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. 1250/C27 del 30 maggio 2020

DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5ª B
Sala e Vendita

Anno Scolastico 2019/ 2020

INDICE

A) PARTE GENERALE

PROFILO DELL'INDIRIZZO pag. 3

COMPETENZE DI PROFILO pag. 6

SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE pag. 8

PROFILO DELLA CLASSE pag. 9

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

DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4^ e 5^ pag. 13

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA pag. 14

A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (Alternanza) pag. 21

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI pag. 27

pag. 29

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO
STORIA
LINGUA INGLESE
LINGUA 2° SPAGNOLO
MATEMATICA
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
SCIENZA DEGLI ALIMENTI
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
RELIGIONE

C) SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

Simulazione di prove d'esame

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.

Verranno positivamente valutati gli studenti cha hanno dimostrato:

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

lavoro didattico ed il positivo compimento dei propri doveri; un metodo di studio sufficientemente organizzato; un curricolo di studi generalmente positivo.

LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE

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

PROFILO DELLA CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE	**Docente**	**Continuità didattica**
Religione	Massimo Lo Santo	Quarta e quinta
Italiano	Valentina de Lieto Vollaro	si
Storia	Valentina de Lieto Vollaro	si
Inglese	Nicoletta Calabrese/Michele Catania	no
2° Lingua Spagnolo	Ximena Vicuna	si
Diritto e Tecnica Amministrativa	Daniela Fortuna/Rossella Diolosà	no
Alimentazione	Clara Mazzoli	si
Matematica	Laura Di Matteo	Quarto e quinto anno
Laboratorio di Enogastronomia	Paolo Montagna	no
Laboratorio di Sala e Vendita	Gaetano Cianni	si
Scienze motorie	Forte Antonio	Quarto e quinto anno

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

1. Barone Gaia	13. Leo Riccardo
2. Bertoli Pierluigi	14. Maisenti Beatrice
3. Bezzi Cesare Giovanni	15.Mangialardo Martina
4. Bignotti Cristian	16. Moran Iraheta Pablo
5. Bressan Daniele	17. Mantovani Gallini Syria
6. Canitano Andrea	18. Morgillo Mattia
7. Castagna Nicolò	19. Savarino Diana
8. Ditto Francesca	20. Scalzo Massimo
9. Erriu Desirée	21. Scarpaleggia Federico
10. Fontes Hidalgo Alessia	22. Tonelli Nicolò
11. Fugazza Riccardo	23.Vinci Sabrina
12. Infurna Giorgia	

Alunni BES

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

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

Studenti	***Credito classe terza***	***Credito classe terza rivalutato***	***Credito classe quarta***	***Credito classe quarta rivalutato***	***TOTALE CREDITO ingresso***
Barone Gaia	9	**14**	11	**17**	**31**
Bertoli Pierluigi	8	**12**	9	**14**	**26**
Bezzi Cesare Giovanni	8	**12**	10	**15**	**27**
Bignotti Christian	8	**12**	9	**14**	**26**
Bressan Daniele	8	**12**	10	**15**	**27**
Canitano Andrea	8	**12**	9	**14**	**26**
Castagna Nicolò	9	**14**	12	**18**	**32**
Ditto Francesca	8	**12**	9	**14**	**26**
Erriu Desirée	8	**12**	9	**14**	**26**
Fontes Hidalgo Alessia	9	**14**	10	**15**	**29**
Fugazza Riccardo	9	**14**	12	**18**	**32**
Infurna Giorgia	9	**14**	9	**14**	**28**
Leo Riccardo	8	**12**	10	**15**	**27**
Maisenti Beatrice	7	**11**	8	**12**	**23**
Mangialardo Martina	8	**12**	10	**15**	**27**
Mantovani Gallini Syria	10	**15**	11	**17**	**32**
Moran Iraheta Pablo	9	**14**	10	**15**	**29**
Morgillo Mattia	9	**14**	9	**14**	**28**
Savarino Diana	9	**14**	11	**17**	**31**
Scalzo Massimo	8	**12**	10	**15**	**27**
Scarpaleggia Federico	8	**12**	10	**15**	**27**
Tonelli Nicolò	9	**14**	10	**15**	**29**
Vinci Sabrina	9	**14**	12	**18**	**32**

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4ª

Alla classe 4ª B Sala e Vendita erano iscritti 24 alunni; agli scrutini finali uno non è risultato promosso; 10 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per le discipline di D. T. A. e matematica 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; tutti gli alunni interessati hanno superato il debito e pertanto sono stati ammessi alla classe quinta.

All'inizio di questo anno scolastico è stata inserita una nuova alunna proveniente da altro istituto, uno, invece, si è trasferito in un'altra città nel mese di novembre.

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5ª

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

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

1. studio individuale;

2. recupero in itinere;

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

A causa dell'emergenza COVID-19, le attività di recupero sono proseguite tramite la didattica a distanza e alcuni alunni hanno sostenuto le interrogazioni in streaming e/o prodotto lavori scritti relativi alle discipline insufficienti.

Quasi tutti gli studenti hanno mostrato impegno e volontà di recuperare le lacune del primo quadrimestre.

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	• 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	• 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	• 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	• 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 dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	• E' attento/a e collabora in **MODO PROPOSITIVO** durante le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Rispetta autonomamente gli impegni assunti e svolge sempre i compiti assegnati.	

Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	• 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	• 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	• 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	• 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	• Conosce e rispetta i regolamenti; osserva le disposizioni relativa 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	• Frequenta con **REGOLARITA'** le lezioni e rispetta gli orari • **RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (** le entrate Posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) • **E' presente alle lezioni** in occasione di verifiche concordate	
	Riconoscimento del valore	Partecipazione al dialogo educativo	• E' attento/a e **SEGUE CON INTERESSE** le attività didattiche	

	dell'attività didattica e formativa	Impegno nello studio e rispetto delle consegne	(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	• Interviene in **MODO PERTINENTE** durante le lezioni.	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	• 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	• **GENERALMENTE** rispetta gli altri e i loro diritti; **non ha sempre** un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e, se sollecitato, si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio • Ha **UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI** all'ambiente scolastico	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	• Utilizza in **MODO NON SEMPRE IDONEO** i materiali e le strutture della scuola	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	• **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	• Frequenta **NON SEMPRE IN MODO REGOLARE** le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • **NON SEMPRE RISPETTA IL REGOLAMENTO DI ISTITUTO circa le entrate posticipate e le uscite anticipate** e le modalità di richiesta di giustificazione • **Non è sempre presente alle lezioni** in occasione di verifiche concordate • **Non rispetta sempre le consegne** (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti)	**8**

	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	• **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	• Durante l'attività didattica **INTERVIENE SE SOLLECITATO**	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	• **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	• **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	• Utilizza in **MODO INADEGUATO** i materiali e le strutture della scuola	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	• **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 educativo	Frequenza e puntualità	• Frequenta **IN MODO IRREGOLARE** le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • **RISPETTA SALTUARIAMENTE IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO** (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) • Effettua **assenze strategiche** in occasione di verifiche concordate • **Rispetta le consegne solo se sollecitato** (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti)	**7**

	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	• **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	• **NON INTERVIENE** in modo propositivo durante l'attività didattica	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	• 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	• 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 scolastica	Uso delle strutture della scuola	• Utilizza **CON TRASCURATEZZA** i materiali e le strutture della scuola, a volte danneggiandoli.	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	• **NON RISPETTA** i regolamenti • **NON OSSERVA le disposizioni della sicurezza.** • **PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI** (uno o più richiami scritti e/o con sospensioni fino a 14 giorni).	
Collaborare e partecipare	Acquisizione di un ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	• 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	**6**

			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	• **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	• **NON INTERVIENE** in modo propositivo durante l'attività didattica	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	• 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	Medio-alto
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	Medio-alto
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	Medio

COMPETENZE EDUCATIVE/cittadinanza	**OBIETTIVI**	**INDICATORI**	LIVELLO medio raggiunto
	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole		

Collaborare e partecipare	nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	Medio
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	Medio
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	Medio
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	Medio

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

- Benessere e salute: incontro con ADSINT sulla donazione del sangue in data 03/11/2019; conferenza con i ricercatori AIRC sulla correlazione tra abitudini alimentari e tumori in data 02/12/2010.
- Legalità: incontro di sensibilizzazione al volontariato con alcuni volontari della Fondazione Francesca Rava in data 16/01/2020.

Altri progetti ed uscite didattiche previste non sono state svolte a causa dell'emergenza COVID-19.

ATTIVITA' SVOLTE DA SINGOLI STUDENTI

Barone Gaia	Corso Sommelier II livello – AIS Milano
Bignotti Christian	Rappresentante di classe; arbitro regionale della Federazione Italiana Pallacanestro
Canitano Andrea	Corso Sommelier II livello – AIS Milano
Castagna Nicolò	Corso Sommelier II livello – AIS Milano
Fontes Hidalgo Alessia	Corso Sommelier II livello – AIS Milano
Fugazza Riccardo	Corso Sommelier II livello – AIS Milano
Moran Iaraheta Pablo	Corso Sommelier II livello – AIS Milano
Morgillo Mattia	Corso Sommelier II livello – AIS Milano
Savarino Diana	Rappresentante di classe; Corso Sommelier II livello – AIS Milano
Scarpaleggia Federico	Corso Sommelier II livello – AIS Milano
Tonelli Nicolò	Corso Sommelier II livello – AIS Milano
Vinci Sabrina	Corso Sommelier II livello – AIS Milano

CONTRIBUTI DISCIPLINARI

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

DISCIPLINE	**ATTIVITA'/PROGETTI/TEMATICHE**
ITALIANO	Lettura del romanzo di P. Levi "Se questo è un uomo"; Visione del film tratto dal romanzo di Saviano "La paranza dei bambini"
STORIA	Visita guidata al Memoriale della Shoah; Il regime fascita; Il regime nazista; La guerra civile spagnola; Nazismo ed eugenetica: visione del video dello spettacolo teatrale di Paolini "Ausmerzen: vite indegne di essere vissute"; La Resistenza e il 25 aprile; Il referendum e la nascita della Costituzione Italiana; Visione dello spettacolo "No Franca Viola"; Visita guidata al quartiere Niguarda con i volontari dell'ANPI; Visione del film "Le suffragette".

