



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. 1253/C27 del 30 maggio 2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a C EN

Anno Scolastico 2019 / 2020

INDICE	
A) PARTE GENERALE	
PROFILO DELL'INDIRIZZO	pag. 3
COMPETENZE DI PROFILO	pag. 4
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE	pag. 5
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 6
• IL CONSIGLIO DI CLASSE • COMPOSIZIONE DELLA CLASSE • PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3^a e 4^a)	
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4 ^a e 5 ^a	pag. 8
A.1 COMPETENZE EDUCATIVE	pag. 9
A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA	pag. 15
A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (Alternanza)	pag. 19
A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI	pag. 20
 B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE	 pag. 26
ITALIANO	
STORIA	
LINGUA INGLESE	
LINGUA 2°	
LINGUA 2°	
MATEMATICA	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
TECNICA DELLA COMUNICAZIONE	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
RELIGIONE	
 C) SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO	 pag. 58
Simulazione di prove d'esame	
Griglie di valutazione	
 D) ALLEGATI (schede di valutazione stage, relazioni studenti con PDP)	 pag. 60

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

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 il Consiglio di Classe delibererà l'ammissione all'esame di Stato per merito degli alunni che risultino sufficienti in tutte le materie e l'ammissione all'esame di Stato di quegli alunni che presentino una media sufficiente e che abbiano 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 curriculum complessivo dell'alunno; una progressione in ordine ai livelli di apprendimento;
- La presenza di altri elementi positivi relativamente alle competenze di cittadinanza di giudizio quali: la costanza e la qualità dell'impegno; l'interesse per le discipline e per il percorso formativo; la cooperazione al lavoro didattico ed il positivo compimento dei propri doveri; un metodo di studio sufficientemente organizzato; un curriculum di studi generalmente positivo.

LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE

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

efficace. Da fine Febbraio 2020 si è attivata la Didattica a Distanza, in modo piuttosto omogeneo e con adesione più o meno immediata degli alunni. La classe ha continuato a lavorare regolarmente con questa modalità, con varie attività assegnate, inizialmente su Registro Elettronico, e poi su piattaforma G Suite, con attivazione di Classroom per quasi tutte le discipline e con videolezioni. Gli alunni sono in possesso di strumenti tecnologici idonei e non hanno avuto in genere problemi di connettività.

PROFILO DELLA CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Continuità didattica
Religione	Lo Santo Massimo	3°, 4° e 5°
Italiano	Merlassino Aldo	3°, 4° e 5°
Storia	Merlassino Aldo	3°, 4° e 5°
Inglese	Centrone Maria Pia	3°, 4° e 5°
2° Lingua.....	Vicuna Ximena	5°
Diritto e Tecnica Amministrativa	Galvan Andrea	4° e 5°
Alimentazione	De Miranda Gabriella	5°
Matematica	Annaratone Silvia	4° e 5°
Laboratorio di Enogastronomia	Sanfrancesco Maurizio	5°
Laboratorio di Sala e Vendita	La Grassa Antonio	4° e 5° tale disciplina non è insegnata in 3°
Scienze motorie	Masullo Marialaura	5°
Sostegno	Caggiano Rosalba	3° 4° e 5°

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

1. Antoniazzi Nicholas Eros	11. Morales Hernandez Kelly
2. Bai Giulia Paola	12. Moretti Alessandro
3. Calamita Giorgio	13. Neri Lucrezia
4. Coerezza Carlo Maria	14. Passoni Piergiorgio
5. Deserti Andrea	15. Previtali Riccardo
6. Ghezzi Samuele Riccardo	16. Rebonato Thomas
7. Iannò Luca	17. Ronzi Martina
8. Lazzarini Martina	18. Samata Arcentales Robert Fabricio
9. Leonor Marth Keith	19. Tanzini Matteo
10. Linga Jansen	20. Zanzoni Davide

Alunni BES

Il Consiglio di Classe, in coerenza con il Piano dell'Offerta Formativa e del Piano Annuale Inclusività, ha approvato n. 1 PEI, n. 4 PDP coperti dalla privacy, saranno consegnati al Presidente della Commissione d'Esame nella riunione plenaria.

SITUAZIONE IN INGRESSO

Studenti	MEDIA voti	CREDITO TERZA	MEDIA VOTI QUARTA	CREDITO QUARTA	TOTALE CREDITO ingresso
Antoniazzi Nicholas Eros	9	14	11	17	31
Bai Giulia Paola	10	15	11	17	32
Calamita Giorgio	9	14	9	14	28
Coerezza Carlo Maria	8	12	9	14	26
Deserti Andrea	8	12	9	14	26
Ghezzi Samuele Riccardo	8	12	9	14	26
Iannò Luca	8	12	9	14	26
Lazzarini Martina	8	12	10	15	27
Leonor Marth Keith	10	15	11	17	32
Linga Jansen	10	15	12	18	33
Morales Hernandez Kelly	9	14	10	15	29
Moretti Alessandro	11	17	12	18	35
Neri Lucrezia	8	12	9	14	26
Passoni Piergiorgio	9	14	9	14	28
Previtali Riccardo	8	12	10	15	27
Rebonato Thomas	10	15	10	15	30
Ronzi Martina	8	12	9	14	26
Samata Arcentales Robert Fabricio	10	15	10	15	30
Tanzini Matteo	8	12	10	15	27
Zanzoni Davide	8	12	10	15	27

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4ª

Alla classe 4ª Cen erano iscritti 21 alunni; agli scrutini finali 1 è risultato non promosso; 7 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per le discipline Diritto e Tecniche Amministrative, Inglese 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; 5 dei 7 alunni interessati hanno superato il debito e pertanto sono stati ammessi alla classe quinta.

Nella classe sono stati inseriti 3 alunni non ammessi all'esame di Stato nell'AS 2018/19, provenienti da altre sezioni dell'Istituto.

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5ª

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

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

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

Nel corso del secondo quadrimestre, agli studenti con insufficienze nel primo quadrimestre sono state somministrate prove (scritte e/o orali) per accertare l'avvenuto recupero. Poiché la scuola è stata chiusa per l'emergenza Covid-19 le stesse prove sono state riproposte oralmente da alcuni docenti in modalità di Didattica a Distanza con prove di produzione orale in modalità remota.

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

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

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

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	- 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.	10
	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	10
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il	Esprime e sostiene in modo adeguato il proprio ragionamento, le	

		proprio pensiero	motivazioni del proprio agire esercitando empatia, gestione delle emozioni e dello stress	
COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRIPTORI 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 relative alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI	
	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	- Frequenta con REGOLARITÀ 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	
Collaborare e partecipare	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	- E' attento/a e SEGUE CON INTERESSE le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) - Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati.	
	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	Interviene in MODO PERTINENTE durante le lezioni.	
Comunicare		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	DESCRIPTORI 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	8
	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)	
	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	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	

	cittadinanza		ADEGUATI all'ambiente scolastico.	7
	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)	
	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.	6
	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 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	Intermedio
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	Avanzato
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	Intermedio

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

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.

