosto per la mancanza di un metodo di studio non ben strutturato, per lacune pregresse e per difficoltà oggettive di approccio alla materia.

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	Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento.	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 7 Base 6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Redige un menu con piatti tipici delle varie diete.	Base 6
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Elabora un menu per clienti con problemi alimentari.	Intermedio 7

METODOLOGIA

Nello studio della lingua straniera (in particolare della microlingua) si è cercato di rinforzare il vocabolario tecnico-settoriale anche attraverso la somministrazione di slide/ riassuntive dei vari argomenti. Anche l'approccio visivo è stato scelto come stimolo per favorire l'intuizione del significato di un termine per cui la spiegazione dei vari argomenti è stata accompagnata da immagini e da singoli termini o concetti evidenziati rispetto al testo. Si è cercato, inoltre, di favorire la capacità di collegamento tra gli argomenti propri della materia e trasversalmente di altre materie per rinforzare l'abilità di non circoscrivere ciò che si studia per compartimenti ma di ampliare le proprie prospettive in modo interdisciplinare. Anche e soprattutto nella Dad, l'utilizzo di video, immagini e sintesi si è reso necessario per snellire e rendere più fluido il processo di apprendimento, soprattutto negli studenti con maggiori difficoltà ai quali sono stati concessi tempi diversi di rinforzo.

STRUMENTI

- Libro di testo
- Video
- Slide e materiale di approfondimento preparati e forniti dalla docente
- G- SUITE (Classroom + Meet)

STRUMENTI DI VERIFICA- verifiche scritte con domande aperte/guidate, prove orali

La valutazione degli alunni con B.E.S. è stata effettuata utilizzando i criteri di riferimento previsti dai vari P.D.P.

La Programmazione completa è presente agli atti della scuola.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: prof.ssa CASOLI ROBERTA

ORE DI LEZIONE: 52h in presenza + 16h in DAD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La Classe V Ben è composta da 24 alunni, di cui 2 sono provenienti da altra classe perché bocciati negli anni scolastici precedenti, 7 BES con Pdp personalizzato e 1 DVA.

Proprio per la sua composizione, la classe si è rivelata sin da subito composta da alunni molto diversi per i singoli livelli nelle competenze specifiche in FLE, per gli interessi individuali, per la motivazione personale e per potenzialità di ciascuno, che solo taluni hanno saputo trasformare in conoscenze, competenze e abilità, come da parametri di riferimento dei livelli in uscita.

Un gruppo di 3 alunni ha preso parte l'anno scorso al Corso di Preparazione al DELF di livello B1: un'alunna ha superato l'esame conclusivo, mentre gli altri due hanno riportato esito negativo seppur con una votazione di poco sotto la soglia di promozione.

La classe si presenta pertanto strutturata in almeno tre livelli di competenza: il primo gruppo, abbastanza contenuto nel numero, ha acquisito conoscenze approfondite e competenze specifiche di ottimo livello; un secondo insieme di alunni, grazie ad un impegno, prescindente dalle effettive competenze pregresse, e supportato da un atteggiamento serio e rispettoso delle scadenze, ha raggiunto un discreto livello di competenza in FLE e conoscenze puntuali per alcuni argomenti più confacenti ad interessi personali del singolo; un terzo gruppo infine dimostra ancora conoscenze frammentarie e competenze limitate che inficiano i risultati delle performances in lingua straniera. Sono stati soprattutto questi alunni che sfortunatamente hanno risentito delle modalità di lezione in DAD, non potendo sfruttare né il supporto dei compagni maggiormente portati in LS né tanto meno le indicazioni e gli interventi didattici dell'insegnante.

Inoltre, le dinamiche di interazioni dei singoli elementi strutturanti il gruppo non sempre hanno reso facile e lineare lo svolgimento delle lezioni in presenza, talvolta disturbate da un atteggiamento non completamente maturo e scolarizzato dei più. Ciononostante, il rapporto di tipo personale della classe con l'insegnante è sempre stato rispettoso dei ruoli e educato nei modi, per la costruzione del quale l'insegnante di sostegno è stata in questi due anni soggetto attivo di raccordo tra le parti, rendendo così costruttivo il dialogo didattico/educativo. In conclusione si è riusciti far convergere le energie e le peculiarità dei singoli verso obiettivi comuni; ed ecco allora che la classe nel suo insieme ha lavorato con partecipazione più o meno attiva, ha saputo organizzarsi autonomamente per rispondere alle scadenze fissate dall'insegnante, ha collaborato nel mettere in atto strategie e metodologie didattiche non improntate esclusivamente ad una didattica di tipo tradizionale, instaurando infine un buon clima di lavoro e dimostrando un atteggiamento collaborativo, rispettoso e abbastanza responsabile.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Partecipa all'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute	Ascolta/comprende Base Comunica Intermedio/Avanzato Interagisce Intermedio Legge Base

		Scrive Intermedio
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	1. Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione dei prodotti più rappresentativi del Paese. Redazione di un menu secondo le consuetudini del Paese.	Ascolta/comprende Base Comunica Intermedio/Avanzato Interagisce Intermedio/Avanzato Legge Base Scrive Intermedio
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	Ascolta/comprende Base Comunica Intermedio/Avanzato Interagisce Intermedio Legge Base Scrive Intermedio
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Ricerca in internet le fonti utili, relative ai prodotti tipici. Ricerca fotografie e/o immagini attinenti i prodotti. Individua le informazioni geografico-culturali adeguate Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia francese.	Ascolta/comprende Base Comunica Intermedio/Avanzato Interagisce Intermedio/Avanzato Legge Base Scrive Intermedio
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Descrive le tecniche di conservazione e cottura degli alimenti. Conosce l'igiene alimentare e le infezioni e promuove	Ascolta/comprende Base

	una corretta alimentazione.	Comunica Intermedio/Avanzato Interagisce Intermedio/Avanzato Legge Base Scrive Intermedio
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Nella programmazione del dipartimento di materia è stato stabilito di non implementare la sesta competenza	

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Libri di testo:

Médeuf, B. Monaco, A. Bailly, *Saveurs de France*, Eurelle edizioni.