LINGUA INGLESE	
LINGUA SPAGNOLA	Importanza di una dieta sana ed equilibrata (Menú Equilibrado), norme igieniche negli ambienti lavorativi (Normas higiénicas para los profesionales de comedor y cocina
MATEMATICA	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Principio di uguaglianza; Tutela della salute e libertà personali; Diritto alla Privacy; Obbligo tributario.
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Importanza di una dieta sana ed equilibrata, norme igieniche negli ambienti lavorativi
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
TECNICA DELLA COMUNICAZIONE	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
RELIGIONE	

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 identifica e rileva dati, distinguendo aspetti determinanti e dettagli, compie osservazioni autonome, pone domande fondanti
	Riflettere sui propri comportamenti, valutando il proprio operato nei processi di acquisizione della conoscenza	L'allievo valuta le proprie azioni e attitudini, riconosce il valore formativo dell'errore, riflette sulle proprie esperienze, ma non è sempre in grado di modificare il proprio metodo di lavoro
	Avere iniziativa di studio autonomo	L'allievo organizza il lavoro e cerca di acquisire informazioni
	Utilizzare le attrezzature per l'apprendimento	L'allievo utilizza correttamente le attrezzature e i dispositivi per svolgere il compito assegnato

Competenza n. 2 **COMUNICARE**

OBIETTIVI	**INDICATORI**	**DESCRITTORI** (relativi ai medi livelli raggiunti)
Lo studente comprende messaggi di tipologie e complessità differenti, nelle varie forme comunicative, e utilizza efficacemente i diversi linguaggi	Interpretare, comprendere il significato di un messaggio, individuare i significati anche impliciti	L'allievo interpreta il messaggio e ne comprende quasi sempre 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 quasi sempre la comunicazione non verbale, adeguandola al contesto

Competenza n. 3 **COLLABORARE E PARTECIPARE**

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

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 autonomamente le risorse e gli strumenti

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 autonomamente con argomentazioni 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
Barone Gaita	Hotel Campagnola - Riva del Garda	Bar Stoppani - Milano	Maio Restaurant - Milano
Bertoli Pierluigi	Mandarin Oriental Milano	Ristorante b:ur - Milano	Calabrone - Milano
Bezzi Cesare	Bar Basso - Milano	Maio Restaurant - Milano	Antico Albergo - Pioltello
Bignotti Christian	Mandarin Oriental Milano	Bar Basso Milano	Maio Restaurant - Milano
Bressan Daniele	Best Western - Spotorno	Hotel For You - Cernusco	Hotel Castello - Monjovet
Canitano Andrea	Best Western - Spotorno	Bar Basso Milano	Ca' Turati - Milano
Castagna Nicolò	Four season - Milano	Grand Hotel Et Milan - Milano	Bar Basso - Milano
Ditto Francesca	Mandarin Oriental Milano Calabrone 2 - Milano	Me Milan , il Duca - Milano	Maio bistrot - Stazione Centrale
Erriu Desirée	Bar Stoppani - Milano	Maio Restaurant - Milano; Hotel Milano Scala	Villa Carlotta - Lago Maggiore
Fontes Hialgo Alessia	Four season - Milano	Hotel Castello - Valle d'Aosta	Bar Stoppani - Milano
Fugazza Riccardo	Hotel Parigi - Bordighera	Hilton - Milano	Joia - Milano
Infurna Giorgia	Bar Stoppani - Milano	Maio Restaurant - Milano	Hotel Galles Best Western
Leo Riccardo	Maio Restaurant Bar - Milano	La Terrazza Hotel Galles - Milano	Bar Basso - Milano
Maisenti Beatrice	Pizzeria La Stupida - Paullo	Pizzeria La Stupida - Paullo	Hotel Visconti Palace - Milano

Mangialardo Martina	Four Season - Milano	Bar Stoppani - Milano	Villa Carlotta - Lago Maggiore
Mantovani Syria	Bar Stoppani - Milano	Hotel Castello - Valle d'Aosta	Villa Carlotta - Lago Maggiore
Moran Iraheta Pablo	Excelsior Palace - Rapallo	Hotel Campagnola - Riva del Garda	Maio bistrot - Stazione Centrale
Morgillo Mattia	Maio Restaurant - Milano	Four Season - Milano	Foyer La Scala - Milano
Savarino Diana	Hotel Campagnola - Riva del Garda	Ristorante Calabrone; Gran Hotel Visconti Palace - Milano	Maio bistrot - Stazione Centrale
Scalzo Massimo	Excelsior Palace - Rapallo	Hotel Campagnola - Riva del Garda	Ristorante Foyer - Scala di Milano
Scarpaleggia Federico	Bar Basso - Milano	Me Milan - Milano	Maio bistrot - Stazione Centrale
Tonelli Nicolò	Bar Basso - Milano	Me Milan - Milano	Maio bistrot - Stazione Centrale
Vinci Sabrina	Ristorante Calabrone - Milano	Gran Hotel Visconti Palace - Milano	Bar Stoppani - Milano

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

- **PERCORSI/TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI**

TEMATICHE	**Tipo di attività**	**Discipline coinvolte**
La vodka	Lezione frontale, lezione laboratoriale, Lezione partecipata	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Storia Alimentazione

Contributi disciplinari specifici:

Laboratorio di Sala: vodka e distillazione

Inglese: Spirits, vodka

Spagnolo: Los coctéles

Storia: La rivoluzione russa e lo stalinismo

Alimentazione: valore nutritivo dei superalcolici

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Il Vino	Lezione frontale, lezione partecipata, Lezione laboratoriale	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Letteratura italiana Alimentazione Enogastronomia

Contributi disciplinari specifici

Laboratorio di Sala: le vinificazioni, le DOCG della Lombardia

Inglese: Wine

Spagnolo: Vinos y el servico de la mesa

Letteratura italiana: C. Baudelaire e i poeti simbolisti

Enogastronomia: vini presenti sul territorio lombardo e marchi di tutela

Alimentazione: stili alimentari

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Whisky e Whiskey	Lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Storia

Contributi disciplinari specifici

Laboratorio di sala: Whisky e whiskey

Inglese: spririts, Whisky

Spagnolo: los coctéles

Storia: l'Inghilterra di Churchill e la seconda guerra mondiale

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Spritz	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Storia Letteratura italiana

Contributi disciplinari specifici

Laboratorio di Sala: Spritz

Inglese: Cocktails

Spagnolo: los coctéles

Storia: La prima guerra mondiale

Letteratura italiana: Ungaretti

TEMATICHE	**Tipo di attività**	**Discipline coinvolte**
Le dieta mediterranea	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Alimentazione Enogastronomia Inglese Spagnolo Storia Letteratura italiana Laboratori di Sala

Contributi disciplinari specifici

Alimentazione: diete e stili alimentari

Inglese: the mediterranea diet

Spagnolo: dieta ideal

Letteratura italiana: il manifesto della cucina futurista e il rifiuto della tradizione culinaria italiana

Laboratorio di Sala: il vino

Enogastronomia: l'Italia e la gastronomia dei localismo

TEMATICHE	**Tipo di attività**	**Discipline coinvolte**
Nazismo e Shoah	Lezione partecipata, lezione frontale, uscita didattica	Alimentazione Storia Letteratura italiana

Contributi disciplinari specifici

Alimentazione: regole alimentari nella tradizione ebraica

Storia: la seconda guerra mondiale e la Shoah

Letteratura italiana: lettura del romanzo di P. Levi "Se questo è un uomo"

Visita guidata al Memoriale alla Shoah di Milano

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Contaminazioni	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Alimentazione Inglese, Spagnolo, Storia, Lettaratura italiana

Contributi disciplinari specifici

Alimentazione: contaminazione biologica degli alimenti

Inglese: food contamination

Spagnolo: normas higiénicas para los profesionales

Storia: l'ingresso degli Usa nella seconda guerra mondiale e la fine del conflitto con la bomba atomica

Letteratura italiana: "La coscienza di Zeno" e l'ultima pagina del romanzo

TEMATICHE	Tipo di attività	Disci pline coinvolte
Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Inglese Spagnolo Alimentazione Enogastronomia

Contributi disciplinari specifici

Inglese: Food safety and hygiene

Spagnolo: Normas Higiénicas para los profesionales

Alimentazione: Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

Cucina: H.A.C.C.P

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Le intolleranze alimentari	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Inglese Spagnolo Alimentazione Enogastronomia Storia

Contributi disciplinari specifici

Inglese: Alternative diets

Spagnolo: La dieta vegetariana (ventajas y desventajas)

Alimentazione: Allergie e intolleranze alimentari

Enogastronomia: le intolleranze alimentari

Storia: Nazismo

- **VIAGGIO D'ISTRUZIONE**

A causa dell'emergenza sanitaria non è stato svolto il viaggio di istruzione programmato in Umbria e Toscana.

- **INIZIATIVE COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE**

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

a) Uscite didattiche: visone del film "La paranza dei bambini" presso il cinema Aneto di Milano in diretta streaming in altre sale italiane con intervista al regista Claudio Giovannesi e l'autore del romanzo Roberto Saviano; visione dello spettacolo teatrale in lingua spagnola "Siempre Frida y el dìa de los muertos".

b) Interventi di esperti: vedi sezione "progetti cui la classe ha aderito".

PROGETTO SPORTIVO

Attività svolte nell'ambito del progetto.

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

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA : Lingua e letteratura italiana.

DOCENTE: Prof.ssa de Lieto Vollaro Valentina

LIBRO DI TESTO in adozione: *Chiare lettere,* P. Di Sacco, edizione scolastiche Bruno Mondadori, vol. 3

ORE DI LEZIONE (effettivamente svolte in presenza prima dell'emergenza sanitaria): 61

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, composta da 23 studenti, di cui 10 femmine e 13 maschi, non ha avuto un percorso facile nel triennio.

