



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. 1254/C27 del 30 maggio 2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a DEN

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 |
| <ul style="list-style-type: none"> • IL CONSIGLIO DI CLASSE • COMPOSIZIONE DELLA CLASSE • PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3^e e 4^e) | |
| DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4 ^e e 5 ^e | pag. 9 |
| A.1 COMPETENZE EDUCATIVE | pag. 9 |
| A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA | pag.16 |
| A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (Alternanza) | pag. 21 |
| A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI | pag. 23 |
| | |
| B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE | |
| ITALIANO | pag. 27 |
| STORIA | pag. 34 |
| LINGUA INGLESE | pag. 38 |
| LINGUA TEDESCA | pag. 42 |
| ALIMENTAZIONE | pag. 45 |
| MATEMATICA | pag. 48 |
| DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA | pag. 50 |
| LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA | pag. 56 |
| LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA | pag. 59 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | pag. 63 |
| RELIGIONE | pag. 64 |
| | |
| C) SIMULAZIONI DI PROVE DI ESAME DI STATO | pag. 68 |
| | |
| D) ALLEGATI | pag. 70 |

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

Gli alunni sono inoltre valutati in base ai criteri di valutazione delle attività della Didattica a Distanza, approvati con delibera del Collegio dei Docenti n. 12/2020 del 19 maggio 2020.

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

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

LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE

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

per tutte le discipline e con videolezioni. Gli alunni sono in possesso di strumenti (qualcuno lavora col PC, la maggior parte con tablet e smartphone) e non hanno in genere problemi di connettività (solo due alunni hanno avuto iniziali difficoltà, rapidamente superate). Una alunna ha fatto richiesta di un dispositivo in comodato d'uso della scuola.

PROFILO DELLA CLASSE

| IL CONSIGLIO DI CLASSE | Docente | Continuità didattica |
|----------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Religione | MARIA TERESA SANTAGADA | NO |
| Italiano | LAURA DI PIETRO | SI |
| Storia | LAURA DI PIETRO | SI |
| Inglese | GIULIANA GALBIATI | SI |
| 2° Lingua Tedesco | TIZIANA BIANCHINI | SI |
| Diritto e Tecnica Amministrativa | ANGELA MAIDA | SI |
| Alimentazione | ANDREA CERATTI | SI |
| Matematica | ENRICA FRANCIOLINI | SI |
| Laboratorio di Enogastronomia | MARCO OLIVIERI | SI |
| Laboratorio di Sala e Vendita | STEFANO MAZZEO | SI |
| Scienze motorie | MARIA LAURA MASULLO | SI |
| Sostegno | ADRIANA SEMEC | SI |

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

| |
|-------------------------------|
| 1. ALFANO SERENA MARIA |
| 2. ASTUDILLO PENA STEFANY |
| 3. BONFICHI SIMONE |
| 4. BRESSANELLI BIANCA |
| 5. CANNELLA FRANCESCO GIACOMO |
| 6. CAVAZZINI VITTORIO |
| 7. DOSSENA ANDREA |
| 8. FABBRICA FEDERICA |
| 9. FORNELLI GABRIELE |
| 10. FUMAGALLI GABRIELE |
| 11. GERMINARIO ANNA |
| 12. GIANNONI NIKLAS |
| 13. GIUFFREDI SARA |
| 14. GULLA' ARJUNA |
| 15. LATINI LEONARDO |
| 16. MACCALI ALESSIA |
| 17. MAGGIONI RENATO |
| 18. MALANCHINO GLORIA AISHA |
| 19. MAZZA ELENA |
| 20. MICENE PIETRO |
| 21. PANSINI GIUSEPPE |
| 22. ROSSI NICOLO' |
| 23. SCOTTI ANDREA |
| 24. SOTTOCORNO CHIARA |
| 25. STUCCHI CHIARA |
| 26. VERSETTI SARA |
| 27. ZACCONE FILIPPO |

Alunni BES

Il Consiglio di Classe, in coerenza con il Piano dell'Offerta Formativa e del Piano Annuale Inclusività, ha approvato n.1 PEI e n. 5 PDP coperti dalla privacy, che saranno consegnati al Presidente della Commissione d'Esame nella riunione plenaria.

SITUAZIONE IN INGRESSO (riferimento ad Allegato A- OM Esami Stato 2° ciclo del 16/05/2020)

| Studenti | Credito Classe Terza | Credito Classe Terza Rivalutato | Credito Classe Quarta | Credito Classe Quarta Rivalutato | Totale Credito ingresso |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------|---|--|
| 1. ALFANO SERENA MARIA | 10 | 15 | 11 | 17 | 32 |
| 2. ASTUDILLO PENA STEFANY | 8 | 12 | 10 | 15 | 27 |
| 3. BONFICHI SIMONE | 11 | 17 | 12 | 18 | 35 |
| 4. BRESSANELLI BIANCA | 9 | 14 | 9 | 14 | 28 |
| 5. CANNELLA FRANCESCO GIACOMO | 9 | 14 | 10 | 15 | 29 |
| 6. CAVAZZINI VITTORIO | 10 | 15 | 12 | 18 | 33 |
| 7. DOSSENA ANDREA | 9 | 14 | 9 | 14 | 28 |
| 8. FABBRICA FEDERICA | 10 | 15 | 11 | 17 | 32 |
| 9. FORNELLI GABRIELE | 8 | 12 | 9 | 14 | 26 |
| 10. FUMAGALLI GABRIELE | 11 | 17 | 12 | 18 | 35 |
| 11. GERMINARIO ANNA | 8 | 12 | 9 | 14 | 26 |
| 12. GIANNONI NIKLAS | 9 | 14 | 9 | 14 | 28 |
| 13. GIUFFREDI SARA | 10 | 15 | 10 | 15 | 30 |
| 14. GULLA' ARJUNA | 9 | 14 | 10 | 15 | 29 |
| 15. LATINI LEONARDO | 9 | 14 | 9 | 14 | 28 |
| 16. MACCALI ALESSIA | 10 | 15 | 11 | 17 | 32 |
| 17. MAGGIONI RENATO | 9 | 14 | 10 | 15 | 29 |
| 18. MALANCHINO GLORIA AISHA | 8 | 12 | 9 | 14 | 26 |
| 19. MAZZA ELENA | 8 | 12 | 9 | 14 | 26 |
| 20. MICENE PIETRO | 9 | 14 | 10 | 15 | 29 |
| 21. PANSINI GIUSEPPE | 10 | 15 | 11 | 17 | 32 |
| 22. ROSSI NICOLO' | 10 | 15 | 11 | 17 | 32 |
| 23. SCOTTI ANDREA | 8 | 12 | 10 | 15 | 27 |
| 24. SOTTOCORNO CHIARA | 11 | 17 | 12 | 18 | 35 |
| 25. STUCCHI CHIARA | 9 | 14 | 11 | 17 | 31 |
| 26. VERSETTI SARA | 10 | 15 | 11 | 17 | 32 |
| 27. ZACCONE FILIPPO | 9 | 14 | 9 | 14 | 28 |

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4^a

Alla classe 4^a En erano iscritti 30 alunni; agli scrutini finali 3 sono risultati non promossi; 8 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per le discipline Diritto e Tecniche Amministrative, Inglese, 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; 8 alunni interessati hanno superato il debito e pertanto sono stati ammessi alla classe quinta.