Médeuf, Sturani, *Planète cuisine*, Eurelle edizioni

F. Gallon – C. Himber, *C'est chez nous 2*, ed. Sansoni – Hachette

Grammaire

Ripasso delle principali strutture linguistiche e grammaticali

Œnogastronomie

La France Nationale

Quelques régions françaises et leurs produits typiques :

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

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

Les causes historiques de la création de l'Union Européenne

Les sources idéologiques : V.Hugo, "*Un Jour Viendra*" - Discours au Congrès de la Paix 1849 - ; A. Spinelli, le *Manifesto de Ventotene*; Schuman, *la Déclaration Schuman*

Les organes de l'Union et leurs compétences

Les symboles de l'Union

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

La France dans le Monde

La France d'outre-mer : l'Empire colonial français, les DROM, les COM et les TAAF

La cuisine créole

Les différents types de sucre

Le rhum : méthodes de fabrication et catégories

La vanille

Lectures d'approfondissement personnel

Le bon beurre

La réglementation sur l'hygiène et la sécurité. Les règles de base

Le pain d'épices alsacien

Les recettes typiques de la Provence

Le poisson. Matelotes et préparation au bleu

L'Agriculture Biologique

Le poulet de Bresse. L'histoire et la recette du coq au vin

Les toxi-infections alimentaires

Les nouvelles tendances alimentaires

Les formes de la restauration

Les sigles de la viande française. La traçabilité

Les pâtes. Les pâtes fraîches « maison »

La cuisine alternative : macrobiotique, végétarisme et végétalisme

L'huile d'olive

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA**DOCENTE: PAPARELLA DONATELLA****LIBRO DI TESTO in adozione:** Rascioni – Ferriello “*Gestire le imprese ricettive 3*”, ed. Tramontana.C. De Luca – M.T. Fantozzi “*Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa turistica*”, ed. Liviana.**ORE DI LEZIONE: 75 h** (svolte in presenza) + **15 h** (didattica a distanza) al 30 maggio**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, costituita da 24 alunni, è apparsa nel complesso subito affiatata, pur avendo evidenziato, in “itinerare”, un impegno nello studio diversificato. Alla luce di tale situazione si è cercato, durante l’intero anno, di stimolare in ogni modo gli allievi, di colmare le lacune accumulate negli anni, di consolidare le loro conoscenze e di rinforzare le abilità di base.

Nel corso dell’anno pochi allievi sono apparsi disponibili a collaborare alle attività di ampliamento, consolidamento ed approfondimento delle conoscenze, mostrando un serio impegno in classe, una costante applicazione raggiungendo risultati positivi. Un’altra parte, invece, ha avuto bisogno di continue sollecitazioni per comprendere il linguaggio specifico e applicare le conoscenze a situazioni standard. Nel complesso la classe, sebbene formata da elementi con buone potenzialità ed attitudini, non ha però sempre espresso l’impegno ed il coinvolgimento necessari per rispondere in modo adeguato agli stimoli proposti

La classe può essere distinta in tre fasce di rendimento: la prima composta da alunni dotati di una buona preparazione; la seconda da allievi dotati di una preparazione discreta; la terza, numericamente più numerosa rispetto alle precedenti, ha acquisito passivamente i contenuti a causa della difficoltà di mantenere l’attenzione e la concentrazione durante le lezioni che unito ad un impegno nello studio prevalentemente concentrato in prossimità delle verifiche, ha conseguito una preparazione al di sotto delle proprie potenzialità. Nel corso dell’anno, l’interesse e l’attenzione sono risultati talvolta selettivi, probabilmente perché concentrati verso le discipline di indirizzo.

La frequenza è stata generalmente regolare, anche se per alcuni non è stato sempre così, in particolar modo nel periodo della didattica a distanza. Sempre nel periodo della DaD una parte della classe ha mostrato poco interesse per le attività proposte e anche se più volte sollecitati dall’insegnante, non tutti gli studenti hanno svolto gli esercizi assegnati.

Gli allievi hanno sempre avuto un comportamento rispettoso e spontaneo nei confronti dell’insegnante.

Il programma non è stato svolto in tutte le sue parti, il modulo dedicato alla legislazione turistica è stato svolto in maniera snella ed essenziale nell’ultimo scorcio dell’anno scolastico.

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)	Intermedio 7
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	Base 6

	disposizione di un'azienda turistico/ristorativa.	
3) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<p>Individua le caratteristiche del contesto interno ed esterno in cui opera l'azienda.</p> <p>Individua i principali canali di comunicazione d'impresa.</p> <p>Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.</p>	<p>Intermedio 7</p> <p>Base 6</p> <p>Base 6</p>
4) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<p>Riconosce le principali caratteristiche del mercato del lavoro e individua le principali tipologie contrattuali.</p> <p>Conosce le principali norme che regolano la produzione dei servizi turistici.</p>	<p>Base 6</p> <p>Base 6</p>
5) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<p>Determina il fabbisogno finanziario e individua le fonti di finanziamento.</p> <p>Stabilisce la convenienza economica dell'organizzazione di un evento.</p> <p>Sa determinare il prezzo di un prodotto/servizio.</p>	<p>Base 6</p> <p>Base 6</p> <p>Base 6</p>

PROGRAMMA PER CONTENUTI

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

- Funzione informativa del bilancio; i soggetti interni ed esterni
- Redazione schemi SP, CE codice civile: caratteristiche dello SP, CE e nota integrativa. Principi di redazione del bilancio
- Analisi per indici: indice di rigidità, di disponibilità, di auto-copertura e copertura delle immobilizzazioni, indici di liquidità, indici di redditività.
- I finanziamenti; caratteristiche delle fonti interne ed esterne. I crediti per firma e per cassa.
- Leasing: tipologie di leasing.
- Factoring: condizioni del contratto.