All'inizio del quarto anno ci sono stati due nuovi ingressi: l'alunno B. C., trasferitosi da Roma, e l'alunna E. D., ripetente e proveniente dalla classe III BSV del nostro istituto.

Anche al quinto anno abbiamo avuto una nuova studentessa, proveniente da una scuola privata. La ragazza, molto timida e riservata, nonostante l'impegno e la partecipazione positiva alle lezioni, ha mostrato subito grosse lacune pregresse in numerose materie e non poche difficoltà nel seguire il normale andamento didattico del resto della classe. Si sottolinea, però, la buona volontà della studentessa, anche durante il periodo di didattica a distanza.

Nel mese di novembre dell'attuale anno scolastico, l'alunno B. C. si è trasferito a Roma, per motivi di famiglia.

Durante il terzo anno, si contavano 8 alunni con B. E. S., con relativo P. D. P., tra questi uno per svantaggio socio-economico, quindi privo di certificazione medica. L'allievo in questione, con sospensione di giudizio a giugno, è stato respinto a settembre e ha deciso di trasferirsi in Sicilia dai nonni paterni.

Lo studente F. F., anch'esso con B. E. S., si è invece ritirato durante a metà del terzo anno.

Una tra queste studentesse con P. D. P., invece, non è stata ammessa alla classe V.

A queste iniziali certificazione se ne sono aggiunte altre due, una nel primo quadrimestre del IV anno scolastico, e una a dicembre del V.

In totale, allo stato attuale, gli alunni per i quali è stato previsto un piano didattico personalizzato sono 7.

La classe, all'inizio del triennio, appariva estremamente turbolenta, polemica e infantile. Alcuni docenti, spesso, lamentavano l'impossibilità di svolgere serenamente e proficuamente le lezioni. Ciò ha determinato, in molti casi, un certo rallentamento nello svolgimento della programmazione, e la difficoltà, per gli alunni più fragili, di seguire serenamente le attività didattiche.

Anche le relazioni tra pari non erano pacifiche e positive, i ragazzi erano divisi in gruppetti, e litigavano quotidianamente tra loro. Tutto questo si ripercuoteva negativamente anche sull'andamento didattico-disciplinare della maggior parte degli studenti.

Si sottolinea che, probabilmente, la discontinuità didattica in matematica del terzo anno, quella relativa a D. T. A. per parte del quarto e del quinto, non hanno agevolato la difficile situazione.

Nel corso degli anni la situazione è lentamente cambiata, le relazioni tra pari e con i docenti sono migliorate, alcuni allievi sono maturati, creando un'atmosfera positiva in classe che ha permesso, ad un piccolo gruppo di loro, di raggiungere anche risultati brillanti.

Per le materie di lingua e letteratura italiana vi è stata continuità didattica, e questo ha permesso una crescita globale soddisfacente.

Al terzo anno erano molti gli allievi che avevano una notevole povertà lessicale, grosse difficoltà espressive e di produzione scritta, ad oggi, però, gli obiettivi minimi di materia sono stati raggiunti da tutti, anche dagli studenti più fragili.

La peculiarità di questa classe è la grossa distinzione in due macro-gruppi: il primo, in cui si riscontrano anche elementi di eccellenza, sempre puntuale, collaborativo e partecipe, e il secondo, spesso disinteressato, ritardatario e poco produttivo.

Si sottolinea, però, che tutti, anche gli alunni più in difficoltà e/o pigri, se messi sotto pressione, partecipano e lavorano, anche con risultati soddisfacenti.

Ciò che è apparso sorprendente è stata la maturità mostrata dai ragazzi durante la chiusura eccezionale dell'istituto a causa dell'emergenza sanitaria. Gli studenti hanno sempre partecipato alle lezioni online e inviato i compiti con puntualità.

Vista, però, la particolare situazione derivante dalla sospensione delle attività didattiche ordinarie, ho ritenuto opportuno interrompere la spiegazione degli argomenti di letteratura italiana con qualche settimana di anticipo, perché questa modalità di lezione poteva risultare più difficoltosa per gli alunni più fragili.

Ho preferito, quindi, concentrarmi sul ripasso degli ultimi argomenti, e lasciare spazio alle ultime interrogazioni e alle lezioni di storia.

Le prove scritte effettuate nel corso dell'anno si sono basate, principalmente, sui modelli delle tre tipologie dell'esame di stato.

Considerando l'indirizzo di studi del nostro istituto, frequentato da alunni che spesso hanno poca propensione per le materie umanistiche, bisogna sottolineare che alcuni ragazzi hanno mostrato discrete capacità nell'analisi del testo poetico. Tali alunni, però, restano dei casi isolati, perché una buona parte della classe si colloca nella fascia relativa agli obiettivi minimi di materia.

Nella valutazione finale gioca un ruolo fondamentale il percorso didattico dei singoli studenti in relazione alle varie situazioni di partenza e alle loro competenze e propensioni. Anche la partecipazione, la collaborazione e la puntualità mostrata nel periodo di didattica a distanza sarà parte integrante della valutazione.

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	**Competenze di materia**	**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. Utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace	1.Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working per intervenire in diversi contesti. 2.Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi. 3.Sviluppare strategie di comunicazione in	•Scrivere in maniera corretta (ortografia, lessico, sintassi). •Usare con proprietà i linguaggi settoriali. •Scrivere varie tipologie di testo. •Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo. •Redigere il proprio curriculm vitae in formato europeo. •Usare metodi e strumenti per affrontare le diverse tipologie di prova scritta dell'esame di stato. •Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana	LIVELLO BASE (6) 1.In situazioni note individua e mette in atto comportamenti corretti e utilizza strumenti

in ambito professionale. Utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non. Comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.	contesti professionali. 4.Redigere tipologie di testi in ambiti professionali. 5.Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione settoriale. 6.Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.	dall'Unità ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. •Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e internazionale anche in prospettiva interculturale.	di base 2.Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi. 3.Comunica in situazioni prevedibili. 4.Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma essenziale. 5.Usa il lessico settoriale in modo essenziale. 6.Produce in forma essenziale testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.

4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	7.Avere coscienza della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno. 9.Riconoscere le linee essenziale della storia delle idee, della cultura, della letteratura. 10. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.	Avere coscienza della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno. Cercare, selezionare e usare fonti e documenti. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale	LIVELLO BASE (6) 7.Ha coscienza degli aspetti basilari della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno. 8.Cerca, seleziona e usa fonti e documenti in modo guidato. 9.Riconosce gli aspetti basilari della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali. 10.Stabilisce i principali collegamenti tra le

			tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale

PROGRAMMA PER CONTENUTI

•Tipologie della prima prova dell'Esame di Stato:

A. analisi del testo in prosa e in versi;

B. analisi e produzione di un testo argomentativo;

C. riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

•Positivismo, Naturalismo e Verismo:

- Il positivismo e la teoria dell'evoluzione della specie;
- Naturalismo e Verismo, caratteristiche tematiche e stilistiche e relative differenze;
- E. Zola, tecniche narrative, tematiche e trama de *L'Assommoir.* Antologia: "Gervaise e l'acquavite" da *L'Assommoir.*
- Giovanni Verga. Elementi essenziali della vita, la "conversione letteraria al Verismo" con *Nedda,* le raccolte di novelle, il "ciclo dei vinti" (approfondimento su *Mastro-don Gesualdo,* trama e stile de *I Malavoglia*), l'artificio di regressione e narratore popolare.
- Brani antologici: *Rosso Malpelo* da *Vita dei campi,* "La fiumana del progresso" prefazione de *I Malavoglia,* "La morte di Gesualdo" da *Mastro-don Gesualdo,* parte IV, cap. 5.

•Prosa e poesia del Decadentismo e del Simbolismo:

- la nascita del simbolismo;
- O. Wilde e C. Baudelaire (cenni studiati tramite appunti forniti dall'insegnante). *Il vino degli amanti* e *Il veleno* da *I fiori del male,* C. Baudelaire;
- G. D'Annunzio. Episodi più significativi della vita dell'autore, estetismo, superomismo e decadentismo nei romanzi di D'Annunzio. Approfondimento su *Il Piacere, Le vergini delle rocce* e *Il Notturno.* Panismo nei versi di *Alcyone.* Antologia: *La pioggia nel pineto, Alcyone* – sezione II.
- G. Pascoli, momenti salienti della vita, poetica del fanciullino, il simbolismo pascoliano (le immagini del nido, patria, uccelli, fiori, campane), caratteristiche tematiche e stilistiche di *Myricae* (aspetti studiati tramite materiale multimediale fornito dal docente). Antologia: *X agosto, Novembre,* da *Myricae, Il gelsomino notturno, La mia sera* da *I canti di Castelvecchio.*

Avanguardie novecentesche:

- Ermetismo, cenni

- Futurismo. Nascita e caratteristiche essenziali del movimento d'avanguardia futurista. Antologia: "Il bombardamento di Adrianopoli da *Zang Tumb Tumb* di F. T. Marinetti e *E lasciatemi divertire* di A. Palazzeschi.

  Approfondimento e lettura de *Il manifesto della cucina futurista,* studiato tramite materiale fornito dalla docente.

•Il grande romanzo italiano del '900 :

- I. Svevo, momenti salienti della vita, il ruolo della letteratura e della psicoanalisi, l'ambiente triestino, caratteristiche tematiche e stilistiche dei romanzi *Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno* (con particolare attenzione agli episodi dell'ultima sigaretta, la morte del padre, il rapporto con l'amico-antagonista Guido, il funerale mancato e la pagina conclusiva del romanzo). Antologia: da *La coscienza di Zeno* "Prefazione e preambolo", "L'ultima sigaretta", "Il funerale sbagliato", "Lo schiaffo mancato", "Un'esplosione enorme", finale del romanzo).