Nella classe è stato inserito 1 alunno non ammesso agli esami di Stato nell'a.s. 2018/19, proveniente dalla medesima sezione.

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5^a

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

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

1. recupero in itinere;
2. studio individuale;
3. sportello di DTA

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 e successivamente all'inizio della Didattica a Distanza 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 e si è data la possibilità di recuperare in modalità remota con interventi, attività, esercitazioni e prove di produzione orale, anche nell'ultima parte dell'anno; gli esiti di tali attività saranno valutati dal Consiglio di Classe nello scrutinio di ammissione all'esame (vedi tabellone di scrutinio di ammissione all'esame).

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

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

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

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

| | | | |
|--|--|--|---|
| | capacità di dialogo e della comunicazione positiva | l'attività didattica | PERTINENTE durante le lezioni. |
| | | Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero | <ul style="list-style-type: none"> Sostiene e motiva il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire dimostrando un buon livello di empatia, gestione delle emozioni e dello stress |

| COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA | OBIETTIVI | INDICATORI | DESCRITTORI L'alunno/a | VOTO |
|--|--|--|--|------|
| Agire in modo autonomo e responsabile | Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza | Rispetto delle persone e di sé stessi | <ul style="list-style-type: none"> GENERALMENTE rispetta gli altri e i loro diritti; non ha sempre un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e, se sollecitato, si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico | 8 |
| | Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica | Uso delle strutture della scuola | <ul style="list-style-type: none"> Utilizza in MODO NON SEMPRE IDONEO i materiali e le strutture della scuola | |
| | | Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica | <ul style="list-style-type: none"> CONOSCE i regolamenti e li rispetti quasi sempre PRESENZA DI UNO O PIU' RICHIAMI VERBALI DOCUMENTATI | |
| Collaborare e partecipare | Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo | Frequenza e puntualità | <ul style="list-style-type: none"> Frequenta NON SEMPRE IN MODO REGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) NON SEMPRE RISPETTA IL REGOLAMENTO DI ISTITUTO circa le entrate posticipate e le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione Non è sempre presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate Non rispetta sempre le consegne (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti) | 8 |
| | Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa | Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto | <ul style="list-style-type: none"> Non segue sempre con interesse le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) Rispetta gli impegni assunti e svolge i compiti assegnati. | |

| | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|
| | | delle consegne | | |
| Comunicare | Sviluppo della capacità di dialogo e di comunicazione positiva | Interventi durante l'attività didattica | <ul style="list-style-type: none"> • Durante l'attività didattica INTERVIENE SE SOLLECITATO | |
| | | Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero | <ul style="list-style-type: none"> • Non sempre sostiene e motiva il proprio ragionamento e il proprio agire, con adeguato autocontrollo. | |

| COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA | OBIETTIVI | INDICATORI | DESCRITTORI L'alunno/a | VOTO |
|--|--|---|---|------|
| Agire in modo autonomo e responsabile | Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza | Rispetto delle persone e di sé stessi | <ul style="list-style-type: none"> • RARAMENTE rispetta gli altri e i loro diritti e ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità; • Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico. | 7 |
| | Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica | Uso delle strutture della scuola | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizza in MODO INADEGUATO i materiali e le strutture della scuola | |
| | | Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica | <ul style="list-style-type: none"> • CONOSCE ma non sempre rispetta i regolamenti • PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI (uno o più richiami scritti senza sospensioni o con sospensioni di un max di 3 giorni) | |
| Collaborare e partecipare | Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo | Frequenza e puntualità | <ul style="list-style-type: none"> • Frequenta IN MODO IRREGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • RISPETTA SALTUARIAMENTE IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) • Effettua assenze strategiche in occasione di verifiche concordate • Rispetta le consegne solo se sollecitato (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti) | 7 |
| | Riconoscimento del valore | Partecipazione al dialogo educativo | <ul style="list-style-type: none"> • Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse per le attività didattiche (lezioni in | |

| | | | |
|-------------------|---|--|--|
| | dell'attività didattica e formativa | Impegno nello studio e rispetto delle consegne | <p>classe, visite di istruzione, alternanza)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crea disturbo durante l'attività didattica • Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati |
| Comunicare | Sviluppo delle capacità di dialogo e della comunicazione positiva | Interventi durante l'attività didattica | <ul style="list-style-type: none"> • NON INTERVIENE in modo propositivo durante l'attività didattica |
| | | Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero | <ul style="list-style-type: none"> • Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire • DIMOSTRA scarsa capacità di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui |

| COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA | OBIETTIVI | INDICATORI | DESCRITTORI L'alunno/a | VOTO |
|--|--|---|--|----------|
| Agire in modo autonomo e responsabile | Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza | Rispetto delle persone e di sé stessi | <ul style="list-style-type: none"> • E' SCORRETTO nelle relazioni tra pari e nelle relazioni con l'adulto; • Ha ATTEGGIAMENTO E LINGUAGGIO NON ACCETTABILI nel contesto scolastico. | |
| | Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica | Uso delle strutture della scuola | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizza CON TRASCURATEZZA i materiali e le strutture della scuola, a volte danneggiandoli. | |
| | | Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica | <ul style="list-style-type: none"> • NON RISPETTA i regolamenti • NON OSSERVA le disposizioni della sicurezza. • PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI (uno o più richiami scritti e/o con sospensioni fino a 14 giorni). | |
| Collaborare e partecipare | Acquisizione di un ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo | Frequenza e puntualità | <ul style="list-style-type: none"> • Frequenta IN MODO IRREGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • NON RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione); • Effettua assenze strategiche in occasione di verifiche concordate | 6 |

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

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DAL GRUPPO CLASSE:

| COMPETENZE EDUCATIVE/ Cittadinanza | OBIETTIVI | INDICATORI | LIVELLO medio raggiunto |
|---|--|---|--------------------------------|
| Agire in modo autonomo e responsabile | Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza | Rispetto delle persone e di se stessi | 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.

PROGETTI A CUI LA CLASSE HA ADERITO

La classe ha aderito alle seguenti iniziative:

- Benessere e salute: Incontro informativo sulla donazione volontaria del sangue, a cura di Adsint;
- Progetto "Fisco e Scuola", incontri su tematiche inerenti la diffusione della cultura contributiva, intesa come partecipazione dei cittadini alla realizzazione e al funzionamento dei servizi pubblici, a cura di Agenzia delle Entrate

ATTIVITA' SVOLTE DA SINGOLI STUDENTI

| | |
|-------------------------|---|
| Gabriele Fornelli | Donazione del Sangue c/o Adsint Istituto dei Tumori |
| Gabriele Fumagalli | Donazione del Sangue c/o Adsint Istituto dei Tumori |
| Sara Giuffredi | Formazione sulle pratiche della Nonviolenza e partecipazione attiva ad allestimenti presso Casa delle Donne di Via Marsala e Scuola Media Calvino (come tutor), a cura di Edumana (prosecuzione di un progetto avviato l'a.s. precedente) |
| Gloria Aisha Malanchino | Donazione del sangue c/o Adsint Istituto dei Tumori Educazione tra Pari, conclusione del percorso e della attività di educatrice tra pari, a cura di ATS Milano Formazione sulle pratiche della Nonviolenza e partecipazione attiva ad allestimenti presso Casa delle Donne di Via Marsala, a cura di Edumana (prosecuzione di un progetto avviato l'a.s. precedente) |
| Chiara Stucchi | Formazione sulle pratiche della Nonviolenza e partecipazione attiva ad allestimenti presso Casa delle Donne di Via Marsala e Scuola Media Calvino (come tutor), a cura di Edumana (prosecuzione di un progetto avviato l'a.s. precedente) |