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	Tale disciplina ha sviluppato il "veicolo linguistico" usato generalmente negli scambi comunicativi; ha poi mostrato la varietà umana attraverso i vari autori e personaggi; ha lavorato sulla metacognizione, sulla responsabilità, sulla capacità critica ed argomentativa
STORIA	Tale disciplina ha lavorato sulla ponderata conoscenza di fatti storici e sullo sviluppo di autonoma capacità critica

LINGUA INGLESE	Tale disciplina ha lavorato in lingua sulla responsabilità nel tessuto sociale attraverso lo studio di disturbi da comportamento alimentare, HACCP, le diete con i loro vantaggi e svantaggi, norme di igiene alimentare, corretta conservazione dei cibi e antispreco
LINGUA 2: SPAGNOLO	Tale disciplina ha lavorato in lingua sulla responsabilità del tessuto sociale attraverso lo studio di diete, norme di igiene alimentare.
MATEMATICA	Tale disciplina ha lavorato sulla capacità critica allenata anche attraverso numeri, funzioni e relazioni per spiegare i fenomeni della società e della natura
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di responsabilità attraverso lo studio delle abitudini alimentari e dei marchi di qualità alimentari.
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Tale disciplina ha lavorato sul processo di autovalutazione e biodiversità mentre veicolava i propri contributi specifici
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di responsabilità attraverso lo studio dei marchi e dei disciplinari
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di responsabilità mostrando come si conservano gli alimenti, si cucina in modo salutare e si possono differenziare gli scarti e i rifiuti
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Tale disciplina ha lavorato sulla conoscenza e il rispetto dei regolamenti pattuiti
RELIGIONE	Tale disciplina ha lavorato sui principi di rispetto e tolleranza

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, al fine di modificare il proprio metodo di lavoro
	Avere iniziativa di studio autonomo	L'allievo organizza il lavoro, ricercando autonomamente le informazioni
	Utilizzare le attrezzature per l'apprendimento	L'allievo utilizza correttamente e accuratamente attrezzature e 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 abilmente il messaggio e ne comprende pienamente 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 correttamente i termini specifici collegati al problema in contesti appropriati
	Usare la comunicazione non verbale in base al contesto	L'allievo utilizza la comunicazione non verbale, adeguandola al contesto

Competenza n. 3 **COLLABORARE E PARTECIPARE**

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

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

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

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 efficacemente nuove idee
	Generare nuove ipotesi	L'allievo elabora efficacemente valide ipotesi
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 complessi, contestualizzandoli in una realtà più ampia

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

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
-----------	------------	--

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

Competenza n. 7 **RISOLVERE I PROBLEMI**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
L'allievo affronta situazioni problematiche e contribuisce a risolverle	Valutare la fattibilità, individuare le variabili e i limiti possibili	L'allievo riesce quasi sempre a considerare le variabili esistenti, è consapevole dei limiti e giunge a soluzioni
	Utilizzare le risorse e gli strumenti per la risoluzione del problema	L'allievo utilizza 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 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
Antoniazzi Nicholas Eros	Dolce & Gabbana s.r.l.	Hotel Sol Melià Italia	Fonte del dolce s.r.l.
Bai Giulia Paola	Hotel Four Seasons	Ristorante da Giacomo s.r.l.	Hotel For You
Calamita Giorgio	Hotel Giacomo Bistrot	Trattoria del Nuovo Macello	Albergo Miramonti
Coerezza Carlo Maria	Residence Il Vigo di Marilleva	Grand Hotel et De Milan	Esselunga SpA
Deserti Andrea	Ristorante Galleria	Grand Hotel Visconti Palace	Ristorante Galleria

Ghezzi Samuele Riccardo	Ristorante Globe	Ristorante Globe	Ristorante da Giacomo
Iannò Luca	Osteria del Sognatore	Ristorante il Ronchettino	Meravigli Bistrot srl
Lazzarini Martina	Excelsior Palace Hotel	Ristorante Il Ronchettino	La Castello snc
Leonor Marth Keith	Ristorante Al Cantinone	Rada srl Joia	Pasticceria Cherry Pit
Linga Jansen	Trattoria del Nuovo Macello	Ristorante Piazzetta Bossi	Ristorante Globe
Morales Hernandez Kelly	Pasticceria Ungaro	Ristorante da Giacomo	Pasticceria Ungaro
Moretti Alessandro	Grand Hotel de Milan	Ristorante Piazzetta Bossi	Trattoria del Nuovo Macello
Neri Lucrezia	Bar Repubblica Ca' Turati	Beergarden Isola-Food & Beer/ Pedevilla Sky B2	Ristorante Corso Como 10
Passoni Piergiorgio	Ristorante Ratanà	San Pietro Milano	Hotel for You
Previtali Riccardo	Birrificio di Lambrate	La Cucina dei Frigoriferi Milanesi	Starhotel Rosa Grand
Rebonato Thomas	Hotel for You	Hotel Me Milan Il Duca	Ristorante Porta Rossa
Ronzi Martina	Pasticceria Fonte del Dolce	Ristorante il Ronchettino	La Castello snc
Samata Arcentales Robert Fabricio	Residence Il Vigo di Marilleva	Albergo Miramonti	Albergo Miramonti
Tanzini Matteo	Ristorante I Fontanili	Ristorante I Fontanili	Ristorante I Fontanili
Zanzoni Davide	Ristorante Michelangelo	Le Api Osteria	Ristorante Globe

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

- PERCORSI TEMATICI PLURIDISCIPLINARI

TEMATICHE	TIPO DI ATTIVITÀ	DISCIPLINE COINVOLTE
Il marketing	Lezione frontale Lezione partecipata Didattica a distanza	DTA Scienze Alimenti Storia Laboratorio di sala e vendita

Contributi disciplinari specifici:

DTA: il marketing
Scienze degli alimenti: additivi, coloranti e conservanti; i loro effetti
Storia: produzione di massa, Belle époque, anni '20 negli USA
Laboratorio di Sala e Vendita: preparazione di bevande miscelate

TEMATICHE	TIPO DI ATTIVITÀ	DISCIPLINE COINVOLTE
Cibo e salute	Lezione frontale Lezione partecipata Didattica a distanza	Scienze degli alimenti Laboratorio enogastronomia Laboratorio di sala e vendita Inglese Spagnolo DTA Scienze motorie

Contributi disciplinari specifici:

Scienze degli alimenti: esempi pratici operativi
Laboratorio di Enogastronomia: metodi di cottura e scelta di ingredienti salutari
Laboratorio di Sala e Vendita: oculato consumo di bevande
Inglese diete, dieta mediterranea, diete alternative
Spagnolo diete, menù equilibrato
DTA: cambiamenti degli stili di vita
Scienze motorie: stile di vita improntato ad una sana attività motoria

TEMATICHE	TIPO DI ATTIVITÀ	DISCIPLINE COINVOLTE
Made in Italy e la cucina regionale	Lezione pratica Lezione frontale Lezione partecipata Didattica a distanza	Laboratorio di Enogastronomia Laboratorio di Sala e Vendita Scienze degli Alimenti DTA Inglese Spagnolo

Contributi disciplinari specifici:

Laboratorio di Enogastronomia: preparazione di piatti tipici regionali
 Laboratorio di Sala e Vendita: vini delle varie regioni
 Scienze degli alimenti: alimenti tipici italiani e della dieta mediterranea
 DTA: marchi di qualità
 Inglese: Italy a land of flavours. Regional specialities and recipes
 Spagnolo : Piatti regionali spagnoli

TEMATICHE	TIPO DI ATTIVITÀ	DISCIPLINE COINVOLTE
Le malattie correlate all'alimentazione	Lezione frontale, Lezione laboratoriale, Lezione partecipata Didattica a distanza	Alimentazione Inglese Spagnolo

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: Patologie legate all'alimentazione
 Inglese: Food related diseases
 Spagnolo: Celiachia

TEMATICHE	TIPO DI ATTIVITÀ	DISCIPLINE COINVOLTE
La dieta mediterranea	Lezione partecipata, Lezione frontale, Lezione laboratoriale Didattica a distanza	Alimentazione Cucina Inglese Spagnolo Laboratorio di Sala

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: la dieta mediterranea
 Cucina: la dieta mediterranea
 Inglese: the Mediterranean diet
 Spagnolo: Menù equilibrato e dieta ideale
 Laboratorio di Sala: il vino

TEMATICHE	TIPO DI ATTIVITÀ	DISCIPLINE COINVOLTE
Contaminazioni	Lezione partecipata, Lezione frontale, Lezione laboratoriale Didattica a distanza	Alimentazione Cucina Inglese

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: contaminazione biologica degli alimenti

Cucina: contaminazione crociata

Inglese: Food contamination and cross contamination

TEMATICHE	TIPO DI ATTIVITÀ	DISCIPLINE COINVOLTE
L'HACCP	Lezione frontale, Lezione partecipata, Lezione laboratoriale Didattica a distanza	Alimentazione Cucina Inglese Spagnolo

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: Il piano di autocontrollo HACCP

Cucina: Il piano di autocontrollo HACCP

Inglese: HACCP System

Spagnolo: Norme igieniche per i professionali di cucina

TEMATICHE	TIPO DI ATTIVITÀ	DISCIPLINE COINVOLTE
Diete e stili alimentari	Lezione partecipata, Lezione frontale, Lezione laboratoriale Didattica a distanza	Alimentazione Inglese Spagnolo