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.
- Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita: full costing, direct costing, food cost; determinazione prezzo e quantità al Bep (punto di pareggio)

3) PIANIFICAZIONE E CONTROLLO (completato in modalità DaD)

- Programmazione; importanza della programmazione
- Business plan: fasi della progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale
- Budget: la struttura e il contenuto del budget; il budget economico di un'impresa ristorativa; importanza del controllo budgetario

4) MARKETING

- Concetto ed evoluzione del concetto di marketing
- Marketing turistico territoriale
- Marketing strategico
- Marketing operativo: gli elementi del marketing mix
- Il web marketing
- Piano di marketing
- Casi aziendali: Barilla sfida Ferrero con il *Biscocrema* (articolo il Sole 24 Ore – Novembre 2019); GROM: il gelato come una volta non piace più (articolo il Sole 24 Ore – Gennaio 2020)

5) ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO (svolto in modalità DaD)

- Le abitudini alimentari
- I prodotti a km 0

6) LEGISLAZIONE TURISTICA (svolto in modalità DaD)

Le norme obbligatorie:

- Le norme sulla costituzione dell'impresa
- I contratti delle imprese ristorative e la responsabilità degli operatori

Le norme volontarie:

- Marchi: tipologie; tutela dei marchi. Disciplinare di produzione vino DOC “*Aglianico del Vulture*”; disciplinare di produzione prodotto I.G.P. “*Pane di Matera*”.

Approfondimento di Cittadinanza e Costituzione: Cittadinanza attiva e cultura della legalità fiscale: Progetto “*Fisco e Scuola*” Agenzia delle Entrate.

METODOLOGIA

L'insegnante ha fatto prevalentemente ricorso alla lezione frontale partecipata. Ha impostato una metodologia didattica volta a favorire il ragionamento e il collegamento sistematico dei contenuti proposti, cercando di evitare che nel processo di apprendimento prevalessero aspetti meccanicistici e visioni parziali. A partire da marzo ha fatto ricorso alla DaD e ha fornito agli studenti risorse digitali e link a video per una fruizione autonoma al fine di favorire l'avvicinamento degli stessi ai nuovi argomenti. Ha assegnato paragrafi ed esercizi dal libro di testo, indicandoli su classroom e sulla bacheca del registro elettronico. Gli studenti hanno caricato su classroom gli screenshot del quaderno o del libro con i compiti assegnati svolti. La comunicazione con gli allievi per introdurre nuovi argomenti, consolidare quelli già svolti e per verificarne l'acquisizione è avvenuta in videoconferenza.

STRUMENTI

Libri di testo, articoli di quotidiani economici, classroom, meet (per comunicare in video conferenza), registro elettronico (didattica, agenda e annotazioni alle famiglie).

STRUMENTI DI VERIFICA

- Verifiche scritte composte da esercizi a contenuto tecnico-contabile e domande a risposta aperta
- interrogazioni

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è scaturita da vari e molteplici elementi quali:

- La situazione di partenza
- La partecipazione all'attività didattica
- La continuità nell'applicazione
- Il comportamento sul piano educativo.

Fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale sono stati:

- Esposizione fluida ed organica
- Uso della terminologia appropriata
- Applicazione procedimenti di calcolo

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

MATERIA: Alimentazione

DOCENTE Andrea Ceratti

LIBRO DI TESTO in adozione: “Scienza e cultura dell’alimentazione” di A. Machado , Poseidonia Scuola

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in classe (al 15 maggio) 44, in DaD 17

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe risulta essere abbastanza eterogenea nei comportamenti, è infatti possibile individuare un gruppo che risulta essere abbastanza interessato, partecipa attivamente e rispetta le scadenze, con alcuni elementi che cercano di primeggiare, mentre un secondo gruppo si limita a seguire le diverse attività proposte con scarsa partecipazione e motivazione, seguendo con scarsa attenzione le lezioni frontali e necessitando continue sollecitazioni anche per svolgere lavori di modesta entità; analoga situazione si è verificata anche durante il periodo forzato di didattica a distanza (DaD), quando queste differenze si sono ulteriormente accentuate venendo meno il contatto diretto con gli studenti.

Nel complesso, tuttavia, emerge un atteggiamento sostanzialmente responsabile rispetto ai doveri scolastici. La frequenza delle lezioni non è stata molto assidua da parte di alcuni studenti, spesso per ragioni di salute o familiari, pertanto anche la partecipazione ha denotato spesso un impegno inadeguato alle richieste. Nonostante le mie ripetute sollecitazioni ad utilizzare metodi e strumenti differenziati, l’impegno in classe e a casa si è limitato all’esecuzione di compiti e allo studio quasi esclusivamente sul libro di testo, senza fare ulteriori ricerche, peraltro solo in funzione delle verifiche scritte ed orali; solo pochi studenti hanno compreso l’importanza di uno studio più ragionato, con un utilizzo critico di diverse fonti, raggiungendo in tal modo competenze di livello più elevato.

Con la DaD ha assunto un ruolo ancor più rilevante l’utilizzo di strumenti differenti, in particolare video tratti da trasmissioni televisive con inchieste giornalistiche inerenti la programmazione disciplinare, ma fortemente correlate all’attualità. La risposta di almeno la metà degli studenti non è stata adeguata alla situazione, in quanto non hanno rispettato le pur ampie scadenze assegnate, auto escludendosi da una discussione altamente formativa sugli argomenti proposti.

Il programma è stato svolto quasi interamente ma con diversi argomenti trattati solo in modo schematico, sia perché nella prima parte dell’anno abbiamo dovuto riprendere argomenti e concetti del precedente anno scolastico, ma soprattutto per il forte impatto che ha avuto il lockdown a partire da fine febbraio.