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 | |
| STORIA | <p>Visione dello spettacolo teatrale "I me chiamava per nome 44.787. Risiera di San Sabba", presso Teatro della Cooperativa di Milano;</p> <p>Il Referendum, la nomina del capo provvisorio dello Stato e l'elezione del primo Presidente della Repubblica;</p> <p>L'Assemblea costituente;</p> <p>I principi ispiratori;</p> <p>La Costituzione;</p> |
| LINGUA INGLESE | <p>Promoting a sustainable diet;</p> <p>0 km food;</p> <p>Laboratorio con gli organizzatori di <i>Fa' la cosa giusta, Fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili</i>, sulle scelte sostenibili nel campo della ristorazione;</p> |
| LINGUA 2: TEDESCO | |
| MATEMATICA | Analisi dei grafici di funzione relativi al Covid 19 |
| DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA | <p>Artt. 2, 23 e 53 della Costituzione, relativamente al dovere di concorrere alla spesa pubblica;</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio;</p> <p>L'impatto delle scelte del consumatore sull'ambiente;</p> <p>Le certificazioni di qualità;</p> <p>Incontri informativi sulla stesura del Curriculum Vitae, i contratti di lavoro e sulla funzione delle agenzie del lavoro, a cura di Gi Group;</p> |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI | <p>Incontro informativo su correlazione tra alimentazione e tumori, a cura di AIRC;</p> <p>Dibattiti su report giornalistici sulla sostenibilità e sulle origini del Covid19</p> |
| LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA | |
| LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA | |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | |
| RELIGIONE | |

COMPETENZE PERSEGUITE E LIVELLI RAGGIUNTI

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

| 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 |
|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---|
| 1 Alfano Serena Maria | Hotel Four Seasons | Fonte del Dolce | Ristorante Ronchettino |
| 2 Astudillo Pena Stefany | Ristorante Ratanà | Grand hotel et De Milan | Maio Restorant |
| 3 Bonfichi Simone | Gin Rosa | Grand hotel et De Milan | Gin Rosa |
| 4 Bressanelli Bianca | Hotel For You | Four Points Sheraton | Dolcelino Pasticceria |
| 5 Cannella Francesco | Excelsior Palace Hotel | Macha Caffè Aulenti | Bar Atlantic S. Giuliano |
| 6 Cavazzini Vittorio | Ristorante Feel Como | Ristorante Caffetteria Corso Como | Westin Palace |
| 7 Dossena Andrea | Grand hotel et De Milan | Hotel Four Seasons | Ristorante Piazzetta Bossi |
| 8 Fabbrica Federica | Ristorante Globe | Martesana Milano | Lambrate Adelchi |
| 9 Fornelli Gabriele | Ristorante il Cantinone | Ristorante Zazà Ramen | La Dogana del Buongusto |
| 10 Fumagalli Gabriele | Four Points Sheraton | Hcm 24 srl | Hcm 24 srl |
| 11 Germinario Anna | Ristorante Milano 37 | La Castello snc | Hotel Villa Carlotta |
| 12 Giannoni Niklas | Osteria con Vista Triennale | Dry Milano | Ristorante Serendipico |
| 13 Giuffredi Sara | Ristorante Settecucinaurbana | Pasticceria Ungaro | Officina del Gusto |
| 14 Gullà Arjuna | Hotel Excelsior Palace | Gin Rosa | Hotel Hilton Milano |
| 15 Latini Leonardo | Starhotels Rosa Grand | Ristorante Globe | Macha Caffè Col Di Lana |
| 16 Maccali Alessia | Hotel Bianca Maria | Pasticceria Cherry | Pasticceria Vighi |
| 17 Maggioni Renato | Trattoria Nuovo Macello | Trussardi alla Scala | Excelsior Hotel Gallia |
| 18 Malanchino Gloria Aisha | Antica Macelleria Turba | Trattoria Nuovo Macello | Ristorante Globe |
| 19 Mazza Elena | Hotel Campagnola | Il Castello snc | Papillon Ricevimenti |
| 20 Micene Pietro | Ristorante da Giacomo | Maio Restaurant | Macha Caffè Cerano |
| 21 Pansini Giuseppe | Grand Hotel Visconti | Emaar Hotel & Resorts Milano | Ristorante Piazzetta Bossi |
| 22 Rossi Nicolò | Teatro alla Scala Ristorante | Excelsior Hotel Gallia | Ristorante Joia |
| 23 Scotti Andrea | Hotel For You | Hotel For You | Maio Bar & Bistrot Stazione Centrale |
| 24 Sottocorno Chiara | Bar Ristorante Martini | Hotel Me Milan IL Duca | Pasticceria Gervasoni |
| 25 Stucchi Chiara | Pasticceria Ungaro | Osteria Brunello | Osteria Brunello |
| 26 Versetti Sara | Ristorante Galleria Meravigli | Hotel Hilton Milano | Macha Caffè Gae Aulenti |
| 27 Zaccone Filippo | Four Points Sheraton | Hotel Me Milan Il Duca | Ristorante La Terrazza Hotel Galles |

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

• PERCORSI/TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

| TEMATICHE | Tipo di attività | Discipline coinvolte |
|---------------------|---|---------------------------|
| Il marketing | Lezione partecipata Lezione frontale | DTA Matematica Sala |

Contributi disciplinari specifici:

DTA micro e macro marketing, marketing integrato, ciclo di vita del prodotto, il prezzo e la sua determinazione, i canali di distribuzione, la comunicazione, il web marketing, i marchi di qualità alimentare;

MATEMATICA Interpretazione di un grafico

SALA Le funzioni del menù, i canali di approvvigionamento

| TEMATICHE | Tipo di attività | Discipline coinvolte |
|--------------------------|--|--|
| Le diete speciali | Lezione frontale Lezione partecipata Debate Esercitazioni a coppie o in piccolo gruppo Produzione di presentazioni multimediali Produzione in laboratorio Analisi di materiale autentico in lingua straniera | Alimentazione Inglese DTA Cucina Religione |

Contributi disciplinari specifici:

ALIMENTAZIONE Le principali diete; Diete tra scienza e moda

INGLESE Mediterranean Diet; Special Diets; Religious Diets; Sustainable Diets

DTA Attuali tendenze in campo alimentare; Prodotti a km 0

CUCINA Menù per clienti con esigenze specifiche

RELIGIONE Le religioni a tavola: la sacralità del cibo, le norme alimentari, le ricette.

| TEMATICHE | Tipo di attività | Discipline coinvolte |
|--------------------------|--|----------------------|
| Analisi dei costi | Lezione frontale Lezione partecipata Risoluzione di casi pratici | DTA Matematica |

Contributi disciplinari specifici:

DTA Classificazione dei costi, graduale formazione dei costi, ripartizione dei costi comuni su base unica e su base multipla, determinazione del prezzo e della quantità di equilibrio, metodi matematici di determinazione dei prezzi;

MATEMATICA Lettura di un grafico;

| TEMATICHE | Tipo di attività | Discipline coinvolte |
|---|---|------------------------------------|
| La sicurezza e la filiera alimentare | Lezione frontale Lezione partecipata Elaborazione di menù Produzione in laboratorio Visione di materiale multimediale Analisi di materiale autentico in lingua straniera | Alimentazione Inglese Cucina |