- L. Pirandello, momenti salienti della vita, il relativismo pirandelliano, l'umorismo, l'esempio della "vecchia imbellettata" e differenza tra comicità e umorismo; le maschere e la pazzia, le novelle, le fasi del teatro del grottesco (*Il berretto a sonagli* e *Così è (se vi pare))* e del teatro nel teatro (*Sei personaggi in cerca d'autore)*, il tema del doppio e della crisi d'identità nei romanzi umoristici *Il fu Mattia Pascal* e *Uno nessuno e centomila.* Antologia: *Il treno ha fischiato* da *Novelle per un anno,* "La nascita di Adriano Meis", "Pascal porta i fiori alla sua tomba"- pagina conclusiva de *Il fu Mattia Pascal,* "Il naso di Moscarda" e "Un paradossale lieto fine" da *Uno, nessuno e centomila,* "La voce della verità" da *Così è (se vi pare); "La vecchia signora"* tratto da *L'umorismo.* (Argomento completato in DAD.)

•Versi e letteratura di guerra:

- G. Ungaretti, episodi salienti della vita, *l'Allegria,* struttura, tematiche e stile. Antologia: *Veglia, Fratelli, Soldati, S. Martino del Carso, I Fiumi.*

- P. Levi, lettura integrale del romanzo *Se questo è un uomo.*

•Eugenio Montale (svolto in DAD):

- la vita dell'autore tra la Liguria, Firenze e Milano;
- Il pessimismo e "il male di vivere";

- *Ossi di seppia,* tematiche e stile;
- *Le occasioni, La bufera e altro, Satura* (cenni)
- Antologia: *Spesso il male di vivere ho incontrato* e *Non chiederci parola* da *Ossi di seppia, Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale* da *Satura.*

METODOLOGIA: lezione fontale, lezione partecipata e cooperative learning.

STRUMENTI: libro di testo, fotocopie, appunti, materiale multimediale.

STRUMENTI UTILIZZATI DURANTE LA DAD: condivisione materiale tramite registro elettronico, piattaforma classroom, email, viedolezioni registrate e lezioni in streaming con hangoutsmeet.

STRUMENTI DI VERIFICA: verifica scritta volta all'esercitazione sulle tre tipologie di prove d'esame, e interrogazioni orali sulle caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e delle correnti letterarie studiate, con relativa analisi e commenti dei brani antologici .

Si evidenzia che gli alunni sono stati lasciati liberi di scegliere se svolgere la parte di analisi delle tipologie A e B in forma più schematica, svolgendo la traccia punto per punto, o se invece realizzare un testo unico a partire dai medesimi punti proposti dalla consegna.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Conoscenza e collocazione temporale e geografica dei movimenti artistico letterari e dei principali autori studiati.
- Conoscenza delle tematiche e delle caratteristiche stilistiche delle opere principali degli autori studiati.
- Creazione di correlazioni tra autori, testi e tendenze artistico-letterarie principali.
- Capacità d'analisi degli aspetti stilistici e tematici dei testi antologici studiati.
- Capacità di esprimere e comunicare oralmente i contenuti studiati, con linguaggio corretto e appropriato.
- Capacità di produrre differenti tipologie di testi scritti, coerenti e coesi, ortograficamente e morfosintatticamente corretti.

A ciò si aggiungono i criteri relativi al periodo di **didattica a distanza** che sono stati inseriti nel PTOF.

Nella valutazione finale saranno tenuti in considerazione anche l'interesse mostrato dallo studente durante le lezioni, la partecipazione, l'impegno e la puntualità nelle consegne, le caratteristiche e le peculiarità dei singoli alunni in relazione ai personali percorsi di studio e di crescita.

La valutazione degli alunni con B.E.S. è stata effettuata utilizzando i criteri di riferimento previsti dai vari P.D.P. con relative misure compensative e dispensative, verifiche scritte più brevi o maggior tempo a disposizione.

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

MATERIA: Storia

DOCENTE: Prof.ssa de Lieto Vollaro Valentina

LIBRO DI TESTO in adozione: *La nostra avventura*, vol. 3, G. De Vecchi e G. Giovannetti, Pearson, edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

ORE DI LEZIONE (effettivamente svolte prima dell'emergenza sanitaria): 51

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, composta da 23 studenti, ha avuto la continuità didattica per le discipline di Storia e Italiano. All'inizio del percorso triennale il lavoro della docente è stato faticoso perché i ragazzi apparivano poco scolarizzati e poco collaborativi.

I ragazzi avevano difficoltà nel cogliere i nessi causa-effetto degli eventi studiati, e nell'uso del lessico specifico di materia. Molti di loro non riuscivano neanche ad esprimere i contenuti studiati in maniera efficace e con un registro linguistico appropriato al contesto e al contenuto.

La situazione didattico-disciplinare è lentamente migliorata nel corso degli anni, soprattutto durante quest'ultimo periodo scolastico, probabilmente perché la storia del '900 attrae e stimola i ragazzi, molto più di altri periodi storici. Spesso gli studenti hanno richiesto approfondimenti mostrando interesse e curiosità per gli eventi affrontati.

Anche durante il periodo di Didattica a Distanza, la classe ha partecipato attivamente e con maturità alle nuove modalità di lezione, soprattutto con la visone di film e brevi filmati storici.

Prendendo in considerazione la partecipazione alle attività scolastiche, la preparazione, l'interesse e l'impegno mostrato, la classe può essere divisa in due macro-gruppi.

Vi è un certo numero di studenti che si è sempre mostrato collaborativo e partecipe durante le lezioni, costante nello studio e desideroso di apprendere, raggiungendo, in alcuni casi, anche ottimi risultati in termini di competenze e abilità trasversali e di materia.

Nell'altro gruppo possono essere collocati due diverse tipologie di allievi. Da una parte vi sono gli studenti con grosse lacune pregresse e/o poco inclini allo studio delle materie più teoriche ed umanistiche ma che, nonostante le loro fragilità e peculiarità, sono riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi di materia, con impegno e partecipazione. Dall'altra vi è una sparuta minoranza che avrebbe potuto raggiungere risultati più che brillanti, ma la cui scarsa partecipazione e interesse ne hanno determinato un risultato finale fermo alla sufficienza.

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.	•Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità •Ricostruire la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali,	LIVELLO INTERMEDIO NELLE SEGUENTI ABILITA' DI MATERIA:

	demografiche, sociali e culturali •Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche •Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali •Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale •Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali •Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici	(7) 1.Conosce le linee della storia e si muove con sicurezza tra gli eventi studiati. 2.Individua relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. LIVELLO BASE (6) 3. Comprende un testo storiografico

PROGRAMMA PER CONTENUTI

•L'Italia della sinistra storica:

- Governo Crispi, espansione coloniale in Africa orientale, repressione delle rivolte sociali, sconfitta di Adua (elementi essenziali studiati in appunti in fotocopie fornite dal docente);

•La grande depressione del 1873 (elementi essenziali);

• Seconda rivoluzione industriale, taylorismo e catena di montaggio (elementi essenziali);

•Imperialismo, le potenze europee fra Ottocento e Novecento:

- la Germania da Bismarck a Guglielmo II;

•L'età giolittiana in Italia:

- l'uccisione del re;

- la politica e le riforme sociali di Giolitti;
- le differenze nord-sud e l'emigrazione italiana (cenni);
- l'espansione coloniale in Libia.

•Lo scenario dell'area balcanica all'inizio del Novecento (principali elementi che delineano il quadro geopolitico generale).

•La prima guerra mondiale:

- l'Europa verso le catastrofe, cause immediate e profonde della guerra;
- sistema di alleanze;
- dalla guerra lampo alla guerra di trincea, guerra di logoramento e guerra totale;
- i principali fronti di guerra;
- l'Italia dalla neutralità all'intervento;
- la svolta del '17 e la fine della guerra;
- i trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra.

•Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin:

- la Russia prima della guerra;
- dalla rivoluzione di febbraio alla rivoluzione d'ottobre;
- i bolscevichi al potere, la guerra civile e la nascita dell'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche (elementi essenziali);
- la dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.

•Il regime fascista:

- la crisi del dopoguerra e il biennio rosso;
- dai fasci di combattimento alla marcia su Roma;
- delitto Matteotti, leggi fascistissime e affermazione della dittatura totalitaria;
- politica estera ed economica del fascismo.

•La crisi del '29 e il New deal (elementi essenziali).

•Il regime nazista:

- Cenni relativi alla repubblica di Weimar;
- Il nazismo al potere;
- Il totalitarismo nazista, razzismo, eugenetica, xenofobia, leggi di Norimberga;
- aggressività della politica estera nazista: annessione dell'Austria e dei Sudeti e la conquista della Cecoslovacchia.

•La guerra civile spagnola e l'affermazione del franchismo (svlto in DADA elementi essenziali).

•La seconda guerra mondiale (svolto in DAD):

- le premesse della guerra e l'invasione della Polonia;
- Francia e Inghilterra dichiarano guerra alla Germania;
- patto tripartito;
- Operazione Barbarossa;
- attacco di Pearl Harbor e ingresso in guerra degli Usa;
- l'Europa dominata da Hitler e la Shoah;

- gli alleati sbarcano in Sicilia;
- lo sbarco in Normandia;
- Conferenza di Yalta;
- La fine del nazismo e della guerra in Europa;
- conferenza di Potsadm;
- l'uso dell'atomica, resa del Giappone e trattati di pace;
- la particolare situazione italiana dal luglio del 1943, la fine del regime fascista, l'8 settembre 1943;
- Resistenza e guerra partigiana di liberazione. Visita al quartiere Niguarda con i volontari dell' ANPI,
- approfondimento di cittadinanza e costituzione su nascita dell'Onu, *Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.*

•L'Europa divisa a metà e guerra fredda (svolto in DAD - aspetti essenziali):

- il mondo diviso: piano Marshall, Nato e patto di Varsavia , equilibrio del terrore.