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)

Materia: Alimentazione

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Espone sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono	Intermedio 7
	Data una procedura e un contesto descrive il comportamento più idoneo a garantire la salubrità e qualità	Intermedio 7
	Dato un menu e dei prodotti identifica le materie prime qualitativamente migliori	Intermedio 7

4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Relazona sui tratti specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste	Base	6
	Riconosce piatti o preparazioni gastronomiche atte/non atte ai fedeli delle principali religioni monoteiste	Base	6
	Propone un menù per una comunità religiosa data		
	Espone sugli aspetti normativi che regolamentano la produzione e pubblicizzazione dei nuovi prodotti alimentari	Base	6
	Individua le nuove tendenze di filiera e distingue tra loro le diverse categorie	Base	6
	Individua pro e contro per ciascun prodotto.	Base	6
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Espone sui contaminanti biologici.	Base	6
	Collega i rischi ai relativi pericoli.	Base	6

6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Calcola il FEG e lo ripartisce tra i vari principi nutritivi, nei pasti e nelle razioni settimanali	Base	6
	Espone su un'alimentazione sana ed equilibrata, espone sulle esigenze dietetiche degli individui nelle diverse età e condizioni fisiologiche	Intermedio	7
	Descrive l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata riveste ai fini della prevenzione e cura di diverse patologie	Intermedio	7
	Data una tipologia dietetica evidenzia punti di forza e di debolezza rispetto agli aspetti nutrizionali e ambientali		
	Espone sulle diverse patologie legate all'alimentazione	Intermedio	7
	Riconosce alimenti e preparazioni atte/non atte alle varie età, condizioni fisiologiche e patologiche		
	Dato un certo numero di vincoli (ingredienti, stagionalità, tipo di clientela) redige un menu nel rispetto dei criteri per una sana e corretta alimentazione	Intermedio	7
	Intermedio	7	
	Base	6	

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

La tutela della salute: la sicurezza alimentare e la filiera alimentare.

Conservazione degli alimenti e sicurezza
Qualità totale degli alimenti
Sistema HACCP e certificazioni di qualità (DaD)
I principali pericoli biologici (DaD)
Contaminazioni fisico-chimica degli alimenti (DaD)

L'alimentazione nell'era della globalizzazione.

Nuovi prodotti alimentari: integratori, alimenti funzionali, novel foods, OGM, superfoods
Cibo e religioni (cenni).

La tutela della salute: fisiologia della nutrizione e dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche.

Le linee guida per una sana alimentazione (INRAN) (cenni)
Le principali diete (mediterranea, vegetariana, vegana) (DaD)
Diete e stili di vita tra scienza e moda (chetogenetica, iperproteica, paleodieta, longevità e mima-digiuno di Valter Longo, alcalina, gruppi sanguigni, macrobiotica, eubiotica e sostenibile) (DaD)

La tutela della salute: le malattie correlate all'alimentazione.

Malattie cardiovascolari, malnutrizione per eccesso e per difetto
I principali dismetabolismi: diabete, obesità, gotta, sindrome metabolica e diete relative
Le allergie e le intolleranze alimentari
I disturbi alimentari
La relazione fra l'alimentazione e il cancro

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, costruzione di mappe concettuali, problemi a soluzione rapida, lezione in videoconferenza, dibattiti in piccoli gruppi.

STRUMENTI

Libri di testo, video condivisi tratti da trasmissioni televisive (“Indovina chi viene a cena”, “Report” e altri), video lezioni registrate, riferimenti web e multimediali, libri in consultazione (La dieta della longevità di Valter Longo), quaderno per esercizi, mappe concettuali e riassunti (svolti a casa).

STRUMENTI DI VERIFICA: verifiche scritte con domande aperte e chiuse, interrogazioni orali programmate, colloqui orali in modalità remota.

CRITERI DI VALUTAZIONE: comprensione del testo o del quesito posto, padronanza delle conoscenze, capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni, chiarezza espositiva, completezza dei contenuti.

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

MATEMATICA

Docente : CAPRIOTTI MARCO

Libro di testo in adozione

Elementi di matematica A; Editore :Zanichelli

Ore di lezione

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

Ore di lezione effettuate nel primo quadrimestre: 46

Ore di lezione effettuate nel secondo quadrimestre: 18 in presenza fino al 20/2/2020

Dal 22/2 si è attivata la didattica a distanza. Ore di lezione in DaD n 11

Totale ore: 54 in presenza fino al 20/2/2020 e 11 in modalità DaD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE EVIDENZIANDO OBIETTIVI PROGRAMMATI E REALIZZATI

La classe è formata da 24 alunni. Fino al 22 febbraio le lezioni si sono svolte con la didattica in presenza, mentre in seguito è stata attivata la didattica a distanza utilizzando la piattaforma G Suite nelle sue diverse possibilità di Meet e Classroom .In questa fase si è privilegiato l'aspetto relazionale, ritenendo prioritario, in conformità con quanto esposto nelle circolari ministeriali e ribadito dal Dirigente Scolastico in più occasioni e per ultimo anche nel Collegio Docenti dell'8 aprile. La maggior parte degli alunni si è impegnata sia nelle ore di lezione che nello studio domestico in entrambe le modalità colmando le lacune pregresse e raggiungendo un profitto positivo. In generale la risposta agli argomenti proposti può essere considerata positiva sia riguardo alla partecipazione attiva in presenza che durante il periodo svolto con le video lezioni sia nella capacità di gestire i materiali, di gestire il lavoro assegnato, di rispondere alle richieste e nella consegna dei compiti assegnati. Solo pochi alunni hanno mostrato un impegno saltuario e discontinuo a ottenendo così un livello di preparazione non del tutto sufficiente.

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 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.	<i>classifica le funzioni in base alle loro caratteristiche principali.</i>	Intermedio 7
	<i>riconosce le principali caratteristiche di una funzione</i>	Intermedio 7
	<i>.utilizza e giustifica le principali procedure di calcolo.</i>	Base 6
	<i>legge il grafico e, aiutato, lo interpreta per effettuare scelte.</i>	Base 6

	<i>riconosce il grafico delle principali funzioni elementari.</i>	Base 6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.		
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.		
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<i>riconosce e utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per ottenere informazioni</i>	Base 6

PROGRAMMA PER CONTENUTI

MODULO 1: Elementi di algebra

Ripasso equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado

MODULO 2: Funzioni reali di variabile reale

Dominio di semplici funzioni razionali (intere e fratte), irrazionali. Segno della funzione. Intersezione con gli assi.

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. Forme indeterminate 0 su 0 e infinito su infinito. Calcolo di limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte. Asintoti di una funzione (verticale, orizzontale, obliquo).