ALIMENTAZIONE HACCP; i principali pericoli biologici; contaminazioni fisico-chimiche degli alimenti

INGLESE Food Contamination

CUCINA La conservazione degli alimenti; metodi moderni di cottura

| TEMATICHE | Tipo di attività | Discipline coinvolte |
|---|--|------------------------------------|
| Malattie correlate all'alimentazione | Lezione frontale Lezione partecipata Elaborazione di menù Produzione pratica in laboratorio e a casa Visione di materiale multimediale Esercitazioni a coppie o in piccolo gruppo Analisi di materiale autentico in lingua straniera | Alimentazione Inglese Cucina |

ALIMENTAZIONE principali malattie correlate; dismetabolismi; allergie e intolleranze; disturbi alimentari

INGLESE Food and Health; Allergies and Intolerances

CUCINA Menù per clienti con esigenze specifiche

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE

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

- a) Uscite didattiche: finalizzate all'orientamento universitario in uscita con Aster Orienta, su base individuale; Open Day della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari della Università degli Studi di Milano, su base individuale;
- b) Interventi di esperti: numerosi interventi a cura di aziende del settore per reclutamento, con partecipazione su base individuale; test sulle intelligenze multiple, a cura di E-Campus, università telematica, per tutta la classe;
- c) Preparazione ai test di ingresso universitari: esercitazione con la docente di Matematica della classe e una docente di Scienze dell'istituto ai fini della preparazione per il superamento dei test d'ingresso, attivata in remoto nel periodo di DaD.

Le seguenti attività programmate non sono state effettuate a causa dell'emergenza sanitaria:

- a) Incontro informativo sul consumo di alcool e la guida
- b) Visita alla fiera di settore *Fa' la cosa giusta*, con lezione teorica tenuta dalla una chef vegana e rivolta a professionisti del settore su come costruire un menu veg equilibrato e sfizioso all'interno della proposta culinaria ristorativa, dall'antipasto al dessert
- c) Giornata sulla neve
- d) Progetto Giovani Chef 2020 a Cotto e Mangiato, con partecipazione di alcuni alunni
- e) Visita alla Sinagoga di Milano, con degustazione di un menu kosher
- f) Visita alla Campari di Sesto San Giovanni, con un percorso sul marketing
- g) Visita al Memoriale della Shoah, Binario 21

PROGETTO SPORTIVO

Attività svolte nell'ambito del progetto.

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

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA: Italiano

DOCENTE Laura Di Pietro

LIBRO DI TESTO LIBRO DI TESTO “La mia letteratura ” Vol. 3 - Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato ed. Carlo Signorelli Scuola

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte al 30 maggio: 71 in presenza e 25 in videoconferenza.

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, piuttosto complessa nelle sue dinamiche, ha goduto della continuità didattica nel triennio, anche se nel corso degli anni, il numero iniziale degli alunni è stato integrato con l'arrivo di nuovi elementi che l'hanno resa numericamente rilevante. Il passaggio dalla classe quarta alla classe quinta è stato caratterizzato da un miglioramento dell'attenzione generale, da un maggiore rispetto delle regole scolastiche, con conseguenze tangibili sulla didattica e sul rendimento generale degli alunni. E' da rilevare che una parte significativa della classe ha costantemente mantenuto nel corso del triennio dei livelli scolastici buoni e in taluni casi eccellenti.

Durante il corso di quest'anno gli alunni hanno mostrato interesse e partecipazione per le attività proposte e una parte di loro è riuscita a motivare il proprio studio verso un adeguato senso di responsabilità.

Il programma è stato svolto in maniera non particolarmente ampia perché la DaD, che è stata forzata e non pianificata in anticipo, ha rallentato le attività poiché si sono rese necessarie una fase di adattamento iniziale e una riduzione delle ore di lezione settimanali, alle quali tuttavia la quasi totalità degli alunni ha partecipato con interesse, nonostante non siano mancate delle difficoltà meramente tecniche.

La classe ha mostrato una discreta autonomia nel lavoro scolastico, anche se per taluni studenti, pochi in verità, è risultato faticoso raggiungere la soglia della sufficienza per la mancanza di consolidamento delle strutture morfosintattiche della lingua italiana. Per pianificare le attività, si è reso necessario dover tenere conto degli impegni lavorativi di alcuni studenti, quindi alla luce di questo, i risultati raggiunti dalla classe sono più che apprezzabili.

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. | <p>Scrivere in maniera corretta (ortografia, lessico, sintassi).</p> <ul style="list-style-type: none"> •Scrivere varie tipologie di testo •Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo. •Usare metodi e strumenti per affrontare le diverse tipologie di prova scritta dell'esame di stato. •Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e internazionale anche in prospettiva interculturale. | <p>Livello base 6</p> <p>Buono 7</p> |
| 4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. | <p>Cercare, selezionare e usare fonti e documenti.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale</p> | <p>Livello intermedio 7</p> <p>Livello intermedio 7</p> |
| 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 | | |

METODOLOGIA: Lezione frontale e partecipata, lezioni in videoconferenza.

STRUMENTI: Libro di testo, materiale multimediale.

STRUMENTI DI VERIFICA: Verifiche orali e scritte, esercitazioni sulle varie tipologie testuali della prima prova dell'esame di Stato.

CRITERI DI VALUTAZIONE

| Valutazione Livello base (6) | Valutazione Livello intermedio (7 -8) | Valutazione Livello avanzato (9-10) |
|--|---|---|
| <p>1.In situazioni note individua e mette in atto comportamenti corretti e utilizza strumenti di base</p> <p>2.Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3.Comunica in situazioni prevedibili.</p> <p>4.Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma essenziale.</p> <p>5.Usa il lessico settoriale in modo essenziale.</p> <p>6.Produce in forma essenziale testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p> | <p>1.Mette in atto comportamenti adeguati nelle diverse relazioni interpersonali e utilizza validi strumenti</p> <p>2.Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3.Sviluppa strategie di comunicazione in contesti più complessi.</p> <p>4.Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.</p> <p>5.Usa il lessico settoriale in modo ampio e preciso.</p> <p>6.Produce in forma adeguata testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p> | <p>1.Mette in atto comportamenti adeguati, adattandoli autonomamente, nelle diverse relazioni interpersonali e utilizza con sicurezza validi strumenti</p> <p>2.Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà ed efficacia in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3.Individua ed elabora autonomamente strategie di comunicazione in contesti professionali.</p> <p>4.Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma approfondita e creativa.</p> <p>5.Usa il lessico settoriale in modo sicuro e consapevole.</p> <p>6. Produce testi scritti di diversa tipologia pienamente rispondenti alle caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p> |

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI, con riferimento specifico ai testi oggetto d'esame

Naturalismo e Verismo

Caratteri generali del movimento letterario.

Emile Zola

Cenni biografici e opera da cui è tratto il brano scelto.

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

Giovanni Verga

Vita, pensiero e opere

Da *“Vita dei campi”*

“La lupa”

“Rosso Malpelo”

Da *“I Malavoglia”*:

“La famiglia Malavoglia”

“L’addio di Ntoni”

Da *“Mastro don Gesualdo”*

“La morte di Gesualdo”

Da *“Novelle rusticane”*

“Libertà”

Il Decadenismo

Caratteri generali del movimento letterario.