• 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana (svolto in DADA - elementi essenziali):

- l'Italia diventa una repubblica, referendum 2 giugno 1946;
- nascita della Costituzione e principi fondamentali.

METODOLOGIA: lezione frontale, lezione partecipata e laboratoriale.

STRUMENTI: manuale di testo, fotocopie, appunti e materiale multimediale.

STRUMENTI UTILIZZATI DURANTE LA DAD: condivisione materiale tramite registro elettronico, email, piattaforma classroom, videolezioni registrate, lezioni in videoconferenza su hangoutsmeet

STRUMENTI DI VERIFICA: verifica scritta con domande aperte e interrogazione orale

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Conoscenza e collocazione spaziale e temporale dei principali eventi storici studiati.
- Conoscenza e comprensione dei nessi causa effetto degli argomenti studiati.
- Uso del lessico specifico.
- Capacità di attualizzare le dinamiche storiche e politiche studiate, creando connessioni tra il passato e il presente.
- Capacità di leggere ed interpretare fonti storiche.
- Capacità di esprimere i contenuti studiati con un lessico e registro linguistico appropriato e di esporre le proprie riflessioni critiche in merito agli argomenti studiati.

Nella valutazione finale saranno tenuti in considerazione anche l'interesse mostrato dallo studente durante le lezioni, la partecipazione, l'impegno e la puntualità nelle consegne, anche nel periodo di didattica a distanza, le caratteristiche e le peculiarità dei singoli studenti in relazione ai personali percorsi di studio e di crescita.

Verranno, inoltre, presi in considerazione i criteri di valutazione relativi alla DAD riportati nel PTOF.

La valutazione degli alunni con B.E.S. è stata effettuata utilizzando i criteri di riferimento previsti dai vari P.D.P. con relative misure compensative e dispensative, verifiche scritte più brevi o maggior tempo a disposizione.

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

Classe 5Bsv - Programma completo

- **Materia**: Inglese
- **Docente**: Prof. Michele Catania
- **Anno scolastico**: 2019/20
- **Libro di testo adottato**: Light the fire, Rizzoli Education.
- **Ore di lezione effettivamente svolte (al 21/02/2020)**: 34

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe viene presa in carico dal docente Michele Catania in data 24/01/2020 in seguito all'aspettativa richiesta dalla docente di ruolo (Prof.ssa Nicolina Calabrese). Durante il primo quadrimestre vengono seguite egregiamente le linee guida delineate dal programma, dove i ragazzi mostrano una competenza più che sufficiente rispetto agli argomenti proposti dalla docente. Dalla data di inizio della supplenza vengono rivisitati in maniera rapida gli argomenti visti durante la prima metà dell'anno scolastico e si procede continuando a seguire i contenuti secondo programma. La classe partecipa attivamente e con impegno alle attività proposte dal docente (esercitazioni guidate scritte e speaking a coppie), nonostante le lacune pregresse che molti dimostrano nell'uso della grammatica di base.

In seguito all'emergenza covid-19 e alla conseguente chiusura della struttura scolastica, la classe continua a partecipare con impegno alle attività di lingua inglese proposte dal docente in didattica a distanza (lezioni in diretta, esercitazioni, writings e speaking in webcam). Casi isolati di ragazzi hanno dimostrato un impegno al di sotto della media riscontrata in classe, mentre una buona parte ha dimostrato maturità e serietà in un momento decisamente delicato, nonostante le difficoltà del caso.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE:

Competenze di Profilo	Competenze di materia	Prestazioni/abilità	Valutazione
			Livello Base (6)
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	Traspone in lingua le attività per l'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute	
		1. 2.	**Livello Base (6)**
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi.	Utilizza gli strumenti linguistici necessari all'applicazione delle tecniche di lavorazione e dei servizi di accoglienza	Descrive le tecniche di lavorazione dei prodotti più rappresentativi del paese di cui studia la lingua.	

		1. 2. Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico)	**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 Comprende e produce testi e messaggi relativi al proprio settore	Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci	
			Livello Base (6)
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Promuove tradizioni del Paese europeo o dei Paesi extra europei di cui si studia la lingua	Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia britannica e Nord Americana abbinando i diversi piatti a vini appropriati.	
	.		**Livello Intermedio (7)**
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Si documenta sulle normative vigenti in fatto di sicurezza al fine di evitare malattie dovute a contaminazioni da cibo e da bevande alcooliche e non.	Collabora alla stesura di un menu per clienti con problemi di allergia sia a cibi che a bevande, applicando le normative vigenti riguardo alla presenza di sostanze allergeniche negli alimenti.	

PROGRAMMA PER CONTENUTI

I° Quadrimestre

MODULE 9: Food & health

Unit 1

- Nutrients (pag. 240)
- Healthy plates (pag. 246/247)

Unit 2

- The Mediterranean diet (pag. 250/251)
- Alternative diets (pag. 254)

II° Quadrimestre

MODULE 10: Food safety and hygiene

Unit 1

- Food contamination (pag. 271)
- Food poisoning (pag. 273)
- Safe food storage and handling (pag. 274)

MODULE 5: Beverages

Unit 1

- Wine (pag. 128)
- Beer (pag. 131)
- Spirits, liqueurs, cocktails and mocktails (pag. 133)

Approfondimenti:

- Le caratteristiche generali di vini a piacimento.
- Cocktails: Mojito, Grasshopper, Americano.
- Types of beer: Bitter, Stout, Lager, Mild Ale, Pale Ale.
- Spirits: Brandy, Gin, Rum, Vodka, Whisky, Tequila.
- **Grammatica:**

  Revisione delle strutture grammaticali legate ai testi presi in esame.

Metodologie (in classe):

Lezione frontale, team work, esercitazioni guidate, verifiche scritte in classe, essays (temi e schemi), traduzioni eng-ita.

Metodologie (DAD):

Lezioni in diretta su Hangout Meets, esercitazioni in diretta, esercitazioni su Google Classroom (writings/esercizi dal libro di testo), speaking in diretta su Meets.

Strumenti:

libro di testo, testi di approfondimento proposti dal docente.

Strumenti di verifica:

interrogazioni (speaking), questionari scritti, temi (writings), traduzioni.

Criteri di valutazione:

- Conoscenza dei contenuti
- Correttezza morfo-sintattico-lessicale
- Capacità di analisi, sintesi, interpretazione critica e rielaborazione personale dei concetti

Tra i criteri di valutazione viene fortemente preso in considerazione l'impegno profuso, la volontà e la partecipazione mostrata (in particolar modo durante il periodo di didattica a distanza).

La valutazione degli alunni certificati BES e DSA è stata effettuata seguendo le misure compensative adeguate ai casi (tempi di consegna, lunghezza della verifica, semplificazione morfosintattica dei testi proposti, layout dei testi).

MATERIA: Lingua Spagnolo

DOCENTE Ximena Vicuña Narvaez

LIBRO DI TESTO Susana Orozco Gonzaléz/Giada Riccobono "Nuevo En su Punto"/Hoepli

Pilar Sanagustin Viu "Ya está 2" Pearson/Lang

ORE DI LEZIONE 53 effettivamente svolte

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe ha raggiunto discrete conoscenze grammaticali e lessicali per presentare e organizzare in lingua un buffet e banqueting mentre nella competenza relativa alla presentazione dei vini abbinati alle pietanze è buona.

La produzione scritta di brevi testi, e comprensione di testi inerenti al programma di sala vendita con domande aperte sono state ampliamente svolte.

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

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

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

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

Competenze di profilo	**Prestazioni/abilità**	**Livello corrispondente**
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	**Traspone in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento**	Intermedio 7
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 delle bevande più rappresentative del Paese**	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	**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** **Esprime auguri, avanza richieste, esprime**	Intermedio 7

colleghi.	**dispiacere** **Definisce persone, oggetti, momenti e luoghi** **Esprime sentimenti e reazioni** **Esprime relazioni temporali** **Esprime opinioni, proposte e suggerimenti** **Esprime finalità** **Esprime condizione** **Esprime ipotes**i	
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	**Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia spagnola.(Conoscenza e promozione dei piatti tipici spagnoli).**	Intermedio 7
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	**Consiglia menù al cliente abbinandolo al vino**	Intermedio 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

1) **El bufé,**

El banqueting

Destribución de las mesas

2) La dieta vegetariana (ventajas y desventajas)

3) Prodotti tipici

El arroz (Paella) y el tipo de servicio

El jamón (Jamón Iberico y de Bellota) y corte

Los quesos y cortes

Los legumbres (Receta Fabada Asturiana)

4) Menú Equilibrado

Dieta ideal (consejos y recomendaciones)

5) Normas Higiénicas para los profesionales (svolte in modalità DaD)

6) Vinos y el servicio en la mesa (svolti in modalità DaD)

7) Los cócteles (svolti in modalità DaD)

METODOLOGIA

Lezione frontale, lavoro di gruppo, discussione guidata, DAD

STRUMENTI

Libri di testo e dispense del docente, videolezioni online, classroom, email

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali con quesiti specifici e risposte aperte

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenze dei contenuti della materia e comprensione della lingua

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

MATERIA: matematica

DOCENTE

Laura Di Matteo

LIBRO DI TESTO in adozione

Bergamini, Trifone, Barozzi

ELEMENTI DI MATEMATICA - VOL..A

Zanichelli

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, nonostante la vivacità di alcuni elementi, ha avuto un comportamento corretto ed educato. L'interesse, la partecipazione e l'applicazione degli studenti è stata mediamente sufficiente.

Una parte degli allievi, a causa di alcune lacune pregresse mai colmate e di uno studio e una partecipazione discontinua, ha acquisito con molta fatica i vari concetti introdotti ottenendo risultati altalenanti. Un'altra parte invece ha cercato di consolidare e incrementare le proprie conoscenze applicandosi con costanza e ottenendo buoni risultati, a volte anche ottimi. All'interno della classe quindi un esiguo gruppo di studenti ha raggiunto una piena comprensione, una buona capacità di analisi e una corretta padronanza delle procedure acquisite nella trattazione delle varie tematiche, altri hanno raggiunto la piena sufficienza mentre per i restanti allievi il livello raggiunto è stato appena sufficiente.