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: Le varie tipologie di diete

Inglese: Alternative diets

Spagnolo: Dieta Vegetariana

TEMATICHE	TIPO DI ATTIVITÀ	DISCIPLINE COINVOLTE
Analisi dei costi	Lezione frontale, Analisi di casi pratici Didattica a distanza	DTA Matematica Storia

Contributi disciplinari specifici:

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

Matematica: Analisi delle funzioni dei costi

INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE

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

- a) Mostra "Resistenza operaia a Berlino 1942-1945", Biblioteca Valvassori Peroni, 07.11.19
- b) Spettacolo teatrale in spagnolo al Teatro Pime "Frida Kahlo"
- c) Video conferenza Gherardo Colombo su Costituzione, 28.05.20
- d) Interventi di esperti: intervento a cura di una azienda nel settore del reclutamento con compilazione del curriculum

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

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Aldo Merlassino

LIBRO DI TESTO in adozione: A. Roncoroni e altri, *La mia letteratura*, vol. 3, Signorelli Scuola

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte prima della sospensione delle attività didattiche: 61

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La partecipazione all'attività didattica e alle attività proposte è stata generalmente accettabile, da parte di alcuni attiva e propositiva. L'impegno è stato abbastanza regolare e alcuni studenti hanno espresso una positiva volontà di migliorare e di superare le proprie difficoltà. L'improvvisa applicazione della Didattica a Distanza, dopo le prime difficoltà, anche tecniche e di connessione, ha trovato gli alunni generalmente collaborativi in modo da permettere una fruizione di questa metodologia didattica via via più efficace. Il livello di competenze raggiunto dalla classe è quello intermedio, i risultati sono, in generale, accettabili, anche se alcuni studenti incontrano ancora qualche difficoltà nell'esposizione sia scritta che orale. Una parte, minima, della classe ha raggiunto una discreta competenza espressiva e una conoscenza critica degli argomenti svolti.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	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 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.	Intermedio (7-8)

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. 8. Cercare, selezionare e usare fonti e documenti. 9. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura 10. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale	Intermedio (7-8)
---	--	---------------------

PROGRAMMA PER CONTENUTI

1) SCRITTURA

- o Il testo espositivo e argomentativo
- o Tema di ordine generale e tema storico
- o Analisi e commento di testi letterari, narrativi e poetici, e di testi non letterari.

2) LETTERATURA

● IL NATURALISMO E IL VERISMO

- o Positivismo, Naturalismo e Verismo
- o E. Zola
- o Giovanni Verga e il Verismo
- o da *Vita nei campi*: Cavalleria rusticana
- o *I Malavoglia* e il Ciclo dei vinti

● IL DECADENTISMO

- o Decadentismo e Simbolismo
- o Decadentismo ed Estetismo
- o Giovanni Pascoli: La poetica del fanciullino e il suo mondo simbolico
- o G. Pascoli: *X Agosto*
- o Il Decadentismo e la crisi dell'individuo: Luigi Pirandello
- o Relativismo, umorismo e follia in Pirandello
- o L. Pirandello, *Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila* (trame e temi)
- o Il Decadentismo e la psicanalisi: Italo Svevo
- o Italo Svevo, da *La Coscienza di Zeno*, *L'ultima sigaretta*
- o Il Futurismo

● IL GRANDE ROMANZO EUROPEO: CARATTERISTICHE, AUTORI, OPERE

● GUERRA E LETTERATURA:

- o G. Pascoli:
 - *La grande proletaria s'è mossa* (Discorso di Barga)
- o G. Ungaretti (**svolto in modalità DaD**):
 - *Veglia*
 - *Fratelli*
 - *Soldati*
 - *S. Martino del Carso*

- Lettura integrale di un romanzo a scelta tra:
 - E. Lussu, *Un anno sull'altipiano*
 - E. M. Remarque, *Niente di nuovo sul fronte occidentale*
 - E. Hemingway, *Addio alle armi*
 - A. Molesini, *Non tutti i bastardi sono di Vienna*
 - P. Lemaitre, *Ci rivediamo lassù*

- IL NEOREALISMO, caratteristiche, contesto storico, tematiche (**svolto in modalità DaD**)
 - Cenni sui seguenti autori:
 - P. Levi, *Se questo è un uomo*
 - B. Fenoglio, *Una questione privata*
 - V. Pratolini, *Metello*
 - P. P. Pasolini, *Ragazzi di vita*
 - I. Calvino, *Il sentiero dei nidi di ragno*: Testo: *Pin e i partigiani del Dritto*

METODOLOGIA: Lezione frontale e partecipata, lezione dialogica; lettura e analisi in classe del testo letterario; laboratorio di scrittura; letture ed esercizi individuali; correzione in classe delle esercitazioni individuali e confronto; produzione di testi. Didattica a distanza.

STRUMENTI: Libro di testo, testi forniti dal docente, romanzi, articoli di giornali, materiali multimediali.

STRUMENTI DI VERIFICA: elaborati in classe, esercitazioni a casa per la parte scritta. Per la parte orale diffuse interrogazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE: per l'elaborato di italiano si allega la griglia di valutazione usata.

Per le interrogazioni orali si sono valutate le conoscenze, la capacità espositiva e le abilità di comprensione del messaggio contenuto nei vari testi.

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

STORIA

DOCENTE: Aldo Merlassino

LIBRO DI TESTO in adozione: Giovannini - De vecchi, *La nostra avventura*, vol. III, Ed. Sc. Bruno Mondadori.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte prima della sospensione delle attività didattiche: 38

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Gli studenti sono mediamente dotati di buone capacità, ma non tutti di un proficuo metodo di lavoro, manca ancora un'adeguata rielaborazione personale degli argomenti affrontati e a volte incontrano difficoltà ad effettuare collegamenti. Il livello raggiunto è quello base per buona parte della classe, alcuni alunni hanno conseguito il livello di competenze intermedio e possiedono perciò conoscenze più ampie e capacità di stabilire con una certa sicurezza collegamenti tra eventi e fenomeni. Va segnalato il percorso positivo compiuto di alcuni studenti, grazie alla volontà di migliorare e l'interesse nei confronti dei diversi argomenti proposti. La classe si è mostrata generalmente partecipe e collaborativa nella modalità della didattica a distanza.

COMPETENZE RAGGIUNTE SULLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	1.Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali. 2.Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. 3.Utilizzare criticamente tesi storiografiche	Intermedio (7-8)

PROGRAMMA PER CONTENUTI

- L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo e lo scenario extraeuropeo
- L'Italia giolittiana
- La Grande Guerra
- La rivoluzione russa
- Dopoguerra in Europa e nel mondo
 - Italia, avvento del fascismo, il regime
 - Stati Uniti e crisi del '29
 - Germania e regime nazista
 - La Russia di Stalin
 - La guerra di Spagna
- La seconda guerra mondiale (*svolto in modalità DaD*)
- Il dopoguerra in Italia e nel mondo (*svolto in modalità DaD*)

METODOLOGIA: Lezione frontale, lezione partecipata. Lettura e analisi di alcuni documenti storici. Didattica a distanza.

STRUMENTI: Libro di testo, documenti, mappe concettuali, fotocopie, articoli di giornali, materiali multimediali.

STRUMENTI DI VERIFICA: Interrogazione, relazioni orali, quesiti a risposta singola.