Charles Baudelaire

Cenni biografici e opera da cui è tratta la poesia scelta.

“Corrispondenze” da “I fiori del male”

Gabriele D'Annunzio

Vita, pensiero e opere

Da *“Il piacere”*

“L’attesa dell’amante”

Da *“ Il Notturmo ”*

“Scrivo nell’oscurità”

Da *“Alcyone”*

“La pioggia nel pineto”

Giovanni Pascoli

Vita, pensiero e opere

Da *“Myrica”*

“Novembre”

“Lavandare”

“X Agosto”

Da *“I canti di Castelvecchio”*

“Il gelsomino notturno”

Luigi Pirandello

Vita, pensiero e opere

Da *“Novelle per un anno”*

“La patente”

“Il treno ha fischiato”

“La carriola”

Da *“Il fu Mattia Pascal”*

“La nascita di Adriano Meis”

Da *“Sei personaggi in cerca d’autore”*

“L’ingresso in scena dei sei personaggi”

Italo Svevo (Questo argomento è stato in parte svolto in **DaD**)

Vita, pensiero e opere.

Da *“La coscienza di Zeno”*

“Prefazione a La coscienza di Zeno”

“L’ultima sigaretta”

“Lo schiaffo del padre”

“Il fidanzamento di Zeno”

“Il funerale sbagliato”

“Un’esplosione enorme”

Giuseppe Ungaretti

Vita, pensiero e opere

Da *“L’allegria”* sezione *“Il porto sepolto”*

“San Martino del Carso”

“Veglia”

“I fiumi”

Sezione *“Girovago”*

“Soldati”

Da *“Sentimento del tempo”*

“La madre”

La seguente parte del programma è stata interamente svolta in DaD

Eugenio Montale

Vita, pensiero e opere

Da *“Ossi di seppia”*

“Meriggiare pallido e assorto”

“I limoni”

“Spesso il male di vivere ho incontrato”

Da *“Satura”*

“Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”

Narrativa di guerra e di Resistenza

Primo Levi

Cenni biografici e opera da cui è tratto il brano scelto.

Da *“Se questo è un uomo”*

“Questo è l’inferno”

Beppe Fenoglio

Cenni biografici e opera da cui è tratto il brano scelto.

Da *“Una questione privata”*

“L’ultima fuga”

MATERIA Storia

DOCENTE Laura Di Pietro

LIBRO DI TESTO “La nostra avventura” Vol. III, De Vecchi, Giovannetti, volume terzo, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte: 31 in presenza e 12 in videoconferenza (al 30 maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Si ribadiscono le stesse osservazioni fatte per Italiano in merito alla composizione della classe, alla continuità didattica e all’impegno degli alunni, che nel corso del triennio è stato piuttosto costante e che si è intensificato nell’ultimo anno, nonostante le oggettive difficoltà determinate dalla DaD.

Il programma è stato svolto quasi interamente, sono stati tralasciati solo degli eventi secondari della storia del Novecento. Anche nello studio della Storia la classe ha dimostrato una discreta autonomia, anche se per taluni studenti è risultato difficile cogliere relazioni significative tra fenomeni e concetti, con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità degli eventi storici.

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. | | |
| 4) Valorizzare e promuovere le | Ricostruire processi di trasformazione individuando | Livello base 6 |

| | | |
|---|---|----------------------|
| tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. | <p>elementi di persistenza e discontinuità</p> <ul style="list-style-type: none"> •Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche •Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale •Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali •Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici | Livello intermedio 7 |
| 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 | | |

METODOLOGIA: Lezione frontale e partecipata, videolezione.

STRUMENTI: Libro di testo, programmi di approfondimento di carattere storico, filmati d'epoca.

STRUMENTI DI VERIFICA: Verifiche orali e scritte, comprensive di recupero.

CRITERI DI VALUTAZIONE

| Valutazione Livello base (6) | Valutazione Livello intermedio (7 -8) | Valutazione Livello avanzato (9-10) |
|---|---|--|
| <p>1.In situazioni note individua e mette in atto comportamenti corretti e utilizza strumenti di base</p> <p>2.Utilizza la lingua italiana,</p> | <p>1.Mette in atto comportamenti adeguati nelle diverse relazioni interpersonali e utilizza validi strumenti</p> <p>2.Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con</p> | <p>1.Mette in atto comportamenti adeguati, adattandoli autonomamente, nelle diverse relazioni interpersonali e utilizza con sicurezza validi strumenti</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3. Comunica in situazioni prevedibili.</p> <p>4. Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma essenziale.</p> <p>5. Usa il lessico settoriale in modo essenziale.</p> <p>6. Produce in forma essenziale testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p> | <p>chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3. Sviluppa strategie di comunicazione in contesti più complessi.</p> <p>4. Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.</p> <p>5. Usa il lessico settoriale in modo ampio e preciso.</p> <p>6. Produce in forma adeguata testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p> | <p>2. Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà ed efficacia in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3. Individua ed elabora autonomamente strategie di comunicazione in contesti professionali.</p> <p>4. Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma approfondita e creativa.</p> <p>5. Usa il lessico settoriale in modo sicuro e consapevole.</p> <p>6. Produce testi scritti di diversa tipologia pienamente rispondenti alle caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p> |
|---|--|--|

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

- L'Italia unita (Destra e Sinistra storica)
- L'Imperialismo
- La situazione politica europea nella seconda metà del XIX secolo
- L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo
- La belle époque
- La crescita economica degli Stati Uniti
- L'Italia giolittiana
- La prima guerra mondiale

- La rivoluzione russa
- Il dopoguerra in Italia e in Europa
- L'Unione Sovietica di Stalin
- Il fascismo

I seguenti argomenti sono stati svolti in DaD

- Gli USA e la crisi del '29
- La crisi della Germania repubblicana e il nazismo
- La seconda guerra mondiale
- Cenni sulla Guerra fredda

Approfondimento di cittadinanza:

- Il Referendum, la nomina del capo provvisorio dello Stato e l'elezione del primo Presidente della Repubblica.
- L'Assemblea costituente
- I principi ispiratori
- La Costituzione

MATERIA Inglese

DOCENTE Giuliana Galbiati

LIBRI DI TESTO in adozione

Assirelli E., Vetri A., Cappellini B., "Light the fire", Rizzoli Languages

Bartram M, Walton R., "Venture 2", Oxford

*Materiale in fotocopia tratto da:

- Morris C.E., "Well done!", Eli

- vari eserciziari Invalsi

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

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da 27 studenti. Ha usufruito della continuità didattica sin dalla terza, e per alcuni alunni sin dalla classe prima.

Il lavoro nel corso del corrente anno scolastico si è concentrato su:

- consolidamento di alcune funzioni linguistiche e contenuti lessicali e grammaticali ritenuti fondanti
- acquisizione di nuove funzioni linguistiche e contenuti lessicali e grammaticali
- acquisizione di nuovi contenuti e competenze in linea con il profilo professionale in uscita
- acquisizione di competenze in linea con le richieste dell'Esame di Stato
- in DaD, utilizzo di strumenti e risorse offerte dalla tecnologia che possano essere utilizzati in maniera trasversale, autonoma e che portino ad una maggiore competenza digitale: creazione di materiale a supporto dello studio (mappe, presentazioni), riflessione su strategie per essere uno studente online efficace, utilizzo di siti per migliorare la pronuncia e la conoscenza del lessico, riflessioni su corrette modalità di comunicazione.