MODULO 4: Derivata di una funzione (svolto in modalità DaD)

Significato geometrico della derivata. Derivata di alcune funzioni elementari algebriche. Regole di derivazione della somma, del prodotto e del rapporto. Ricerca dei punti di massimo e di minimo di una funzione con l'uso della derivata prima. Studio e grafico di semplici funzioni polinomiali e di funzioni razionali fratte.

METODOLOGIA

Lezione frontale e lezione dialogica durante le lezioni in presenza, con la didattica a distanza utilizzando la piattaforma G Suite nelle sue diverse possibilità di Meet e Classroom.

STRUMENTI

Libro di testo ,appunti forniti dal docente e integrazioni con video su Youtube.

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 CUCINA

DOCENTE: prof. RAFFAELE RIGNANESE

ORE DI LEZIONE: 60 in presenza e 18 in DAD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Nel corso dell'anno scolastico la classe pur avendo dimostrato partecipazione, durante le lezioni di laboratorio, non ha manifestato un atteggiamento di interesse creativo verso la materia.

Quasi tutti gli allievi si sono dimostrati esecutivi, raggiungendo risultati soddisfacenti, salvo qualche difficoltà riscontrate durante le lezioni a distanza nella consegna dei compiti.

Non ci sono stati particolari problemi di carattere disciplinare.

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	Interagisce in quasi tutte le transazioni per ottenere beni e servizi Progetta un evento di settore	Livello base – 6 Livello intermedio – 7/8
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 Redazione di un menù secondo le consuetudini del Paese.	Livello 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 gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale personale	intermedio – 7/8

4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Esegue in modo soddisfacente ricette regionali e internazionali	intermedio
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Applica in modo corretto il manuale di autocontrollo secondo la normativa europea H.A.C.C.P	intermedio
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Opera con spirito collaborativo all'interno del gruppo di lavoro(partita)	intermedio

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Libri di testo:

ALMA-TECNICHE DI CUCINA E DI PASTICCERIA-PLAN EDIZIONI

METODOLOGIA

Lezione frontale, esercitazioni di laboratorio, guidate e libere,(progettualità, realizzazione Autovalutazione, sempre con la supervisione del docente).

STRUMENTI

Libro di testo. Dispensa del docente-

STRUMENTI DI VERIFICA

Simulazione di menù, interrogazioni orali, verifiche pratiche, simulazione prova di esame.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Griglia di valutazione prevista dal coordinamento di materia.

MATERIA: SALA-VENDITA

CLASSE: 5 B ENO

DOCENTE: CRAPANZANO TONI

LIBRO DI TESTO: Sala-Vendita vol. 2 edizione Calderini

ORE DI LEZIONE: effettivamente svolte in presenza 22 ore; in modalità DaD 8 ore.

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 24 alunni di cui 8 femmine e 16 maschi. La partecipazione durante le lezioni risulta regolare. I voti sono più che sufficienti per la maggior parte degli allievi. Purtroppo non tutti gli argomenti sono stati trattati o approfonditi. Comportamento e soglia di attenzione nel corso dell'anno risultano accettabili.

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	L'allievo predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	6
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.	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.	6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	L'allievo è in grado di proporre varie preparazioni, valorizzando i prodotti tipici, usando un lessico ed una fraseologia di settore.	6
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e	L'allievo elabora e comprende l'importanza di una corretta progettazione per la riuscita del servizio,	7

internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	applica le normative vigenti in fatto di sicurezza e di igiene.	
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.	6

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

IN PRESENZA

- Il mondo dell'enogastronomia: tipologie e classificazioni, dalla ristorazione commerciale alla neo ristorazione.
- L'igiene professionale e il sistema HACCP.
- La prevenzione antinfortunistica: sicurezza sul lavoro e sicurezza dei locali;
- La sala ristorante: progettazione, suddivisione degli ambienti, allestimento;
- L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale.
- Il menù come strumento di vendita: funzioni, tipologie, composizione, grafica;
- La gastronomia regionale italiana.
- Il banqueting e il catering.

IN MODALITA' DaD

- Ripasso degli argomenti trattati in presenza

METODOLOGIA

Lezioni frontali in presenza; video lezioni con Meet durante la DaD

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali.

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.

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

Nella valutazione dell'alunno DVA si è tenuto conto dei criteri definiti nel PEI.

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

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**DOCENTE: ROSALIA CANNAVALE****LIBRO DI TESTO in adozione: nessuno****ORE DI LEZIONE** svolte al 30 maggio:

- 37 in presenza

- 9 in DaD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Gli alunni, dotati di buone capacità motorie, hanno mantenuto un comportamento corretto e una partecipazione quasi sempre attiva e proficua, nonostante la frequenza non sia stata sempre regolare da parte di tutti. Le lezioni di Scienze Motorie del primo quadrimestre sono state svolte presso il CUS Milano dell'Idroscalo e nel Centro sportivo Tonic di via Mestre. L'impegno regolare e l'atteggiamento serio, nei confronti delle varie attività programmate, da parte degli alunni, hanno contribuito a far raggiungere agli stessi risultati molto positivi. Nel mese di gennaio 2020 gli alunni Alcazar, Scalvini e Zanaboni hanno partecipato al torneo extrascolastico di Basket3 organizzato dal Municipio3. Nel secondo quadrimestre, a causa dell'emergenza sanitaria, le attività programmate hanno subito una variazione lasciando spazio alla didattica a distanza. I ragazzi hanno partecipato alle mie videolezioni con vivo interesse interagendo sui vari temi trattati (apparati del corpo umano, coordinazione, nozioni di primo soccorso) acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Le "prestazioni" del corpo: Praticare e sperimentare attività motorie e sportive applicando le tecniche fondamentali apprese in forma globale e analitica.	Intermedio
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Riuscire ad eseguire i fondamentali individuali e di squadra degli sport trattati ed essere in grado di organizzare attività sportive legate al turismo.	Avanzato

3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Saper eseguire posture corrette soprattutto in presenza di carichi.	Intermedio
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Eseguire in modo corretto le attività proposte in ambiente naturale.	Avanzato
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute.	Avanzato
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<p>Valutazione e autovalutazione nelle attività motorie e sportive.</p> <p>Eseguire in cooperazione un corretto gioco di squadra.</p> <p>Eseguire strategie di gioco e tattiche di tre giochi di squadra.</p> <p>Utilizzare le abilità motorie, adattandole alle diverse situazioni, anche in modo personale, valutando le proprie e le altrui prestazioni.</p>	Avanzato

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Fitness (cardiofitness, potenziamento muscolare)

Tennis

Arrampicata Sportiva

Vela - Canoa

Sub

Scherma

Arti Marziali (taekwondo, kick boxing, Kraw maga)

Calcetto

Beach volley

Basket

Volley

Sperimentare strategie e tattiche di gioco.