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

MATERIA: INGLESE**DOCENTE:** Maria Pia Centrone

LIBRO DI TESTO in adozione: LIGHT THE FIRE di Assirelli, Vetri, Cappellini Ed. Rizzoli
ORE DI LEZIONE effettivamente svolte al 30 maggio: 60 in presenza e 26 in DAD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

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

-consolidamento di alcune funzioni linguistiche e contenuti lessicali e grammaticali ritenuti fondamentali

-acquisizione di nuovi contenuti e competenze in linea con il profilo professionale in uscita

Una esigua minoranza di allievi ha sempre mostrato interesse per gli argomenti e le attività proposte e possiede buona competenza comunicativa. Un più ampio gruppo di studenti ha raggiunto invece un livello comunicativo base e usa un lessico non sempre adeguato, come conseguenza di uno scarso impegno a casa. All'interno della classe, in generale, si è evidenziato nel primo quadrimestre uno studio poco costante ed un atteggiamento non sempre corretto. Durante il periodo di sospensione scolastica dovuta all'emergenza COVID19, che ha occupato gran parte del secondo quadrimestre, si sono tenute videolezioni per rafforzare le competenze acquisite, quindi il programma è stato svolto in tutti i punti programmati. La classe ha risposto in maniera positiva, ma lo studio è stato non sempre costante e la partecipazione alle videolezioni per alcuni molto frammentaria e saltuaria

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	Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute	livello base
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 e preparazione dei piatti tipici delle diverse regioni italiane	livello base
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico) Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci	livello base
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 italiana, individuando i fattori nutrizionali	livello base

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

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

MODULE 9 : FOOD AND HEALTH

UNIT 1 HEALTHY EATING

Nutrients

A healthy lifestyle

The food pyramid and food groups

Healthy plates

UNIT 2:DIETS

The Mediterranean Diet

Special Diets for food allergies and intolerances

Celiac disease

Alternative Diets

MODULE 10 : FOOD SAFETY AND HYGIENE

UNIT 1: FOOD HYGIENE

Food contamination

A closer look at microbes

Food poisoning

Safe food storage and handling

UNIT 2: FOOD SAFETY MEASURES

Food preservation and food packaging

Food safety legislation

The HACCP System

MODULE 11: WORKING IN CATERING

Writing a cv

Writing a covering letter

An effective job interview

COOKING CULTURE

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

Italy: a Land of Flavours. Regional Italian specialities

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

METODOLOGIA

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

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali, in DAD risorse on line , strumenti Gsuite, piattaforme per test e quiz per rafforzare le competenze e esercitazioni invalsi. Nella valutazione si è tenuto conto, oltre che dell'impegno, dei seguenti criteri:

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

MATERIA: Diritto e Tecnica Amministrativa

CLASSE: 5^ CEN A.S. 2019/20

DOCENTE: Prof. Andrea Galvan

**LIBRO DI TESTO in adozione: TRAMONTANA, “Gestire le Imprese Ricettive” (Rascioni/Ferriello).
Diritto e Tecnica Amministrativa Dell'Impresa Turistica (secondo biennio) Ed. Liviana (De Luca/Fantozzi).**

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 79

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe non ha fruito della continuità didattica nel corso del triennio, ho infatti rilevato la classe in quarta.

Durante i due anni la classe presentava lacune e scarsa era la volontà di impegno.

Si è proceduto quindi alla conoscenza della classe, alla rilevazione dei livelli di partenza e alla rilevazione dei bisogni formativi ed educativi.

Parte degli studenti hanno poi dimostrato di accogliere in maniera costruttiva l'offerta formativa loro proposta, mostrando di saper mantenere quasi sempre un comportamento adeguato allo svolgimento sereno e collaborativo del lavoro di classe e hanno saputo instaurare all'interno del gruppo-classe dinamiche cordiali, un sottogruppo invece ha continuato a disinteressarsi degli impegni richiesti per raggiungere gli obiettivi formativi. E' stato minimo il lavoro da casa, pochi studenti hanno svolto con costanza e precisione i compiti assegnati.

Questo clima ha solo in parte colmato le lacune dovute alla discontinuità didattica mantenendo bassa la motivazione nello studio.

Alla fine del primo quadrimestre del quinto anno, circa il 20% della classe presenta insufficienze in alcuni casi anche gravi.

Durante il periodo di sospensione scolastica dovuta all'emergenza COVID19 si sono tenute videolezioni per rafforzare le competenze acquisite, quindi il programma annuale è stato svolto solo in parte.

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni guidate, lavoro di gruppo. Durante il periodo di sospensione scolastica dovuta all'emergenza COVID19 si sono tenute videolezioni per rafforzare le competenze acquisite.

STRUMENTI

Libro di testo, appunti, dispensa fornita dal dipartimento di materia.

STRUMENTI DI VERIFICA

Esercizi, domande in forma scritta, test in formato elettronico, interrogazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione della parte teorica si è tenuto conto del percorso di apprendimento, della partecipazione, dell'impegno e delle particolari situazioni personali.

La **PROGRAMMAZIONE** è stata ridotta a causa dell'emergenza COVID19, in particolare non è stata svolta l'unità didattica sulla “Normativa turistica” presente agli atti della scuola.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente	
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti (competenza trasversale)	Base	6
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Compila il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche.	Base	6
	Commenta, sulla base di semplici casi, la situazione patrimoniale finanziaria ed economica di una struttura turistica.	Base	6
	Individua le fonti di finanziamento a disposizione di un'azienda turistico/ristorativa.	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 tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti conosciuti	Base	6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Individua le caratteristiche del contesto interno ed esterno in cui opera l'azienda.	Base	6
	Individua i principali canali di comunicazione d'impresa.	Base	6
	Se guidato, formula un semplice piano di marketing.	Base	6
	Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.	Base	6
5) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Determina il fabbisogno finanziario e individua le fonti di finanziamento.	Base	6
	Illustra schematicamente l'idea imprenditoriale e formula semplici preventivi.	Base	6
	Individua i rischi connessi a un'attività turistico ristorativa.	Base	6
	Stabilisce la convenienza economica dell'organizzazione di un evento.	Base	6
	Sa determinare il prezzo di un prodotto/servizio.	Base	6

Livello 1 – BASE (obiettivi minimi) voto 6

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

Livello 2 – INTERMEDIO Voto: 7 -8

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

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

Livello 3 – AVANZATO Voto: 9-10

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

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

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

Adegua il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi

PROGRAMMAZIONE PER CONTENUTI

BILANCIO D'ESERCIZIO

- Riclassificazione del bilancio
- Indici per l'analisi economica (ROE e ROI)
- Indici per l'analisi patrimoniale (rigidità ed elasticità, autonomia, dipendenza, capitalizzazione, indebitamento)
- Indici per l'analisi finanziaria (disponibilità, liquidità, auto-copertura, copertura)
- I finanziamenti; caratteristiche delle fonti interne e esterne.
- Leasing: tipologie di leasing
- Factoring: condizione del contratto

GESTIONE ECONOMICA

- Analisi dei costi; tipologie di costi: costi fissi e costi variabili, costi diretti e indiretti. Configurazione del costo: costo diretto, costo complessivo, costo economico tecnico
- Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita: full costing; direct costing; determinazione prezzo e quantità al Break Even Point

MARKETING

- Il marketing aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
- Il business plan

ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a Km 0

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: ANNARATONE SILVIA

LIBRO DI TESTO in adozione: Elementi di matematica A. Editore: Zanichelli. Autore: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte al 15 maggio: 78

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: Nella parte iniziale dell'anno scolastico solo una minoranza della classe aveva compreso di dover affrontare la preparazione all'esame di maturità con impegno costante e studio domestico mentre ancora troppi studenti studiavano in modo saltuario e superficiale. Solo nel secondo quadrimestre la maggior parte degli studenti si è mostrata partecipe, interessata alle lezioni, attenta e collaborativa. Gli studenti hanno dimostrato una graduale ma costante evoluzione nella gestione degli argomenti proposti raggiungendo in generale livelli sufficienti. Quasi tutti hanno dimostrato una buona volontà nel tentativo di mettere in atto un miglioramento sia nella produzione scritta che in quella orale. Dal punto di vista disciplinare il comportamento è stato generalmente corretto e rispettoso delle regole anche se ancora alcuni alunni hanno atteggiamenti infantili e superficiali.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.		
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Calcolare CE di una funzione Trovare le intersezioni con gli assi e studiare il segno di una funzione Calcolare i limiti agli estremi del CE	Buono Buono Intermedio Base
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.		
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto		

di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.		
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Analizza semplici problemi di realtà mediante lo studio del grafico di una funzione	Intermedio

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

MODULO 1: Elementi di algebra

Ripasso equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado

MODULO 2: Funzioni reali di variabile reale

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

MODULO 3: Limiti di una funzione reale

Concetto di limite di una funzione e sua definizione. Limite finito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un valore infinito. Limite infinito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un valore infinito. Limite destro e sinistro. Teorema dell'unicità del limite. Forme indeterminate 0 su 0 e infinito su infinito. Calcolo di limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte. Asintoti di una funzione (verticale, orizzontale, obliquo).