Gli studenti di questa classe, a partire dall'anno scorso, si sono differenziati in due grandi gruppi, con caratteristiche omogenee al loro interno: la maggior parte di loro aveva (ed ha) un percorso scolastico regolare, 6 alunni, invece, tutti provenienti dalla medesima classe, si sono uniti a questa ripetendo la classe quarta nell'a.s. 2018/19 o ripetono la quinta nel corso del corrente anno. Questa differenza nella loro storia personale aveva creato una classe "a due velocità": nel primo gruppo parecchi alunni con buone competenze di base, discrete capacità di rielaborazione, discrete capacità di attenzione, discreta regolarità nel lavoro in classe e a casa, discreta autonomia e motivazione. Nel secondo gruppo invece alunni con maggiori difficoltà, cui concorrevano anche la frequenza piuttosto irregolare (a volte a causa di situazioni personali e familiari difficili) e il poco impegno in classe e a casa.

Quest'anno invece alcuni tra gli alunni con percorso scolastico irregolare dimostrano maggiore regolarità nella frequenza e nel rispetto delle scadenze, impegno ed anche determinazione, ed altri, dal percorso scolastico più regolare, stanno faticando di fronte alle richieste più complesse, al maggior grado di autonomia richiesto, insomma di fronte al percorso di preparazione in vista dell'Esame di Stato. Questa differenza si è confermata nel periodo di Didattica a Distanza.

I ragazzi con Bisogni Educativi Speciali sono sei: uno diversamente abile, cinque con un Piano Didattico Personalizzato per Disturbi Specifici dell'Apprendimento.

Il numero di alunni elevato ha portato, in presenza, talvolta a difficoltà nella quotidianità dell'attività educativa e didattica, nel raccogliere valutazioni e nel riuscire ad avere attenzioni adeguate per ciascuno. Nonostante le difficoltà, per certi versi, la DaD ha permesso di avere maggiori attenzioni individuali, una comunicazione più aperta e continua e di differenziare maggiormente le richieste, a seconda delle diverse attitudini e competenze.

All'interno della classe si possono complessivamente evidenziare:

- 1) un ristretto gruppo di studenti con buone o discrete competenze comunicative, con gradazioni diverse nella costanza e nel rispetto delle scadenze, generalmente efficaci e autonomi nel saper acquisire, organizzare ed integrare le informazioni.
- 2) un più ampio gruppo di studenti che ha raggiunto il livello base delle competenze di seguito indicate: questi alunni ascoltano, per almeno tre volte, dalla viva voce dell'insegnante e/o dalle registrazioni, e comprendono messaggi brevi e semplici concernenti l'ambiente di lavoro circostante

e situazioni di vita quotidiana, a condizione che l'interlocutore parli lentamente e in modo ben articolato. Comunicano con qualche incertezza e con imprecisioni nella correttezza sintattico – grammaticale e usano un lessico di settore limitato. Interagiscono 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. Leggono, con una pronuncia incerta e non sempre corretta, un testo breve e semplice sui temi trattati, individuando le informazioni generali. Scrivono messaggi brevi e semplici relativi agli argomenti trattati, rispettando parzialmente le strutture sintattico - grammaticali e usando un lessico parzialmente adeguato.

In questa classe quattro alunni sono in possesso di una certificazione linguistica di livello B1 di inglese e un alunno è in possesso di certificazione di livello B2 di inglese, conseguite a seguito di corsi di preparazione organizzati dalla nostra scuola. Due alunni avrebbero dovuto partecipare nel secondo quadrimestre al nuovo corso per il conseguimento della certificazione linguistica B1 di inglese, che purtroppo non è partito a causa dell'emergenza sanitaria.

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

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

| Competenze di profilo | Prestazioni/abilità | Livello corrispondente |
|---|--|-------------------------------|
| 1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse | | |
| 2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica. | | |
| 3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi. | Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico) Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci | Intermedio Base |
| 4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. | Redige un menu con piatti tipici delle varie diete e per le diverse tipologie di clientela. | Intermedio |
| 5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | Elabora un menu per clienti con allergie e intolleranze alimentari, applica le norme di prevenzione delle contaminazioni alimentari | Intermedio |
| 6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, | Promuove una dieta sostenibile | Base |

| | | |
|--|--|--|
| monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto | | |
|--|--|--|

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Light the Fire

Module 9 – Food and health

1) Healthy eating

- Nutrients p. 240
- Food and health p. 241/242
- The food pyramid p.243
- Food groups p. 244/245
- Healthy plates p. 246/257
- Other graphic symbols for healthy eating (materiale extra)
- Vocabulary practice p. 178

2) Diets

- The Mediterranean diet p. 250/251/252
- The Mediterranean Diet, Unesco Intangible Heritage (materiale extra)
- Food allergies and intolerances p. 252/253
- 14 allergens, documento di UK Food Safety Agency (materiale extra)
- Celiac disease p. 254 e 259
- Special diets (*with the exception of Zone Diet*) p. 255/256/257
- Religious Diets (materiale extra), in modalità DaD
- Vocabulary practice p. 258
- Smoking, alcohol and drugs p. 263, in modalità DaD

Module 10 – Food safety and hygiene, interamente in modalità DaD

- Food hygiene
- Food contamination p. 268/269
- A closer look at microbes p. 269/270
- Food poisoning p. 271/272 (con materiale extra)
- Vocabulary practice p. 276

Module 11 – Think globally, eat locally, interamente in modalità DaD

1) Responsible food consumption

- Promoting a sustainable diet p. 302
- The double pyramid p. 302
- Sustainable Food p. 303
- 0 km Food p. 306

Approfondimenti comunicativi e grammaticali

- Giving advice p. 249
- Adding to a point p.259
- Expressing possibility p. 277, in modalità DaD
- Preparazione alle prove Invalsi con simulazioni cartacee

METODOLOGIA Lezione frontale, e in DaD videolezione partecipata, videolezione registrata e fruita in asincrono; tutorial sull'utilizzo di strumenti online utili al lavoro individuale e collettivo; esercitazioni (completamento frasi, definizioni, traduzioni dall'italiano all'inglese di lessico specifico, completamento di tabelle) individuali, a coppie o in piccolo gruppo in classe, individuali in DaD, esercitazioni individuali a

casa, tutoraggio fra pari in classe, analisi di materiale autentico su YouTube, Ted Ed, sito Unesco e altri canali; analisi di immagini; elaborazione di presentazioni multimediali, di mappe concettuali, di schemi; produzione orale individuale e collettiva su tool online e chat; produzione scritta collettiva di domande da utilizzare per le interrogazioni orali e per il ripasso; esercitazioni di comprensione del testo scritto e orale; quiz online; interrogazioni con docenti di Alimentazione e Cucina; simulazioni di colloquio orale.