Fair play

Regolamenti delle varie discipline

Nozioni di anatomia e fisiologia del corpo umano.

Nozioni di primo soccorso

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi.

Campi per i giochi sportivi, palestre.

Attrezzi specifici delle discipline trattate

Pc (Gsuite)

STRUMENTI DI VERIFICA

Saranno effettuate verifiche veloci al termine delle singole attività al fine di stabilire se gli alunni hanno raggiunto un determinato livello. Si considererà il valore dei risultati ottenuti, il livello di partenza, le capacità individuali, l'osservazione sistematica delle attività, la frequenza e la partecipazione. Si effettueranno verifiche sommative per ogni uscita didattica per mezzo di prove pratiche atti ad accettare la conoscenza e la competenza dei contenuti della materia.

Verifiche orali a distanza

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

C) SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME DI STATO

Il Cdc svolge prove di simulazione del colloquio orale il giorno 29 maggio per due candidati. La simulazione avviene in base ai criteri previsti dall'ordinanza ministeriale relativa agli Esami di Stato di secondo ciclo di Istruzione Superiore (a.s. 2019/2020).

D) ALLEGATI

- ALLEGATO A: TRACCE DI ALIMENTAZIONE E CUCINA

- ALLEGATO B: TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LETTERATURA ITALIANA DURANTE IL QUINTO ANNO CHE SARANNO SOTTOPOSTI AI CANDIDATI NEL CORSO DEL COLLOQUIO ORALE.

- ALLEGATO C: TABELLA CONVERSIONE CREDITI

- ALLEGATO D: CERTIFICAZIONE VOLONTARIATO CIVICO (CORISIO NICCOLÓ)

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
Religione	MASSIMO LOSANTO	
Italiano	ELEONORA TERMINE	
Storia	ELEONORA TERMINE	
Inglese	EMANUELA MANCO	
2° Lingua:	ROBERTA CASOLI	
Diritto e Tecnica Amministrativa	DONATELLA PAPARELLA	
Alimentazione	ANDREA CERATTI	
Matematica	MARCO CAPRIOTTI	
Laboratorio di Enogastronomia	RAFFAELE RIGNANESE	
Laboratorio di Sala e Vendita	TONI CRAPANZANO	
Scienze motorie	ROSALIA CANNAVALE	
Sostegno	ANTONIETTA SANTANDREA	

COORDINATORE DI CLASSE Prof. Ssa Emanuela Manco

Rappresentanti di classe degli studenti		
Cognome	Nome	Firma
CORISIO	NICCOLÓ	
PEZZONI	NICOLAS	

Documento costituito da pagine 69 pagine + allegati (7pp)

Milano, 30 Maggio 2020

ALLEGATO A:

Tracce di Alimentazione e Cucina:

ALCAZAR KIER ANGELO

L'**obesità** porta con sé enormi disagi in chi ne è affetto. Il candidato ne faccia una trattazione ampia ed esauriente fornendo le indicazioni dietetiche e collegandola al binge eating e metta a confronto un **menù ipercalorico** con uno a **restrizione calorica** adatti alle persone obese.

BAGATTIN DAVIDE

In alcune preparazioni di pasticceria l'**alcol** è presente come importante ingrediente (es. **babà al Rum**); più sovente le bevande alcoliche vengono consumate prima, durante e dopo i pasti. Il candidato introduca l'argomento alcol con una ricetta a sua scelta, quindi metta in evidenza sia gli aspetti positivi che possono derivare da un suo moderato consumo, sia quelli negativi descrivendo la forte correlazione che intercorre tra alcune patologie ed il consumo di bevande alcoliche.

CANNATA SOFIA

L'**olio extravergine d'oliva** è il condimento tipico della dieta mediterranea. Ha caratteristiche uniche per il suo sapore e per il suo altissimo valore nutrizionale: è stato infatti incluso fra gli **alimenti funzionali**. Il candidato faccia una descrizione ampia e precisa sull'olio d'oliva: produzione, composizione chimica, valore nutrizionale, vantaggi per la salute, tutela del marchio ed uso che se ne fa in cucina: abbinamenti, caratteristiche regionali.

CARROCCIO THOMAS

Il panorama enogastronomico italiano presenta caratteristiche di eccellenza uniche al mondo, con caratteristiche tipiche in ogni **cucina regionale**. Il candidato proponga un menù di una regione a sua scelta, illustrandone gli aspetti storico-culturali, la preparazione e le **tecniche di cottura**, le peculiarità degli ingredienti facendo particolare riferimento alle loro **caratteristiche nutrizionali e dietetiche**, evidenziando i possibili effetti positivi e/o negativi sulla salute.

CORISIO NICCOLO

Il panorama enogastronomico italiano presenta caratteristiche di eccellenza uniche al mondo, con caratteristiche tipiche in ogni **cucina regionale**. Il candidato proponga un menù di una regione a sua scelta, illustrandone gli aspetti storico-culturali, la preparazione e le **tecniche di cottura**, le peculiarità degli ingredienti facendo particolare riferimento alle loro **caratteristiche nutrizionali e dietetiche**, evidenziando i possibili effetti positivi e/o negativi sulla salute.

GENTILE ARIANNA

Il consumo eccessivo di alimenti zuccherati è fortemente correlato alla pandemia del secolo: il diabete. Il candidato, consapevole dell'importanza di proporre porzioni di dessert piccole ma di qualità altissima, descriva la preparazione di un dolce a sua scelta (es. **torta Sacher**) e affronti la tematica **del diabete** (descrizione, epidemiologia, cause, diagnosi, terapia, complicanze nel lungo periodo).