MODULO 4: Derivata di una funzione

Rapporto incrementale e derivata di una funzione. Derivata di alcune funzioni elementari algebriche. Teorema di De L'Hospital. Ricerca dei punti di massimo e di minimo di una funzione con l'uso della derivata prima. Studio e grafico di semplici funzioni razionali fratte.

METODOLOGIA: lezione frontale e dialogica

STRUMENTI: libro di testo e appunti dettati dal docente

STRUMENTI DI VERIFICA: verifiche orali e scritte

CRITERI DI VALUTAZIONE

Livello 1 – BASE (obiettivi minimi) voto 6

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

Livello 2 – INTERMEDIO Voto: 7 -8

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

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

Livello 3 – AVANZATO Voto: 9-10

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

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

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

Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: GABRIELLA DE MIRANDA

LIBRO DI TESTO in adozione: A. MACHADO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, POSEIDONIA SCUOLA – Vol.5

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte fino al 15 maggio: svolte in presenza: 47, svolte come didattica a distanza: 24 di cui 19 (video) + 5 (audio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Ho conosciuto solo quest'anno buona parte della classe, l'altra parte l'avevo già avuta in prima.

Mi sono trovata di fronte ad alunni del tutto disabitati ad uno studio metodico, costante, serio.

Alcuni dei miei ex alunni hanno immediatamente ripreso le abitudini con me acquisite in passato.

Con gli altri alunni si è dovuto costruire da zero tutto: dalla consapevolezza che lo studente, per definizione, studia (studiare è un dovere oltre che un diritto), all'importanza della frequenza regolare, all'importanza dell'attenzione in classe, della puntualità delle consegne, dell'impegno costante.

Ho dovuto anche fare una specie di corso accelerato per recuperare l'abc dell'alimentazione, le nozioni di base che molti alunni ignoravano completamente.

Ho appreso poi dai colleghi che per particolari combinazioni di circostanze, alcuni alunni sono approdati in quinta totalmente privi dei minimi strumenti per affrontare l'anno scolastico.

Con una fatica enorme e la collaborazione di molti alunni, abbiamo costruito un metodo di studio e abbiamo pianificato il recupero del pregresso, abbiamo poi aggiunto molti nuovi contenuti.

Nonostante i limiti oggettivi che c'erano in partenza, abbiamo trovato le giuste soluzioni per raggiungere, almeno in parte, gli obiettivi didattici ed educativi.

Abbiamo lavorato molto proficuamente anche se talvolta abbiamo avuto dei momenti di "confronto" in modo piuttosto energico. Durante la didattica in presenza e a distanza, il nutrito gruppo di alunni che mi ha seguito ha pian piano costruito una preparazione dignitosa. Cinque-sei alunni hanno disertato le lezioni; non ho idea se abbiano recuperato per conto loro. Ho voluto registrare le lezioni e produrre audiolezioni proprio per dare anche a questi ultimi la possibilità, in modo autonomo, di prepararsi all'esame.

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	Esponde sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono Data una procedura e un contesto descrive il comportamento più idoneo a garantire la salubrità e qualità Dato un menu e dei prodotti identifica le materie prime qualitativamente migliori	BASE spiega il concetto di qualità globale ed elenca i fattori che concorrono alla sua determinazione Organizza il materiale e la postazione di lavoro per affrontare preparazioni note Comprende l'importanza del sistema di autocontrollo, elenca le fasi ed è in grado di applicare le procedure in contesti noti, ma sotto la supervisione dell'insegnante
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali	Relaziona sui tratti specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste Riconosce piatti o preparazioni gastronomiche atte/non atte ai fedeli delle principali religioni monoteiste	INTERMEDIO conosce i principali fattori che influenzano le scelte alimentari e che determinano il valore

individuando le nuove tendenze di filiera.	Propone un menù per una comunità religiosa data Espone sugli aspetti normativi che regolamentano la produzione e pubblicizzazione dei nuovi prodotti alimentari Individua le nuove tendenze di filiera e distingue tra loro le diverse categorie Individua pro e contro per ciascun prodotto	simbolico del cibo nelle diverse culture conosce le abitudini alimentari essenziali (alimenti permessi e non, riti legati al cibo) nelle diverse religioni monoteiste e rispetta i divieti. Conosce e classifica, secondo i criteri dati, le nuove tendenze di filiera.
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Espone sui contaminanti biologici Collega i rischi ai relativi pericoli	BASE descrive con un linguaggio semplice, le modalità di trasmissione dei microrganismi attraverso gli alimenti e conosce le principali infezioni, intossicazioni, tossinfezioni e parassitosi alimentari.
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Calcola il FEG e lo ripartisce tra i vari principi nutritivi, nei pasti e nelle razioni settimanali Espone su un'alimentazione sana ed equilibrata, espone sulle esigenze dietetiche degli individui nelle diverse età e condizioni fisiologiche Descrive l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata riveste ai fini della prevenzione e cura di diverse patologie Data una tipologia dietetica evidenzia punti di forza e di debolezza rispetto agli aspetti nutrizionali e ambientali Espone sulle diverse patologie legate all'alimentazione Riconosce alimenti e preparazioni atte/non atte alle varie età, condizioni fisiologiche e patologiche <u>Dato un certo numero di vincoli (ingredienti, stagionalità, tipo di clientela) redige un menu nel rispetto dei criteri per una sana e corretta alimentazione</u>	INTERMEDIO calcola il FEG e ripartisce le calorie tra i macronutrienti e i pasti; individua, in un elenco di alimenti, quelli più adatti a soddisfare i fabbisogni calcolati. Calcola il valore calorico-nutrizionale di menu. Conosce le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche; individua i criteri per la scelta degli alimenti più idonei dato uno stile di vita sa riconoscere gli eventuali fattori di rischio che concorrono all'insorgenza di una malattia cronico degenerativa Utilizza un linguaggio semplice, ma tecnicamente corretto

Pertanto, si riassumono le seguenti competenze raggiunte:

- **Competenze conoscitive:** avanzate per pochi studenti, intermedie per alcuni, essenziali per il resto della classe
- **Competenze metodologiche:** intermedie per pochi studenti ed essenziali per il resto della classe
- **Competenze pratico-operative:** di livello intermedio
- **Competenze comunicativo-relazionali:** buona l'apertura al dialogo educativo

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

Generalità sugli alimenti: la loro classificazione in gruppi, la composizione nutrizionale, la funzione dei nutrienti; elementi di dietologia: calcolo del BMI, calcolo del fabbisogno energetico, i LARN nelle diverse età e condizioni fisiologiche.

Cibo e religioni con particolare riguardo alle diete speciali per soggetti di religione ebraica, islamica, induista e buddista. Il digiuno e il consumo dei vegetali nelle varie diete, il sacrificio, il valore simbolico di alcuni alimenti.

I nuovi prodotti alimentari: tutta la normativa relativa e la loro utilità nella salute umana (arricchiti, alleggeriti, alimenti gluten free, alimenti senza lattosio, integratori, alimenti funzionali, probiotici, novel foods, ogm).

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: età evolutiva, neonato, lattante in svezzamento, bambino, adolescente, adulto (LARN), donna in gravidanza e in allattamento, anziano.

Piramide alimentare della dieta mediterranea.

I diversi stili dietetici a confronto: mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica, sostenibile, per lo sportivo.

La qualità e sicurezza degli alimenti: la sicurezza alimentare, la rintracciabilità di filiera, il Pacchetto Igiene, la qualità totale, produzioni di qualità e marchi di tutela.

L'alimentazione nella ristorazione collettiva: servizio di gestione ed erogazione dei pasti, i diversi tipi di legame, criteri per la formulazione dei menù nella mensa scolastica e in quella aziendale.

L'alimentazione per la prevenzione delle malattie non trasmissibili (cronico-degenerative): malattie cardiovascolari, dismetabolismi (obesità, diabete, gotta e osteoporosi).

DA QUI IN POI, IN DIDATTICA A DISTANZA

I disturbi dell'apparato digerente (reflusso, gastrite, ulcera, meteorismo, stipsi, diarrea, sindrome del colon irritabile), epatite e cirrosi.