STRUMENTI Libro di testo, tracce audio del libro di testo, strumenti G Suite (mail, Moduli, Classroom, Documenti Google, Presentazioni Google), Padlet, strumenti di Office (Word, PowerPoint), Mindomo, Mindmap, chat di Whatsapp, Quizziz (piattaforma online per test e quiz con gamification), Quizlet (piattaforma online per presentazione e esercitazione su lessico); risorse online per migliorare la pronuncia (Natural Readers) e per il lessico (WordReference, Google Images, Cambridge Dictionary), eserciziari Invalsi

STRUMENTI DI VERIFICA interrogazioni orali, interrogazioni orali con docente di Alimentazione, verifiche scritte, risposte scritte a domande aperte, completamento di schemi per iscritto, produzioni scritte su traccia, esercizi strutturati, esercizi semi-strutturati, creazione di menù, in Dad valutazione formativa attraverso domande di verifica della comprensione e richiesta di produzione orale, produzione orale in piccolo gruppo su Meet su argomenti “puntuali” del programma con indicazioni di miglioramento; interrogazioni con docenti di Alimentazione e Cucina, simulazioni di colloquio.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nelle prove scritte si è valutato il livello di comprensione e produzione, la conoscenza dei contenuti, l'accuratezza nell'uso della lingua. Nelle prove orali, oltre a questi aspetti, si è tenuto conto della efficacia comunicativa, della fluidità nell'esposizione e della pronuncia. Nella valutazione complessiva si è tenuto conto anche di: 1. Progressi registrati rispetto ai livelli di partenza; 2. Qualità della partecipazione alle attività scolastiche; 3. Impegno nello studio individuale.

Quanto sopra viene integrato con i criteri di valutazione delle attività della Didattica a Distanza approvati con delibera del Collegio dei Docenti n.12/2020 del 19 maggio 2020

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

MATERIA Tedesco

DOCENTE: Tiziana Bianchini

ORE DI LEZIONE svolte in presenza: 43

LIBRO DI TESTO in adozione: C. Brigliano, F. Doni, G. Venturini, PAPRIKA NEU, ed. Hoepli

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe risulta composta da 27 discenti di cui uno ripetente dell'anno scolastico precedente ma appartenente ad altra classe. La preparazione globalmente raggiunta può considerarsi sufficiente e così variegata:

- 20 discenti sufficienti
- 5 discenti buoni
- 2 discenti buoni

Tra i 27 alunni troviamo un alunno con P.E.I e cinque DSA certificati.

L'attività di formazione risultava completata già alla fine di gennaio e le lezioni vertevano, quindi, su attività di ripasso con prove orali interdisciplinari.

In attività DaD ho scelto la modalità asincrona e ho inviato con scadenza settimanale un compito di realtà con l'intento di proseguire nel ripasso di contenuti e abilità acquisite. Il feed back è stato immediato ma poco valorizzato da molti discepoli. Il periodo della mia proposta di attività DaD alla classe è stato breve perché la disciplina non è tra quella individuate per il colloquio di maturità e ha confermato quanto già emerso nel lavoro in presenza. Coloro che hanno voluto e saputo cogliere il lato propedeutico della DaD hanno restituito prove che hanno dimostrato impegno, responsabilità, partecipazione e conoscenza dei contenuti. Altri hanno lavorato restituendo solo compiti privi di vivacità e originalità.

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. | | BASE |
| 3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente | | BASE |

| | | |
|---|--|--|
| con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi. | | |
| 4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. | | |
| 5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | | |
| 6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto | | |

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Ripasso e consolidamento delle seguenti tematiche:

- Die Mahlzeiten
- In der Küche
- Guten Appetit
- Hauptgerichte
- Zum Abschmecken
- Zum Abschluss
- In der Bar
- Alkoholfreie Getränke
- Alkoholische Getränke Ernährung
- Lebensmittelkunde
- Die Karriere

ABILITA': A2 Framework Europeo delle lingue

- Saper individuare le informazioni principali contenute in un breve e semplice testo di argomento noto;
- Saper produrre sia per iscritto che oralmente brevi e semplici composizioni di settore.

COMPETENZE:

La competenza si traduce in un'azione e richiede il possesso, la correttezza e la consapevolezza in opera di conoscenza, abilità, attitudini:

- Comprendere: riassumere
- Applicare: una regola ad un problema
- Analizzare: classificare, scomporre
- Creatività
- Comunicazioni
- Strategie di apprendimento
- Uso delle tecnologie
- Senso di responsabilità

METODOLOGIA: lezione partecipata e dal 9 Marzo DaD

STRUMENTI: nel periodo in presenza lezione frontale partecipata, utilizzo della L2, fotocopie, siti internet, utilizzo materiale autentico.

STRUMENTI DI VERIFICA: in presenza: orale

DaD

CRITERI DI VERIFICA

La competenza è sempre la risposta ad un compito, da parte di un soggetto, entro un contesto dato e che si traduce in un'azione e richiede il possesso, la correttezza e la consapevolezza in opera di conoscenza, abilità, attitudini.

- comprendere: riassumere
- applicare: una regola ad un problema
- analizzare: classificare, scomporre
- creare: trovare soluzioni e/o attività costruttive
- creatività
- comunicazione
- strategie di apprendimento

MATERIA ALIMENTAZIONE

DOCENTE Andrea Ceratti

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in classe 46

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in DaD 12

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

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

Nel complesso, tuttavia, emerge un atteggiamento sostanzialmente responsabile rispetto ai doveri scolastici.

La frequenza delle lezioni non è stata molto assidua da parte di alcuni studenti, spesso per ragioni di salute o familiari, pertanto anche la partecipazione ha denotato spesso un impegno inadeguato alle richieste.

Nonostante le mie ripetute sollecitazioni ad utilizzare metodi e strumenti differenziati, l’impegno in classe e a casa si è limitato all’ecuzione di compiti e allo studio quasi esclusivamente sul libro di testo, senza fare ulteriori ricerche, peraltro solo in funzione delle verifiche scritte ed orali; solo pochi studenti hanno compreso l’importanza di uno studio più ragionato, con un utilizzo critico di diverse fonti, raggiungendo in tal modo competenze di livello più elevato.

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

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

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

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

Materia: Alimentazione

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

| | | | |
|---|--|------------|---|
| 4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. | Relaziona sui tratti specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste | Base | 6 |
| | Riconosce piatti o preparazioni gastronomiche atte/non atte ai fedeli delle principali religioni monoteiste | Base | 6 |
| | Propone un menù per una comunità religiosa data | | |
| | Espone sugli aspetti normativi che regolamentano la produzione e pubblicizzazione dei nuovi prodotti alimentari | Base | 6 |
| | Individua le nuove tendenze di filiera e distingue tra loro le diverse categorie | Base | 6 |
| | Individua pro e contro per ciascun prodotto. | Base | 6 |
| 5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | Espone sui contaminanti biologici. | Base | 6 |
| | Collega i rischi ai relativi pericoli. | Base | 6 |
| 6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto | Calcola il FEG e lo ripartisce tra i vari principi nutritivi, nei pasti e nelle razioni settimanali | Base | 6 |
| | Espone su un'alimentazione sana ed equilibrata, espone sulle esigenze dietetiche degli individui nelle diverse età e condizioni fisiologiche | Intermedio | 7 |
| | Descrive l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata riveste ai fini della prevenzione e cura di diverse patologie | Intermedio | 7 |
| | Data una tipologia dietetica evidenzia punti di forza e di debolezza rispetto agli aspetti nutrizionali e ambientali | Intermedio | 7 |
| | Espone sulle diverse patologie legate all'alimentazione | Intermedio | 7 |
| | Riconosce alimenti e preparazioni atte/non atte alle varie età, condizioni fisiologiche e patologiche | Intermedio | 7 |
| | Dato un certo numero di vincoli (ingredienti, stagionalità, tipo di clientela) redige un menu nel rispetto dei criteri per una sana e corretta alimentazione | Intermedio | 7 |
| | Base | 6 | |

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

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

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

L'alimentazione nell'era della globalizzazione.