Per quanto riguarda lo svolgimento del programma, la parte teorica è stata semplificata e ridotta a causa delle difficoltà incontrate dalla classe nell'acquisizione dei concetti introdotti e nella comprensione e utilizzo del linguaggio specifico.

Maggiore interesse e applicazione si è riscontrata nella parte di esercizi che è stata quindi privilegiata anche se, a volte, è stata ristretta ai casi più semplici.

A partire dal mese di marzo, a causa della sospensione delle attività didattiche per l'emergenza COVID, le lezioni sono state svolte in modalità DaD. Gli allievi si sono adeguati perfettamente alla nuova modalità di lavoro e hanno risposto con serietà e puntualità alle varie proposte mostrandosi maturi e collaborativi.

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

Competenze generali di profilo	**Competenze di materia**	**Valutazione** **Livello**
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. Utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non. Comprende e valorizza i punti di vista	Riconoscere una funzione Sapere leggere e produrre il grafico di una funzione	Base

altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.		
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto Applica strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in contesto conosciuto e non.	Saper rappresentare un problema reale mediante lo studio del grafico di una funzione	Base

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

- Concetto di funzione e proprietà
- Classificazione delle funzioni
- Grafico di una funzione sua interpretazione
- Dominio di una funzione
- Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- Concetto di limite in modo intuitivo e grafico. Asintoti verticali e orizzontali
- Limiti e forme di indecisione
- Studio del segno di una funzione; interpretazione grafica

Contenuti svolti in modalità didattica a distanza:

- Derivata prima di una funzione e suo significato geometrico

- Regole di derivazione; derivata di una funzione composta
- Massimi e minimi di una funzione e intervalli di monotonia
- Grafico approssimativo di una funzione razionale intera e fratta

MEDODOLOGIA

Lezione frontale, lezione dialogica, soluzione di casi, esercitazioni guidate.

A partire dal mese di marzo, a causa della sospensione delle attività didattiche per l'emergenza COVID, le lezioni sono state svolte in modalità DaD. Quindi un solo incontro settimanale in video lezione per introdurre e spiegare i vari contenuti, elaborazione da parte del docente di appunti ed esercizi inviati alla classe ed infine attribuzione di compiti da svolgere nell'arco della settimana. Gli esercizi sono stati poi corretti e restituiti corredati di commenti e puntualizzazioni da parte del docente.

STRUMENTI

Libro di testo, appunti elaborati dal docente, esercizi svolti dal docente.

STRUMENTI DI VERIFICA

Soluzione di casi, quesiti a risposta singola e interrogazioni orali (online)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenza degli argomenti proposti, correttezza nell'applicazione di formule e concetti, capacità di analisi e di collegamento.

Durante il periodo di emergenza sono stati adottati come ulteriori criteri di valutazione la serietà e la costanza nella partecipazione, la puntualità nella consegna degli esercizi, la consapevolezza delle proprie debolezze e la volontà di superarle.

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

Materia DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docente Fortuna Daniela
classe V B Sala e vendita

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE:

- Rascioni – Ferriello *Gestire le imprese ricettive 3*, ed. Tramontana (classe V)
- C. De Luca – M.T. Fantozzi *Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica*, ed. Liviana (classe IV)

ORE DI LEZIONE: 65 in presenza (fino al 21/02)

video-lezioni in modalità DAD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe ha cambiato docente di materia ogni singolo anno, perdendo purtroppo i benefici della continuità didattica. Ciononostante, la classe nel suo complesso, è riuscita a raggiungere il livello base di apprendimento, dimostrando impegno e maturità. Un piccolo gruppo di studenti ha dimostrato particolare interesse per la materia orientandosi, per la prosecuzione degli studi post diploma, verso gli studi economico/aziendali.

Durante il periodo di lezione svolto in modalità di *Didattica a Distanza (DAD)*, si sono tenute video-lezioni in diretta, alle quali i ragazzi hanno partecipato con puntualità. Sono state inoltre assegnate attività da svolgere a casa, individualmente e in gruppo, alle quali i ragazzi hanno risposto con impegno.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE:

Competenze generali di profilo	**Competenze di materia**	**Attività/ prestazioni**	**valutazione** **Livello base**
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica. Utilizza correttamente ed in autonomia, anche in contesti non noti, le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di	**1**.Utilizzare tecniche e strumenti gestionali adeguati nella produzione e organizzazione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	**a)** Compila il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche. **b**) Commenta la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica di una struttura turistico ricettiva sulla base	**a**) Guidato e rispetto a semplici casi, compila il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche. **b**) Guidato e rispetto a casi semplici, commenta la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica di una struttura turistica

servizi e prodotti: • enogastronomici • ristorativi di accoglienza turistica		degli indici utilizzati. **c)** Individua le fonti di finanziamento più idonee in relazione a diverse situazioni aziendali.	sulla base dei principali indicatori. **c**) Conosce le principali fonti di finanziamento utilizzate da un'azienda turistico/ristorativa.
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. Utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non. Comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.	**2.** Integrare le competenze professionali orientate al cliente o funzionali alla gestione aziendale con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione idonee ad ottimizzare la qualità del servizio, il coordinamento con i colleghi, l'efficacia e l'efficienza dei processi comunicativi aziendali esterni ed interni.	(competenza trasversale di profilo) Utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non.	Utilizza tecniche basilari di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti conosciuti.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Realizza autonomamente prodotti e servizi scegliendo in modo critico e consapevole. Individua, analizza e interpreta i dati relativi alle tendenze e trasformazione del mercato. Individua le soluzioni adeguate per promuovere e potenziare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio	**2.** Integrare le competenze professionali orientate al cliente o funzionali alla gestione aziendale con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione idonee ad ottimizzare la qualità del servizio, il coordinamento con i colleghi, l'efficacia e l'efficienza dei processi comunicativi aziendali esterni ed interni. **4**. Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita assecondando la domanda dei mercati, ma anche valorizzando i prodotti tipici. **5**. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare e professionale, in modo da adeguare le competenze operative alle esigenze di un moderno mercato del lavoro.	**a)** Individua le caratteristiche geografiche e socio economiche del territorio. **b**) Sceglie il canale di comunicazione più adatto alla promozione di un determinato prodotto. **c)** Formula un piano di marketing coerente con gli obiettivi aziendali. **d**) Individua e valorizza le opportunità di sviluppo turistico.	**a**) Individua le principali caratteristiche del contesto esterno e interno in cui opera l'azienda. **b**)Individua i principali canali di comunicazione d'impresa. **c**) Se guidato, formula un semplice piano di marketing. **d**) Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.

5. Applicare le normative vigenti sul mercato del lavoro	**1**.Utilizzare tecniche e strumenti gestionali adeguati nella produzione e organizzazione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	**a)** Riconosce le caratteristiche del mercato del lavoro e sceglie le tipologie contrattuali rispondenti alle esigenze aziendali.	**a)** Se guidato riconosce le principali caratteristiche del mercato del lavoro e individua le diverse tipologie contrattuali.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto Applica strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in contesto conosciuto e non.	**1**.Utilizzare tecniche e strumenti gestionali adeguati nella produzione e organizzazione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. **4**. Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita assecondando la domanda dei mercati, ma anche valorizzando i prodotti tipici.	**a)** Analizza il contesto di riferimento. **b**) Determina il fabbisogno finanziario e sceglie le fonti più adeguate. **c**) Illustra l'idea imprenditoriale	**a)** Individua le principali caratteristiche del contesto esterno e interno in cui opera l'azienda. **b**) Determina il fabbisogno finanziario e, se guidato, individua le fonti di finanziamento. **c**) Illustra l'idea imprenditoriale

PROGRAMMA PER CONTENUTI

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

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

2) GESTIONE ECONOMICA

- Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita: full costing,

3) PIANIFICAZIONE E CONTROLLO *(completato in DAD)*

- Programmazione; importanza della programmazione
- Business plan: fasi della progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale (cenni)(pag 160 libro V)

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

6) GESTIONE DEL PERSONALE

- Principali contratti di lavoro del settore ristorativo: tipologie e contratti più utilizzati nel settore (contratto a tempo indeterminato, determinato, part time, contratto a chiamata, …) (libro IV). Cessazione del rapporto di lavoro (libro IV)

METODOLOGIA: Lezione frontale, lezione partecipata, lavori di gruppo ed individuali, video-lezioni.

STRUMENTI: Libri di testo, appunti, materiale multimediale.

STRUMENTI DI VERIFICA: Interrogazioni orali; Prove scritte semi-strutturate; Relazioni scritte individuali e di gruppo.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Comprensione della tematica proposta o della consegna operativa.
- Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.
- Padronanza delle competenze tecnico professionali necessarie per affrontare le problematiche assegnate e per l'elaborazione delle soluzioni.
- Capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici

Nella valutazione finale saranno tenuti in considerazione anche l'interesse mostrato dallo studente durante le lezioni e le video-lezioni (svolte in DAD), la partecipazione, l'impegno e la puntualità nelle consegne, le caratteristiche e le peculiarità dei singoli alunni in relazione ai personali percorsi di studio e di crescita.

La valutazione degli studenti BES è stata effettuata utilizzando i criteri di riferimento previsti dai vari PDP, con relative misure compensative e dispensative.

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Clara Mazzoli

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

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

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

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

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

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

	idonei ed elabora un menu adeguato. Conosce e riconosce i fattori di rischio che concorrono all'insorgenza di una malattia cronico degenerativa e realizza menu funzionali alle esigenze specifiche della clientela. Utilizza un linguaggio tecnico-scientifico corretto.	