Le reazioni avverse al cibo: reazioni tossiche, allergie, intolleranze (al lattosio, favismo, celiachia, fenilchetonuria)

I tumori e la loro prevenzione a tavola

I disturbi del comportamento alimentare

Contaminazione degli alimenti (chimica, fisica, biologica) con particolare riguardo alla biologica (prioni, virus, batteri, funghi, protozoi, parassiti. I fattori ambientali e la crescita microbica.

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità. Igiene degli alimenti, i manuali di Buona Prassi Igienica, il controllo ufficiale degli alimenti, le frodi alimentari.

METODOLOGIA:

Lezione frontale, lezione partecipata, problemi a soluzione rapida, assegnazione compiti a casa.

Metodologia a distanza: invio di 10 lezioni audio dal 14 al 23 marzo. Dal 27 marzo in poi: 3 ore settimanali di videolezioni on line delle quali è rimasta la registrazione a disposizione.

STRUMENTI:

Libri di testo, qualche articolo, quaderno per appunti ed esercizi.

STRUMENTI DI VERIFICA: verifiche scritte con domande aperte, interrogazioni orali programmate.

In didattica a distanza: brevi interrogazioni a sorteggio.

CRITERI DI VALUTAZIONE: aderenza alla consegna, chiarezza espositiva, completezza dei contenuti.

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

MATERIA: SALA-VENDITA

DOCENTE: LA GRASSA ANTONIO

LIBRO DI TESTO: “Sala e Vendita, edizioni Calderini”.

ORE DI LEZIONE: effettivamente svolte dal 07/11/2019 al 20/02/2020: n.25 *

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE La classe è composta da 20 ALUNNI di cui 5 femmine e 15 maschi (n.1 alunno ritirato Dutu). Il gruppo classe ha dimostrato sufficiente interesse per la materia di studio, un comportamento nel complesso sufficiente, una sufficiente partecipazione e una frequenza non del tutto regolare.

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione, classificazione del vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e modalità di produzione, utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.	Base
2) Attuare strategie di pianificazione ,compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati.	Comporre carte dei vini e delle bevande per situazioni diverse. Simulare la gestione di approvvigionamenti della cantina. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione del vino	Intermedio
3) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,nazionali e internazionali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti	Individuare la produzione enoica dei vini italiana e internazionale. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e valorizzazione del territorio.	Intermedio

4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione. Descrivere le caratteristiche del vino usando la terminologia corretta	Intermedio
5) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico	Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Proporre corretti abbinamenti cibo-vino con altre bevande	Intermedio

PROGRAMMA PER CONTENUTI

- L'area di vendita: la sala ristorante (didattica in presenza)
- La sanificazione degli ambienti di lavoro (didattica in presenza)
- Dall'uva al vino: il vino nella storia (didattica in presenza)
- La vite (didattica in presenza)
- Dall'uva al mosto (didattica in presenza)
- La vinificazione (didattica in presenza)
- Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino (didattica in presenza)
- I vini spumanti (didattica in presenza)
- Altre tipologie di vino (didattica in presenza)
- La gestione del vino (didattica in presenza)
- La carta dei vini (didattica in presenza)
- Il costo del vino e il ricarico sul prezzo (didattica in presenza)

METODOLOGIA

Lezioni frontali e videolezioni

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

MATERIA: LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE __MAURIZIO SANFRANCESCO

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) 70

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha svolto il programma in maniera soddisfacente fino alla data di chiusura per Coronavirus, non potendo effettuare l'ultimo menù previsto (Lazio). Dalla data di chiusura della scuola, attivando le modalità di didattica a distanza, non tutti gli alunni hanno partecipato e consegnato i compiti assegnati. Ciononostante e viste l'impossibilità a svolgere le lezioni pratiche, abbiamo ripassato alcune tecniche (cotture, ecc.) attraverso l'uso di video tutorial e presentazioni in power point.

Ad oggi il gruppo classe ha raggiunto mediamente un livello di preparazione discreta, alcuni allievi si sono attestati su un livello maggiore, con una discreta sicurezza e autonomia sul lavoro in cucina, sia tecnico che organizzativo, riuscendo alcune volte a risolvere problematiche legate al servizio e alle preparazioni. La partecipazione all'attività di alternanza scuola-lavoro è stata regolare e le competenze professionali raggiunte sono mediamente buone.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE ha partecipato con continuità impegnandosi attivamente con spirito di collaborazione (livelli in termini di abilità)

La classe ha raggiunto le competenze in maniera per lo più discreta

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	Saper comporre un menù articolato a carattere locale (km0) regionale con eventuali varianti	Intermedio (7-8)
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Sapere la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli e funghi sapendo gestire le quantità in magazzino	Intermedio (7-8)

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.	Conoscere la terminologia e le principali attrezzature di cucina in lingua italiana. Variare il menù proposto a cadenza settimanale o bisettimanale.	Intermedio (7-8)
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Stilare dei menù articolati in base ai prodotti locali o del territorio della Provincia di Milano o Hinterland	Intermedio (7-8)
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Prepara gli alimenti e cuoce con le tecniche di cottura adeguate seguendo le tempistiche del caso. Rispetta le norme igieniche enogastronomiche, prevedendo incidenti sul luogo di lavoro.	Intermedio (7-8)
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Assegna i compiti e le responsabilità in base alle competenze di ciascun operatore della brigata di cucina	Intermedio (7-8)

PROGRAMMA PER CONTENUTI

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

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

METODOLOGIA

Lezioni frontali in classe, laboratori di cucina e videolezioni.

STRUMENTI

Libro di testo, appunti del docente, ricettario, power point.

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni in aula e in laboratorio e verifiche scritte

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: MARIA LAURA MASULLO

LIBRO DI TESTO in adozione: nessuno

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe ha mantenuto un comportamento buono e una partecipazione quasi sempre attiva e proficua, nonostante la frequenza non sia stata sempre regolare da parte di tutti gli allievi. Gli alunni mediamente possiedono buone capacità motorie, che però non sempre e non da tutti sono state sfruttate adeguatamente. L'impegno regolare e l'atteggiamento serio, nei confronti delle varie attività programmate da parte di alcuni alunni, hanno apportato un contributo significativo alle lezioni. Per alcuni di loro merita segnalare, al di là dell'entità dei risultati in termini raggiunti, il percorso positivo da essi compiuto, grazie alla volontà di migliorare e un sincero interesse nei confronti delle diverse attività 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. Con le attività teoriche presentate con la DAD, gli alunni hanno avuto modo di riflettere, attraverso slides, filmati e mappe concettuali, sull'importanza del lavoro svolto in precedenza. Hanno avuto la possibilità di approfondire i singoli benefici apportati dai vari esercizi di stretching, potenziamento e scioltezza articolare e hanno cercato anche di proporre autonomamente quelli più adeguati ai singoli sport praticati.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Le "prestazioni" del corpo: Praticare e sperimentare attività motorie e sportive applicando le tecniche fondamentali apprese in forma globale e analitica.	Intermedio
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Riuscire ad eseguire i fondamentali individuali e di squadra degli sport trattati ed essere in grado di organizzare attività sportive legate al turismo.	Avanzato
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Saper eseguire posture corrette soprattutto in presenza di carichi.	Intermedio
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Eseguire in modo corretto le attività proposte in ambiente naturale.	Avanzato
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di	Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute.	Intermedio

sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.		
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Valutazione e autovalutazione nelle attività motorie e sportive. Eseguire in cooperazione un corretto gioco di squadra. Eseguire strategie di gioco e tattiche di tre giochi di squadra. Utilizzare le abilità motorie, adattandole alle diverse situazioni, anche in modo personale, valutando le proprie e le altrui prestazioni.	Avanzato

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Fitness (cardio fitness, potenziamento muscolare)

Tennis

Arrampicata Sportiva

Vela - Canoa

Sub

Scherma

Arti Marziali (Krav maga)

Calcetto

Beach volley

Basket

Volley

Sperimentare strategie e tattiche di gioco.

Fair play

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi.

Campi per i giochi sportivi, palestre.