GESMUNDO ELISA

Umberto Veronesi così descrisse il lavoro di Valter Longo: "La Dieta Mima-Digiuno abbassa i fattori di rischio associati all'invecchiamento, come ad esempio le malattie cardiovascolari, il diabete, l'obesità e il cancro." Il candidato esponga le linee guida **della dieta della longevità e della mima digiuno**, proponendo un **menù giornaliero** in ciascuno dei due casi, spiegando quali risultati si possono ottenere.

JUAN MIESCHELLE KEITH

Fra **alimentazione vegana** e ortoressia il confine è sottile. Il candidato spieghi le caratteristiche principali dell'ortoressia (disturbo del comportamento alimentare emergente) e spieghi che cosa si intende per dieta vegana. Illustri i vantaggi e i limiti di questa scelta ed esponga la preparazione di un piatto che rientra in questo regime alimentare (es. **caponata in agrodolce**).

LAFACE FILIPPO DAMIANO

Il baccalà, per moltissimo tempo, è stato l'unico pesce al quale potevano accedere le popolazioni distanti dal mare poiché è facilissimo da **conservare**. Ancora oggi è molto apprezzato in cucina e sono numerose le ricette che lo valorizzano. Il candidato illustri in che modo si prepara prima di essere cucinato, e presenti almeno una ricetta a base di baccalà della nostra **cucina tradizionale** evidenziando le proprietà di ciascun ingrediente. Per concludere, inquadri il baccalà dal punto di vista **nutrizionale** (quali e quante sostanze nutritive contiene e che funzione hanno nell'organismo) ricordandosi anche di alcuni micronutrienti specifici dei prodotti ittici.

LAKSHAPATHI ...

La costante distruzione di ecosistemi naturali, la crescita degli allevamenti intensivi, sempre più vicini agli habitat degli animali selvatici, dovuti alla crescente richiesta di alimenti di origine animale determina un aumento del rischio di pandemia come quella del Coronavirus. Se si seguisse una **dieta sostenibile** potremmo garantire un futuro più sicuro al pianeta e alla nostra specie. Spiega quali sono i principi di questa dieta e predisponi un paio di menù che li rispettano.

MAGNANI ALESSANDRO

Gli ortaggi che appartengono alle **brassicacee** sono tra i più studiati per la loro azione protettiva nei confronti dei **tumori**. Il candidato spieghi che cosa si intende per tumore, quali sono le sue cause, in che modo si origina e si propaga, in che misura colpisce la popolazione occidentale e soprattutto in che modo si può prevenire a tavola. Il candidato inoltre illustri la storia, l'origine e la preparazione di un piatto della tradizione di sua scelta a base di brassicacee (es. orecchiette alle **cime di rapa**).

MAMINO FEDERICA

Il grano utilizzato oggi, ricchissimo di glutine, è il frutto di un lungo lavoro degli agronomi per rendere più proteico, quindi più nutriente, un alimento povero, alla portata di tutti. Gli agronomi però non hanno fatto i conti con l'incapacità del nostro intestino di adattarsi a questo cambiamento. Gluten sensitivity e celiachia stanno emergendo con tutto ciò che ne consegue.

In candidato descriva la celiachia (epidemiologia, cause, diagnosi, terapia, complicanze nel lungo periodo) e la gluten sensitivity e proponga **un menù (dolce incluso) adatto ad un celiaco**.

MANGIAMELI LUDOVICO

Dato che un'assunzione elevata di carboidrati e lipidi risulta associata all'insorgere di malattie cardiovascolari, mentre l'assunzione di proteine è associata all'incremento di massa magra, sono assai diffusi molti tipi di **diete iperproteiche**. Il candidato illustri questa tipologia di diete, il perché del loro successo e quali sono i pregi ed i difetti dal punto di vista scientifico e nutrizionale. Predisponga infine almeno **due menù a base di alimenti proteici**.

PEZZONI NICOLAS

Una **dieta ricca di grassi** e povera di carboidrati è il contrario di quanto consigliato dai LARN, tuttavia esistono evidenze scientifiche che ne evidenziano alcuni aspetti positivi. Spiega in cosa consiste una **dieta chetogenetica**, quali sono i vantaggi e le controindicazioni con riferimento agli abbinamenti nella ricetta/e proposte dallo studente..

PLATERO HAROLD

La dieta mediterranea è ormai da diversi anni, a pieno titolo, Patrimonio dell'umanità e rappresenta un autentico modello alimentare. Il candidato, partendo dalla descrizione di un piatto "mediterraneo", spiegandone la ricetta e facendo riferimenti geografici, illustri poi come è strutturata la dieta mediterranea, le sue origini, il messaggio culturale e di benessere che trasmette e gli alimenti che la contraddistinguono.

POZZO FEDERICO

Il consumo eccessivo di alimenti zuccherati è fortemente correlato alla pandemia del secolo: il diabete. Il candidato, consapevole dell'importanza di proporre porzioni di dessert piccole ma di qualità altissima, descriva la preparazione di un dolce a sua scelta (es. **torta Sacher**) e affronti la tematica **del diabete** (descrizione, epidemiologia, cause, diagnosi, terapia, complicanze nel lungo periodo).

PUGLISI CHIARA

La ristorazione ai tempi del Coronavirus. Alla luce di quanto accaduto in questi mesi i ristoratori stanno mettendo

in atto diverse modifiche organizzative per affrontare questa emergenza e mantenere la redditività ad un livello accettabile. Descrivi attraverso un'analisi di **Problem solving** quali sono o potrebbero essere le soluzioni da adottare sia per il consumo nel locale sia per il cibo d'asporto. Affronta anche gli aspetti che riguardano la **contaminazione chimico-fisica degli alimenti**.

RANNO ANDREA

Nei laboratori di cucina e soprattutto in quelli di arte bianca si fa un uso di molti tipi di **farine** con caratteristiche tecnologiche diverse a seconda del prodotto che si vuole ottenere. Spiega quali sono i principali **impasti** e le loro peculiarità, quindi spiega quali sono i principali rischi per la salute degli operatori (es. **asma dei panettieri**) e dei consumatori: intolleranze e **allergie**.