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Sicurezza e tecnologie alimentari

Conservazione degli alimenti

Cottura degli alimenti

Sicurezza e qualità alimentari

Alimentazione e salute

Bisogni di energia e di nutrienti

Valutazione dello stato nutrizionale

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Diete e stili alimentari

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

La dieta nelle principali patologie

La dieta nelle malattie cardiovascolari

La dieta nelle malattie metaboliche

Allergie e intolleranze alimentari

Alimentazione e tumori (cenni)

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti (cenni)

Contaminazione biologica degli alimenti

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

L'alimentazione nell'era della globalizzazione

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

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

Tutte le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

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

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

MATERIA: SALA-VENDITA

CLASSE 5 B SV

DOCENTE: Cianni Gaetanino

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 70

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 23 alunni di cui 10 femmine e 13 maschi. La partecipazione risulta più attiva nelle lezioni pratiche, meno nello studio individuale, tuttavia i voti nel complesso 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 non sempre 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 internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	L'allievo elabora e comprende l'importanza di una corretta progettazione per la riuscita del servizio, applica le normative vigenti in fatto di sicurezza e di igiene.	7

6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	L'allievo simula attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	6

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

Il vino nella storia cenni

La vite cenni

Dall'uva al mosto

Le vinificazioni bianco ,rosso e rosato

Le DOCG della Lombardia

I vini spumante metodo classico e metodo Martinotti

La distillazione e i distillati: Rum principali differenze, fra il sistema agricolo e industriale

La Tequila

IL Mazcal

La Cachaca

Il Cognac e il Brandy

Il Gin e la Vodka

Whisky e Whiskey

I liquori principali differenze: amari, dolci e creme

Linee generali per la costruzione di un cocktail

I cocktail I.B.A.

La cucina di sala : Risotto fantasia, Penne pancetta e zafferano , Filetto di maialino al pepe verde; filetto di orata alla fiamma; ananas alla fiamma.

METODOLOGIA

Lezioni frontali, esercitazioni pratiche di laboratorio e abbinamento con la cucina.

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Test di verifica orale e verifiche pratiche. Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti previsti dal PDP.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

conoscenza della lezione, utilizzo della terminologia specifica, utilizzo dei dati forniti per risolvere l'argomento oggetto della verifica.

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

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

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

CLASSE 5 B SV

DOCENTE: Paolo Montagna

LIBRO DI TESTO : La Nuova Cucina Professionale, Alma Edizioni.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in classe : 33

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 23 alunni di cui 10 femmine e 13 maschi. La partecipazione è stata discreta in tutto il gruppo classe con qualche lieve difficoltà da parte di qualche singolo alunno. I voti nel complesso sono più che sufficienti per la maggior parte degli allievi. Purtroppo non tutti gli argomenti sono stati trattati in maniera totale e approfondita ma buona parte di essi sono stati affrontati in modo soddisfacente. Il comportamento e la soglia di attenzione non sempre nel corso dell'anno sono stati ottimali ma comunque 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 internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	L'allievo elabora e comprende l'importanza di una corretta progettazione per la riuscita del servizio, applica le normative vigenti in fatto di sicurezza e di igiene.	7

6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	L'allievo simula attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	6

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

- Cibo e salute: la cultura dell'alimentazione.
- La biologia dell'alimentazione: i nutrienti e la loro funzione.
- I fattori che condizionano la digeribilità degli alimenti.
- I condimenti in cucina: oli e grassi.
- Le intolleranze alimentari.
- Le regole per la prevenzione igienica in cucina e la manipolazione alimentare.
- H.A.C.C.P. : piani di autocontrollo e principi di applicazione del sistema.
- I prodotti Ittici: pesci, molluschi e crostacei.
- Le carni: lavorazioni preliminari e sicurezza, i tagli e i livelli di cottura.
- I marchi di tutela e i disciplinari di produzione: prodotti agroalimentari PAT, DOP, IGP, STG.

Continuazione del programma svolto a distanza:

- Ripresa del blocco tematico sulle certificazioni di qualità, gli organi competenti e le certificazioni non ufficiali (Slow Food e Arca del Gusto).
- Alimenti, tutela dell'ambiente e della salute: l'agricoltura integrata, l'agricoltura biologica, il commercio equo e solidale, la cucina sostenibile.
- Lombardia: vini presenti sul territorio e marchi di tutela.
- L'Italia e la Gastronomia dei localismi: l'Italia dell'ortofrutta e dei cereali, l'Italia dei pani e delle focacce, l'Italia delle minestre e delle farinate, l'Italia dei dolci.
- La gastronomia Europea: la formazione del patrimonio gastronomico europeo, i prodotti e le preparazioni tipiche della Francia, Spagna, Grecia, Germania, Regno Unito.

METODOLOGIA

Lezioni frontali in classe e da casa con didattica a distanza.

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Test di verifica scritta e interrogazione orale. Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti previsti dal PDP.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

conoscenza della lezione, utilizzo della terminologia specifica, utilizzo dei dati forniti per risolvere l'argomento oggetto della verifica.

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

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

DOCENTE: FORTE ANTONIO

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

LIBRO DI TESTO in adozione: Nessuno

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 25 Febbraio) **32/66 DAD** fino al 15 Maggio

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, composta da 23 alunni, ha mantenuto un comportamento vivace, ma gestibile e una partecipazione abbastanza soddisfacente.

Sono presenti alcuni alunni con buone qualità fisiche e discrete capacità coordinative, altri con capacità motorie sufficientemente organizzate e con insicurezze generalizzate.

L'evoluzione del programma è stata influenzata dalla mancanza di un adeguato spazio orario in palestra, per il normale svolgimento delle lezioni. Il problema, comunque, è stato risolto predisponendo un progetto, a moduli, di attività non praticabili a scuola. Nel secondo quadrimestre a partire dal 25 Febbraio sono state avviate attività di DAD. Un gruppo di alunni ha raggiunto un livello di preparazione nel complesso soddisfacente, mentre per gli altri si può ritenere accettabile. Vanno, d'altra parte, sottolineati l'impegno regolare e l'atteggiamento serio, nei confronti delle varie attività programmate, da parte di alcuni alunni che hanno apportato un contributo significativo alle lezioni. Per parecchi di loro merita segnalare, al di là dell'entità dei risultati in termini quantitativi, il percorso positivo da essi compiuto, grazie alla volontà di migliorare e a un sincero interesse nei confronti delle diverse proposte. I ragazzi hanno conseguito una equilibrata maturazione della personalità nell'ambito psico-motorio, acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative e migliorando le capacità motorie. Hanno, inoltre, avuto l'opportunità di condividere esperienze formative di socializzazione e aggregazione, dimostrando di essere in grado di comprendere l'obiettivo collettivo della squadra o del gruppo e di rispettare le regole di gioco e di comportamento.

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	Elaborare e attuare risposte motorie adeguate, in situazioni complesse, adatte ad una clientela di tutte le età, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva Pianificare progetti e percorsi motori e sportivi.	Livello avanzato
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Organizzare e applicare personali percorsi di attività motorie e sportive di movimento praticabili a scuola e in strutture alberghiere	Livello 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.	Percezione di sé e sviluppo delle capacità motorie espressive.	Livello avanzato
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconoscere l'importanza del territorio e degli spazi predisposti per l'attività sportiva, anche legata al turismo, in ambito interregionale	Livello intermedio
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Assumere, in maniera consapevole, comportamenti attivi, orientati a stili di vita attivi applicando i principi di prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti	Livello avanzato
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Utilizzare le abilità motorie, adattandole alle diverse situazioni, anche in modo personale, valutando le proprie e le altrui prestazioni.	Livello avanzato

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Fitness (cardiofitness, potenziamento muscolare, fitness funzionale)

Tennis – Squash

Arrampicata Sportiva

Vela – Canoa - SUP

Scherma

Arti Marziali (Kraw Maga)

Calcetto

Basket-Volley-Beach volley

Nuoto

Salute e igiene del proprio corpo.

Alimentazione dello sportivo, dieta e attività fisica per il mantenimento della salute e del benessere.

Fair play. Doping.

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione a gruppi di interesse, lezioni a distanza utilizzando Padlet e Classroom

STRUMENTI

Fotocopie, appunti, materiali in uso presso i centri sportivi

STRUMENTI DI VERIFICA

Osservazione dei progressi, interesse verso attività nuove, tornei e gare

CRITERI DI VALUTAZIONE (es. griglia)

Per la valutazione 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. La valutazione è strettamente legata ai livelli elaborati in relazione alle competenze di materia pianificate in relazione alle competenze di profilo.

Livelli di competenze minimi (obiettivi minimi) necessari alla sufficienza (voto: 6/10):	Livelli di competenze medio-alti (Obiettivi medio-alti voti: 7-8/10):	Livelli eccellenti di competenze (voti: 9-10/10):

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

MATERIA: RELIGIONE **CLASSE 5BSV**

DOCENTE: Massimo Lo Santo

LIBRO DI TESTO in adozione: Bibbia, appunti personali.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in presenza: 16, in video lezione:4

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da un totale di 7 alunni avvalenti Irc. La classe ha mostrato attenzione e partecipazione attiva in classe. Alcuni alunni si sono mostrati particolarmente brillanti

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

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

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

- Introduzione al concetto di "fede", cosa significa credere nelle esperienze religiose
- La prospettiva egocentrica
- L'idea di Dio/dio nella prospettiva moderna.
- Il contesto moderno: individualismo, relativismo, laicità, laicismo, fondamentalismo, deismo.
- Il rapporto fede-ragione
- Fede come costitutiva dell'uomo
- Fede come Depositum Fidei
- Fede nel rapporto dialogico e come forma di conoscenza
- Forma di fede secondo una prospettiva monologica: solo sentimento, auto convincimento, solo devozionismo, superstizione
- Il cristocentrismo come prospettiva di lettura della fede cristiana
- La dimensione dialogica nel cristianesimo
- Le verità cristologiche e la ricaduta sul vissuto umano.
- Le origini del cristianesimo, prima comunità cristiana, la pentecoste, kerigma,dogma
- I pilastri su cui si fonda la chiesa
- La dimensione trinitaria a confronto con la dimensione antropologica, ecclesiologica e pneumatologica

DIDATTICA A DISTANZA: si è svolta per mezzo di video lezioni. Gli argomenti trattati in questa modalità comprendono gli ultimi 6 punti del programma. Tutti gli alunni hanno seguito la didattica a distanza iscrivendosi su classroom tempestivamente.