Attrezzi specifici delle discipline trattate

Piattaforma Google Suite

STRUMENTI DI VERIFICA

Sono state effettuate verifiche veloci al termine delle singole attività al fine di stabilire se gli alunni avessero raggiunto un determinato livello. Si è considerato il valore dei risultati ottenuti, il livello di partenza, le capacità individuali, l'osservazione sistematica delle attività, la frequenza e la partecipazione. Le verifiche sommative per ogni uscita didattica sono state prove pratiche atte ad accettare la conoscenza e la competenza dei contenuti della materia.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella formulazione della valutazione finale si è tenuto conto non solo del risultato oggettivo delle prove a cui gli allievi sono stati sottoposti, ma anche dell'impegno e della partecipazione dimostrati sia durante le attività pratiche, che con la DAD.

DOCENTE: Massimo Lo Santo

LIBRO DI TESTO in adozione: Bibbia, appunti personali.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte: 15 ore svolte in videolezione: 6

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da un totale di 7 alunni avvalentesi Irc. La maggior parte della classe ha mostrato attenzione e partecipazione attiva. Alcuni alunni si sono distinti per la particolare attenzione e la pertinenza delle domande. Purtroppo è da sottolineare la partecipazione poco costante di altri.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

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

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

- Introduzione al concetto di “fede”, cosa significa credere nelle esperienze religiose
- La prospettiva egocentrica
- L’idea di Dio/dio nella prospettiva moderna.
- Il contesto moderno: individualismo, relativismo, laicità, laicismo, fondamentalismo, deismo.
- Il rapporto fede-ragione
- Fede come costitutiva dell’uomo
- Fede come Depositum Fidei
- Fede nel rapporto dialogico e come forma di conoscenza
- Forma di fede secondo una prospettiva monologica: solo sentimento, auto convincimento, solo devozionismo, superstizione

Didattica a distanza:

- 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, kerygma,dogma
- I pilastri su cui si fonda la chiesa Atti 1-2
- La dimensione trinitaria a confronto con la dimensione antropologica, ecclesiologica e pneumatologica
- Introduzione alla dimensione sacramentale nella prospettiva ecclesiologica: penitenza, unzione, eucarestia, sacerdozio, matrimonio, battesimo

METODOLOGIA: lezioni frontali, video lezioni

STRUMENTI: appunti personali

STRUMENTI DI VERIFICA: partecipazione in classe

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

C) SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME DI STATO

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

Febbraio 2020: simulazione in laboratorio Cucina

Una Simulazione dell'esame orale è stata effettuata in data 26.05.2019 sulla base delle indicazioni che si trovano nella OM concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020.

Griglia di valutazione della prova ministeriale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

D) ALLEGATI

Alternanza Scuola lavoro a.s. 2017/2018- 2018/2019- 2019/2020

L'alternanza scuola lavoro si è svolta in tre periodi e tre anni scolastici diversi. Durante i tre anni sono state selezionate sia aziende alberghiere che ristorative, bar e pasticcerie situate a Milano e provincia. 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.

Tutti gli studenti hanno partecipato al periodo di alternanza.
per i dettagli riguardo le competenze valutate per ogni singolo studente si fa riferimento alle schede di valutazione alternanza.

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana

G. Verga:

- da *Vita nei campi: Cavalleria rusticana*

G. Pascoli:

- *X Agosto*
- *La grande proletaria s'è mossa* (Discorso di Barga)

I. Svevo:

- da *La Coscienza di Zeno, L'ultima sigaretta*

G. Ungaretti:

da *L'Allegria*:

- *Veglia*
- *Fratelli*
- *Soldati*
- *S. Martino del Carso*

I. Calvino:

- da *Il sentiero dei nidi di ragno: Pin e i partigiani del Dritto*

Il consiglio di classe della 5C 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 successiva tabella

CANDIDATO	ARGOMENTO DELL' ELABORATO	N°D'ORDINE
1. Antoniazzi Nicholas Eros	Le malattie cardiovascolari sono la prima causa di morte nel mondo occidentale. L'eccessivo consumo di carni, di salumi e di grassi di origine animale è uno dei principali fattori di rischio di queste malattie. Il candidato tratti il tema cominciando a distinguere i fattori di rischio modificabili da quelli non modificabili. Spieghi poi in che modo si forma l'ateroma, quali tipi di grassi (saturi / monoinsaturi / polinsaturi) sono coinvolti e quali meccanismi si innescano nei vasi sanguigni. Faccia chiarezza sulle frequenze di consumo consigliate degli alimenti coinvolti. Riferendosi ai larn, indichi i fabbisogni dei diversi tipi di grassi nell'adulto. Scegli uno di questi alimenti e ne faccia una trattazione di tipo gastronomico (uso in cucina, ricette principali, tipi di cottura)	01
2. Bai Giulia Paola	Sempre più frequentemente i vegetariani (vegetariani etici, vegetariani salutisti e vegetariani... economici) fanno richiesta, nei ristoranti e nelle mense, di piatti adatti a loro. Il candidato presenti il seguente piatto: "Gnocchi alla ligure"; spieghi quali ingredienti forniscono proteine e quali invece forniscono energia. Dimostri coi calcoli o con una valutazione a prima vista, se è un piatto bilanciato e se garantisce la copertura dei principali micronutrienti. Spieghi infine i vantaggi e i limiti della dieta vegetariana	02
3. Calamita Giorgio	L'olio extravergine d'oliva è il condimento tipico della dieta mediterranea. Ha caratteristiche uniche per il suo sapore e per il suo altissimo valore nutrizionale: è stato infatti incluso fra gli alimenti funzionali. Il candidato faccia una descrizione ampia e precisa sull'olio d'oliva: spieghi in che modo viene prodotto, qual è la sua composizione chimica e nutrizionale, quale uso se ne fa in cucina e quali vantaggi porta alla nostra salute.	03

4.Coerezza Carlo Maria	Il basilico genovese DOP, ingrediente essenziale del pesto alla genovese, riesce a dare un tocco di freschezza a moltissime altre ricette. Il candidato ne esponga almeno tre e di ognuna faccia una valutazione nutrizionale (calorie, protidi, glucidi, lipidi).	04
5. Deserti Andrea	Il latte da sempre è considerato un alimento prezioso l'uomo. In un rapporto di reciproco vantaggio tra gli animali e l'uomo, il latte e i suoi derivati continuano ad essere utilizzati per la loro versatilità in cucina e per il loro valore nutrizionale. Non solo, appena nato, un neonato instaura con la madre, attraverso il latte, il suo primo legame significativo. Il candidato affronti la tematica dal punto di vista che preferisce ricordando anche il valore prebiotico e probiotico di alcuni componenti del latte, la relazione del consumo di latte con la protezione da alcuni tumori, l'incapacità di alcune persone di digerirlo. Può anche affrontare la tematica pensando al peggioramento della qualità del latte da quando esiste l'allevamento intensivo oppure, partendo dall'allattamento, pensare all'origine di alcuni disturbi del comportamento alimentare quando l'allattamento è usato in modo disfunzionale. Anche gli aspetti igienico sanitari legati all'uso del latte in cucina sono una possibile trattazione del tema. L'esposizione di alcune ricette a base di latte è fondamentali per completare l'elaborato	05
6. Ghezzi Samuele Riccardo	Gli ortaggi che appartengono alle brassicacee sono tra i più studiati per la loro azione protettiva nei confronti dei tumori. Il candidato spieghi che cosa si intende per tumore, quali sono le sue cause, in che modo si origina e si propaga, in che misura colpisce la popolazione occidentale e soprattutto in che modo si può prevenire a tavola. Il candidato inoltre illustri la storia, l'origine e la preparazione di un piatto della tradizione pugliese a base di brassicacee: le orecchiette alle cime di rapa	06