SANCHEZ VEGA GIANLUIGI

Il grano utilizzato oggi, ricchissimo di glutine, è il frutto di un lungo lavoro degli agronomi per rendere più proteico, quindi più nutriente, un alimento povero, alla portata di tutti. Gli agronomi però non hanno fatto i conti con l'incapacità del nostro intestino di adattarsi a questo cambiamento. Gluten sensitivity e celiachia stanno emergendo con tutto ciò che ne consegue.

In candidato descriva la celiachia (epidemiologia, cause, diagnosi, terapia, complicanze nel lungo periodo) e la gluten sensitivity e proponga **un menù (dolce incluso) adatto ad un celiaco**.

SCALVINI MARCO

Nella dieta per lo sportivo **la pasta** è un alimento fondamentale per l'energia che fornisce ed molto gradita perché si può cucinare in molti modi diversi. Il candidato affronti entrambi i temi: gli aspetti metabolici dell'utilizzo dei diversi substrati energetici **nello sportivo** e la preparazione di almeno due ricette tradizionali della cucina italiana con qualche accenno storico e geografico.

SIMEONE SOFIA

I **menù regionali** sono fortemente legati al territorio e rispettano i cicli stagionali. Per questa ragione è possibile realizzare piatti con ingredienti certificati da **marchi DOP e IGP, Biologici e a chilometro zero**, con uno sguardo attento anche alle caratteristiche nutrizionali o alle richieste di consumatori che seguono diete di tipo **vegetariano**. Il candidato proponga un menù che possa rispondere a questi requisiti valorizzando al massimo la **qualità totale**.

VERONESE ANDREA

Partendo dalla presentazione di un menù a base di **pesce**, alimento da sempre presente nell'alimentazione umana, spiega come la sua importanza è stata ulteriormente rivalutata dai nutrizionisti, infatti lo troviamo inserito nella **dieta mediterranea**, nella **dieta della longevità**; ed è diventato di moda con la larga diffusione della ristorazione giapponese. Tuttavia la piscicoltura intensiva, la pesca su grande scala, le **contaminazioni chimico-fisiche e biologiche** lungo la filiera rappresentano un rischio sempre maggiore.

ZANABONI UMBERTO

La prevenzione del rischio igienico sanitario si realizza col contributo di tutti i componenti della brigata attraverso l'applicazione dell'autocontrollo. Il candidato spieghi, partendo dalla descrizione di una realtà o di un processo di trasformazione alimentare a lui nota, le fasi preliminari e la successiva applicazione di un piano **HACCP**. Illustri inoltre come far fronte ad un problema igienico-sanitario utilizzando le capacità di **Problem solving**.

ZENG HUA DARIO

La costante distruzione di ecosistemi naturali, la crescita degli allevamenti intensivi, sempre più vicini agli habitat degli animali selvatici, dovuti alla crescente richiesta di alimenti di origine animale determina un aumento del rischio di pandemia come quella del Coronavirus. Se si seguisse una **dieta sostenibile** potremmo garantire un futuro più sicuro al pianeta e alla nostra specie. Spiega quali sono i principi di questa dieta e predisponi un paio di menù che li rispettano.

ALLEGATO B: Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di letteratura italiana durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale.

Per i testi di ampiezza notevole ci si riserva di estrapolare una porzione di testo.

Giovanni Verga

Le novelle:

La lupa (Vita dei campi)

Rosso Malpelo (Vita dei campi)

Cavalleria rusticana (Novelle rusticane)

Da *I Malavoglia*: **La famiglia Malavoglia** (cap. I)

Giovanni Pascoli

Il fanciullino: una poetica decadente (p. 224)

Da *Myricae*:

X agosto

Da *I canti di Castelvecchio*:

Il lampo

La mia sera

Il gelsomino notturno

Gabriele D'Annunzio

Da *Alcyone*: **La pioggia nel pineto**

Filippo Tommaso Marinetti

Manifesto del Futurismo, p. 263

Manifesto tecnico della letteratura futurista (testo fornito dall'insegnante)

Manifesto della cucina futurista (testo fornito dell'insegnante)

Luigi Pirandello

Da *L'umorismo*: **La vecchia signora**, testo fornito dall'insegnante

Da *Novelle per un anno*

Il treno ha fischiato

La signora Frola e il signor Ponza, suo genero, testo fornito dall'insegnante

Il fu Mattia Pascal: **La nascita di Adriano Meis** (cap. VIII)

Italo Svevo

Da **La coscienza di Zeno:**

Prefazione

«Un'esplosione enorme» (cap. VIII)

Giuseppe Ungaretti

Da **L'allegria**

I fiumi

Veglia

Fratelli

Sono una creatura

Soldati

Da **Il dolore**

Non gridate più

Eugenio Montale

Da **Ossi di seppia:**

Non chiederci parola (testo fornito dall'insegnante)

Merigiare pallido e assorto

Salvatore Quasimodo

Da **Giorno dopo giorno**

Alle fronde dei salici

Milano, agosto 1943 (testo fornito dall'insegnante)

Giorgio Caproni

Da **Res amissa**

Versicoli quasi ecologici (testo fornito dall'insegnante)

ALLEGATO C:

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe terza
7	11
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22



COMUNE DI ROZZANO
Città Metropolitana di Milano

CERTIFICAZIONE SVOLGIMENTO ATTIVITA' VOLONTARIATO CIVICO PRESSO IL COMUNE DI ROZZANO

Con la presente si certifica che il Sig. Niccolò Corisio ha svolto l'attività di volontariato civico presso il Comune di Rozzano dal 24 marzo 2020 e tale attività è ancora in corso di esecuzione.

Cordiali saluti

Comune di Rozzano
Piazza Giovanni Foglia
Assessore Lucia Galeone
*Cura del verde e decoro urbano
Protezione e tutela degli animali*

Si rilascia su richiesta dell' interessato per gli usi consentiti dalla Legge