METODOLOGIA: lezioni frontali, video lezioni

STRUMENTI: appunti personali

STRUMENTI DI VERIFICA: partecipazione in classe

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

C) SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME DI STATO

A causa dell'emergenza sanitaria COVID-19 le simulazioni per la prima e la seconda prova scritta dell'Esame di Stato, programmate per i mesi di marzo ed aprile, non sono state svolte.

Durante il corso del quarto e del quinto anno, però, sono state svolte delle prove di lingua e letteratura italiana sulla base delle tre tipologie d'esame della prima prova.

Nel periodo di chiusura straordinaria la classe si è esercitata a distanza anche sulla seconda prova dell'Esame di Stato.

In data 29/05/2020 è stata organizzata una simulazione del colloquio d'esame su piattaforma classroom tramite videoconferenza hangouts meet con due studenti volontari.

La tempistica prevista per la simulazione è stata la seguente:

- Circa 8 minuti per la presentazione dell'elaborato (in questo caso argomento diverso da quello assegnato dal C.d.C. per l'esame) da parte del candidato;
- Circa 8 minuti per l'analisi del testo di letteratura italiana;
- Circa 30 minuti per il colloquio interdisciplinare a partire dal documento scleto dalla commissione;
- Circa 7 minuti per la discussione del PCTO;
- Circa 5 minuti per i percorsi di Cittadinanza e Costituzione.

D) ALLEGATI

TESTI DI LETTERATURA ITALIANA STUDIANTE DURANTE L'ANNO

•Positivismo, Naturalismo e Verismo:

- E. Zola "Gervaise e l'acquavite" da *L'assommoir,* pag. 36;
- G. Verga *Rosso Malpelo* da *Vita dei campi* pag. 67; "La fiumana del progresso" prefazione de *I Malavoglia* pag. 62; "La morte di Gesualdo" da *Mastro-don Gesualdo,* parte IV, cap. 5. Pag. 114.

•Prosa e poesia del Decadentismo e del Simbolismo:

- C. Baudelaire *Il vino degli amanti* e *Il veleno* da *I fiori del male* in fotocopia;
- G. D'Annunzio *La pioggia nel pineto, Alcyone* – sezione II pag. 208;
- G. Pascoli *X agosto, Novembre,* da *Myricae,* pp. 237 e 228, *Il gelsomino notturno, La mia sera* da *I canti di Castelvecchio* pp. 248 e 244.

Avanguardie novecentesche:

- F. T. Marinetti "Il bombardamento di Adrianopoli" da *Zang Tumb Tumb* pag. 264; Il *Manifesto della cucina futurista,* in fotocopia.
- A. Palazzeschi *E lasciatemi divertire* da *L'incendiario* pag. 270.

•Il grande romanzo italiano del '900:

- I. Svevo brani tratti da *La coscienza di Zeno* "Prefazione e preambolo" pag. 383; "L'ultima sigaretta" pag. 388; "Il funerale sbagliato" pag. 413; "Lo schiaffo del padre" pag. 394; "Un'esplosione enorme" pag. 408.
- L. Pirandello *Il treno ha fischiato* da *Novelle per un anno* pag. 326; da *Il fu Mattia Pascal* "La nascita di Adriano Meis" pag. 334; "Pascal porta i fiori alla sua tomba"- pagina conclusiva del romanzo*;* "Il naso di Moscarda" e "Un paradossale lieto fine" da *Uno, nessuno e centomila* pp. 314 e 341 , "La voce della verità" da *Così è (se vi pare)* pag. 345; "La vecchia signora" da *L'umorismo* pag. 313, e "La vita è un'enorme pupazzata" *Lettera alla sorella,* materiale condiviso su classroom.

•Versi e letteratura di guerra

- G. Ungaretti *Veglia, Fratelli, Soldati, S. Martino del Carso, I Fiumi* da *L'allegria,* pp. 464, 474, 485, 495, 480.
- P. Levi lettura integrale del romanzo *Se questo è un uomo*

Eugenio Montale

- *Spesso il male di vivere ho incontrato* e *Non chiederci la parola* da *Ossi di seppia,* pp. 545, 535; *Ho sceso dandoti il braccio* da *Satura* pag. 550

LETTERA DI CONSEGNA ARGOMENTO DELL' ELABORATO DI ALMENTZIONE - SALA

Milano, 28/05/2020

Agli studenti
Classe 5^B Sala e Vendita

ESAME DI STATO A. S. 2019/2020

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

All'hotel Westing Palace di Milano si terrà l'evento conclusivo di un congresso al quale parteciperanno 80 alti rappresentanti del mondo della finanza. Il programma prevede un servizio a buffet con aperitivo e light lunch durante il quale verranno serviti finger food, piatti alla lampada, cocktail e vini regionali.

L'organizzazione segnala che tra i partecipanti ci saranno delle persone affette da alcune patologie o in condizioni fisiologiche particolari.

Ipotizza di dover organizzare il servizio secondo le seguenti indicazioni:

1. Proponi un cocktail pre-dinner e un piatto alla lampada al quale abbinare un vino; per la scelta dei piatti puoi utilizzare conoscenze e/o competenze acquisite in attività curricolari, lavorative o di alternanza scuola-lavoro

2. Elenca gli allergeni presenti nelle preparazioni che hai indicato.

3. Descrivi la condizione fisiologica particolare o la patologia di cui sono affetti alcuni commensali e fornisci delle valide alternative alle portate proposte motivando la scelta (non occorre indicare la ricetta).

4. Descrivi dettagliatamente il distillato che utilizzi nella preparazione del cocktail, la ricetta del piatto alla lampada (per le persone non affette da alcuna patologia o in condizioni fisiologiche particolari) e il vino che hai deciso di abbinare al piatto.

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

CANDIDATO	ARGOMENTO DELL' ELABORATO	N°D'ORDINE
Barone Gaia	Bellini - melone e fragole al porto - Moscato - obesi	01
Bertoli Pierluigi	Campari spritz - gamberoni baltimora - Garda Chardonnay doc - anziani	02
Bezzi Cesare	Brooklyn - filetti di sogliola alla lampada - Oltrepò pavese - celiaci	03
Bignotti Christian	Negroni sbagliato - penne pancetta e zafferano - Berlucchi franciacorta docg - vegani	04
Bressan Daniele	Garibaldi - guazzetto del pescatore - San Colombiano al Lambro doc - ipertesi	05
Canitano Andrea	Champagne cocktail - crepes imperiali - Garda Bressano spumante rosè - anziani	06
Castagna Nicolò	Daiquiri - ananas falmbe' - Moscato di Scanzo - obesi	07
Ditto Francesca	Negroni - filetto di maiale al pepe verde - Lambrusco mantovano doc - vegani	08
Erriu Desirée	Gibson - banane tiepide al rhum - Valdobbiadene docg - diabetici	09
Fontes Hidalgo Alessia	Aperol spritz - scampi alla diavola - Valcalepio doc - ipertesi	10
Fugazza Riccardo	Martini dry - risotto fantasia - Berlucchi franciacorta docg - ipertesi	11
Giorgia Infurna	Bronx - raviolini di gamberetti su letto di spinaci - Lugana vegani	12
Leo Riccardo	Rob roy - gamberetti flambè - Curtefranca doc - diabetici	13
Maisenti Beatrice	Mimosa - branzino agli agrumi - Franciacorta satèn docg ca' del bosco - celiaci	14
Mangialardo Martina	Dirty martini - fettuccine al salmone - Franciacorta Bellavista - intolleranti al lattosio	15
Mantovani Gallini Syria	Manhattan - filetto di branzino alle olive - Pinot bianco Garda colli mantovani - celiaci	16
Moran Iraheta Pablo	Americano - filetto alla Voranoff - Sforzato di Valtellina - intolleranti al lattosio	17

Morgillo Mattia	Old fashoned - medaglioni di filetto al cognac - Capriano del colle doc obesi	18
Savarino Dianad	Margharita - ventaglio di banane - Oltrepò pavese - diabetici	19
Scalzo Massimo	Bacardi - scampi profumati - Franciacorta Satèn docg Ca' del bosco - vegani	20
Scarpaleggia Federico	Frozen daiquiri - filetto alla senape flambè – Botticino - ipertesi	21
Tonelli Nicolò	Whiskey souer - petto di pollo al marsala - Casteggio doc - vegani	22
Vinci Sabrina	Sweet martini - crepes suzette - Valcadepio moscato passito - diabetici	23

Per il Consiglio di Classe
Prof.ssa Valentina de Lieto Vollaro

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

Ogni candidato dovrà **obbligatoriamente** confermare di aver ricevuto la comunicazione inviando una mail all' indirizzo di posta elettronica clara.mazzoli@ipsarvespucci.it (mail del docente che ha inviato comunicazione su classroom).

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
Religione	Massimo Lo Santo	
Italiano	Valentina de Lieto Vollaro	
Storia	Valentina de Lieto Vollaro	
Inglese	Michele Catania	
2° Lingua: Spagnolo	Ximena Vicuna	
Diritto e Tecnica Amministrativa	Daniela Fortuna	
Alimentazione	Clara Mazzoli	
Matematica	Laura Di Matteo	
Laboratorio di Enogastronomia	Paolo Montagna	
Laboratorio di Sala e Vendita	Gaetano Cianni	
Scienze motorie	Antonio Forte	

COORDINATORE DI CLASSE prof.ssa Valentina de Lieto Vollaro

Rappresentanti di classe degli studenti	Firma
Christian Bignotti	
Diana Savarino	

Documento costituito da pagine 73
Milano, 30 Maggio 2020