7. Iannò Luca	In una azienda ristorativa, la chiarezza dei ruoli e delle mansioni di ciascun componente della brigata sono il punto di partenza affinché il lavoro funzioni e ci sia rispetto reciproco. Il candidato faccia una esauriente descrizione di tutte le partite che compongono la brigata, delle rispettive mansioni durante la produzione e durante il servizio dei pasti in albergo e nel ristorante. Metta in evidenza l'importanza dello chef de cuisine e dei singoli componenti della brigata, compresi i plongeur e i facchini. Ogni singolo soggetto ha la sua parte di responsabilità per la prevenzione del rischio igienico sanitario: il candidato spieghi quali sono i fattori ambientali che influenzano le alterazioni degli alimenti e che vanno tenuti sotto controllo.	07
8. Lazzarini Martina	Nella dieta per lo sportivo la pasta è un alimento fondamentale per l'energia che fornisce ed è molto gradita perché si può cucinare in molti modi diversi. Il candidato affronti entrambi i temi: gli aspetti metabolici dell'utilizzo dei diversi substrati energetici nello sportivo e la preparazione di almeno tre ricette tradizionali della cucina italiana con qualche accenno storico e geografico	08
9. Leonor Mart Keith	Globesità è il termine col quale l'OMS definisce una delle malattie più diffuse al mondo; essa colpisce i Paesi ricchi ma anche molti Paesi in via di sviluppo. Il candidato proponga una trattazione dell'obesità, nello specifico: definisca che cosa si intende per obesità, analizzi le possibili cause dell'obesità, spieghi perché l'obesità infantile sia considerata un'allerta sanitaria e indichi in modo schematico quali patologie sono correlate con l'obesità, fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la cura dell'obesità e il recupero del peso forma. Formuli almeno tre menù adatti ad un bambino obeso. Descriva infine il proprio ruolo nella lotta all'obesità in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private.	09
10. Linga Jansen	La dieta mediterranea è ormai da diversi anni, a pieno titolo, Patrimonio dell'umanità e rappresenta un autentico modello alimentare. Il candidato, partendo dalla descrizione del piatto Polpette di melanzane, spiegando la ricetta e facendo riferimenti storici e geografici, illustri poi come è strutturata la dieta mediterranea, le sue origini, il messaggio culturale e di benessere che trasmette e gli alimenti che la contraddistinguono	10

11. Morales Hernandez Kelly	L'obesità porta con sé enormi disagi in chi ne è affetto. Il candidato ne faccia una trattazione ampia ed esauriente collegandola al binge eating e proponga almeno tre menù adatti alle persone obese	11
12. Moretti Alessandro	Il candidato immagini di fare un viaggio in Oriente con l'obiettivo, fra gli altri, di assaggiare piatti nuovi preparati con ingredienti per noi ancora misteriosi. Faccia un breve percorso geografico indicando i piatti tipici delle principali città che incontra. Immagini di studiare poi dei piatti riadattati al gusto degli Italiani per proporli in un ristorante vegetariano milanese o romano. Utilizzi il tofu come ingrediente di base e ne metta in evidenza anche gli aspetti nutrizionali.	12
13. Neri Lucrezia	Fra alimentazione vegana e ortoressia il confine è sottile. Il candidato spieghi le caratteristiche principali dell'ortoressia (disturbo del comportamento alimentare emergente) e spieghi che cosa si intende per dieta vegana. Illustri i vantaggi e i limiti di questa scelta ed esponga la preparazione, le origini e la storia della deliziosa caponata in agrodolce	13
14. Passoni Piergiorgio	Il baccalà, per moltissimo tempo, è stato l'unico pesce al quale potevano accedere le popolazioni distanti dal mare poiché è facilissimo da conservare. Ancora oggi è molto apprezzato in cucina e sono numerose le ricette che lo valorizzano. Il candidato spieghi che cos'è il baccalà e come si ottiene partendo dal pesce fresco, illustri in che modo si prepara prima di essere cucinato, e presenti almeno una ricetta a base di baccalà della nostra cucina tradizionale evidenziando le proprietà di ciascun ingrediente. Per concludere, inquadri il baccalà dal punto di vista nutrizionale (quali e quante sostanze nutritive contiene e che funzione hanno nell'organismo) ricordandosi anche di alcuni micronutrienti specifici dei prodotti ittici.	14

15. Previtali Riccardo	La mozzarella è uno dei formaggi più noti ed apprezzati in tutto il mondo. Alla mozzarella di bufala campana è stata riconosciuta la DOP perciò ha un merito particolare. Il candidato illustri il significato di DOP e faccia una breve trattazione dei marchi di qualità riconosciuti a livello europeo. Citi anche altri marchi che garantiscano particolari caratteristiche del prodotto e che sono richiesti da persone di particolari religioni. Il candidato infine spieghi brevemente in che modo si produce la mozzarella, ne metta in evidenza gli aspetti nutrizionali ed indichi in quali età ne è consigliato il consumo e se esistono persone che non possono consumarla	15
16. Rebonato Thomas	Sindrome metabolica e diabetica sono termini che spiegano il legame tra i principali dismetabolismi e le conseguenze a lungo termine che li accomunano. Il candidato tratti il tema nel suo complesso indicando soprattutto i criteri diagnostici e il rispettivo significato e formuli almeno tre menù adatti a persone affette da Sindrome Metabolica.	16
17. Ronzi Martina	Il consumo eccessivo di alimenti zuccherati è fortemente correlato alla pandemia del secolo: il diabete. Il candidato, consapevole dell'importanza di proporre porzioni di dessert piccole ma di qualità altissima, descriva la preparazione della torta Sacher e affronti la tematica del diabete (descrizione, epidemiologia, cause, diagnosi, terapia, complicanze nel lungo periodo).	17
18. Samata Arcentales Robert Fabricio	Acciughe, sardine, sgombri sono i cosiddetti pesci poveri; spesso vengono pescati col solo scopo di essere trasformati in mangime per i "pesci ricchi", i più richiesti dal mercato. In realtà questi pesci sono i più interessanti di tutti dal punto di vista nutrizionale. Il candidato illustri gli aspetti nutrizionali del pesce azzurro ed evidenzi alcune sostanze nutritive legate alla prevenzione di alcune malattie molto diffuse. Faccia una breve spiegazione riguardante chi aspetti chimici di particolari grassi di questi pesci e indichi il modo in cui vengono conservati e valorizzati in cucina con almeno due ricette. Spieghi infine i rischi igienico sanitari del consumo di pesce crudo.	18

19. Tanzini Matteo	La pasta al pomodoro resterà sempre l'emblema della cucina italiana e, nella sua semplicità, un piatto classico, evocativo della tradizione, quasi poetico. Il tipo di pomodoro utilizzato e il modo in cui viene cucinato possono fare la differenza per la riuscita del piatto. Il candidato illustri le caratteristiche gastronomiche ma anche geografiche e storiche del pomodoro Sanmarzano DOP. Spieghi il suo utilizzo in cucina illustrando le relative ricette e ne metta in evidenza le caratteristiche nutrizionali e potettive.	19
20. Zanzoni Davide	L'utilizzo delle carni bovine in cucina, soprattutto il vitello, sarà una scelta sempre più in contrasto con la sostenibilità ambientale. Il candidato spieghi perché consumare carne di vitello sia poco sostenibile. Dopo avere illustrato la ricetta di un "piatto unico" a base di vitello, ne faccia la valutazione nutrizionale e proponga poi un "piatto unico" della nostra tradizione, usando però solo ingredienti vegetali.	20

Per il Consiglio di Classe
Prof.ssa Maria Pia Centrone

La comunicazione ai candidati avverrà tramite la classroom del coordinatore o del docente di indirizzo o altro docente individuato dal CdC entro il 01/06/2020. L'elaborato dovrà essere riconsegnato dai candidati tramite invio sulla mail del docente di indirizzo entro il 13/06/2020

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

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

nel testo la seguente dicitura "il sottoscritto Cognome e Nome della Classe 5C con la presente conferma di aver ricevuto la comunicazione dell'argomento dell'elaborato di Alimentazione-Cucina contrassegnato dal numero d'ordine XX"

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
Religione		
Italiano		
Storia		
Inglese		
2° Lingua:		
2° Lingua:		
Diritto e Tecnica Amministrativa		
Alimentazione		
Matematica		
Laboratorio di Enogastronomia		
Laboratorio di Sala e Vendita		
Laboratorio di accoglienza turistica		
Tecnica della Comunicazione		
Scienze motorie		
Sostegno		

COORDINATORE DI CLASSE prof.

Rappresentanti di classe degli studenti	Nome	Firma

Documento costituito da pagine 61
Milano, 30 Maggio 2020