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

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

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

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

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

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

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

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

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

MATERIA MATEMATICA

DOCENTE Enrica Franciolini

LIBRO DI TESTO “ Elementi di matematica-A. ” ed. Zanichelli autori Bergamini-Trifone-Barozzi

ORE DI LEZIONE 42 in presenza e 17 in DaD (al 30 Maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe ha mostrato fin dall'inizio dell'anno un atteggiamento mediamente positivo, prestando attenzione alle lezioni e sufficiente rispetto delle scadenze e degli impegni. Talvolta è stato necessario sollecitare alcuni studenti, tendenti ad un ascolto passivo, ad una maggiore partecipazione.

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

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

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

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

| | | |
|---|---|------------|
| nuove tendenze di filiera. | | |
| 5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | | |
| 6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto | Analizza semplici problemi di realtà mediante lo studio del grafico di una funzione | Intermedio |

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Funzioni reali di variabile reale

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

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

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

Grafici di funzioni empiriche

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

METODOLOGIA

Lezione frontale e lezione online.

STRUMENTI

Libro di testo, appunti dettati dal docente

STRUMENTI DI VERIFICA

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

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

MATERIA DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE Angela Maida

LIBRO DI TESTO

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in presenza (al 21 febbraio) 78 + altre ore in modalità DaD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che ha potuto contare della continuità didattica in DTA solo nell'ultimo biennio, si è mostrata relativamente interessata al lavoro svolto in classe.

In alcuni momenti, specialmente durante le esercitazioni pratiche, la materia ha destato molta curiosità e partecipazione.

Non sempre è seguito da parte di alcuni studenti un impegno costante con uno studio personale.

Un piccolo gruppo di studenti ha raggiunto in maniera più che buona gli obiettivi prefissati mostrando una partecipazione attiva e propositiva, distinguendosi per diligenza, motivazione e assiduità.

Un buon numero di alunni non hanno mostrato grosse difficoltà nel seguire il lavoro svolto in classe, meno costante è risultato il lavoro individuale svolto a casa, raggiungendo risultati sufficienti.

Un numero ristretto di studenti ha evidenziato difficoltà nel seguire il percorso programmato a causa di diversi fattori quali un impegno discontinuo, un metodo di studio inadeguato e numerose assenze.

Alcuni alunni hanno frequentato per alcune ore lo sportello di DTA per superare le loro difficoltà.

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

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

Successivamente siamo passati alla DaD su Classroom.

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

Naturalmente ho dovuto rivedere la mia programmazione cercando di perseguire le competenze programmate pur eliminando alcune parti di programma. Anche i criteri di valutazione sono stati adattati alla DaD dando maggior peso alla partecipazione, all'impegno e al senso di responsabilità alla regolarità e al rispetto delle scadenze.

Grazie ai numerosi momenti di recupero e ad un maggiore impegno nello studio gli studenti stanno cercando di superare molte delle difficoltà riscontrate durante l'anno.

Dalla metà di maggio, insieme agli altri colleghi del CdC, abbiamo avviato delle simulazioni dell'esame.

Dal punto di vista disciplinare il comportamento della classe è stato corretto e rispettoso dei regolamenti eccetto pochi alunni che in alcuni casi hanno avuto atteggiamenti poco educati.

In queste occasioni ho sempre cercato di avere un confronto con questi ragazzi per indurli ad un momento di riflessione che li portasse ad un maggior grado di maturità e responsabilità.

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

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

| Competenze di profilo | Prestazioni/abilità | Livello corrispondente |
|---|---|---|
| 1) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica. | <p>Compila il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche.</p> <p>Commenta, sulla base di semplici casi, la situazione patrimoniale finanziaria ed economica di una struttura turistica sulla base dei principali indicatori.</p> <p>Individua le fonti di finanziamento a disposizione di un'azienda turistico/ristorativa.</p> | <p>Intermedio</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> |
| 2) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi. | Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti conosciuti | Base |
| 3) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. | <p>Individua le caratteristiche del contesto interno ed esterno in cui opera l'azienda.</p> <p>Individua i principali canali di comunicazione d'impresa.</p> <p>Se guidato, formula un semplice piano di marketing.</p> <p>Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.</p> | <p>Intermedio</p> <p>Intermedio</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> |
| 4) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto | <p>Determina il fabbisogno finanziario e individua le fonti di finanziamento.</p> <p>Individua i rischi connessi a un'attività turistico ristorativa.</p> <p>Stabilisce la convenienza economica dell'organizzazione di un evento.</p> <p>Sa determinare il prezzo di un prodotto/servizio.</p> | <p>Base</p> <p>Base</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> |

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Bilancio di esercizio

Forma e contenuto dei documenti che compongono il bilancio

Funzione informativa di bilancio

I principi di redazione

Criteri di valutazione delle voci del bilancio

I finanziamenti

Le fonti interne:

- I conferimenti
- L'autofinanziamento

Le fonti esterne:

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

La gestione economica

Costi fissi e costi variabili

Costi diretti e costi indiretti

Oneri figurativi

Graduale formazione del costo di produzione:

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

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

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

Determinazione della quantità di equilibrio

Determinazione del prezzo di equilibrio di equilibrio

Metodi matematici di determinazione dei prezzi:

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

Il marketing

Definizione

Marketing strategico e marketing operativo

Marketing turistico

Le fasi del marketing strategico

Le fonti informative

Analisi interna

Analisi della concorrenza

Analisi della domanda

La segmentazione

Il target

Il posizionamento

Determinazione degli obiettivi strategici

Il marketing operativo

Il marketing mix

Il prodotto e il ciclo di vita del prodotto

Il prezzo e la sua determinazione

I canali di distribuzione

Il contratto di franchising

La comunicazione(la pubblicità, la promozione, le pubbliche relazioni , il direct marketing)

Il web marketing

Strumenti del web marketing

Il marketing plan

La seguente parte del programma è stata svolta in modalità DaD

Pianificazione, programmazione e controllo

Scelta strategica imprenditoriale

Fattori dai quali dipende la strategia dell'impresa

Rapporto tra pianificazione e programmazione

Vision e mission dell'impresa

Il vantaggio competitivo

Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

Definizione

Obiettivi di budget e centri di responsabilità

Differenza tra budget e bilancio di esercizio

Budget degli investimenti

Budget economico

Budget finanziario

Budget di esercizio

Il controllo budgetario

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari

Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

Attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità alimentare

Il marchio

I marchi di qualità alimentare:

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

I marchi di qualità per i vini:

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

I prodotti a km 0

9)Progetto “Fisco a scuola”

L'attività dell'Agenzia delle Entrate

Obbligatorietà dell'imposta art. 2 della Costituzione

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

Il criterio di progressività art. 53 della Costituzione

L'evasione fiscale in Italia

METODOLOGIE

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

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

VALUTAZIONE

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

MATERIA SALA VENDITA

DOCENTE Stefano Mazzeo

LIBRO DI TESTO Sala-Vendita vol. 2 edizione Calderini

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in presenza 34; in modalità DaD 12.

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 27 alunni di cui 12 femmine e 15 maschi. La partecipazione durante le lezioni risulta regolare. I voti sono più che sufficienti per la maggior parte degli allievi. Purtroppo non tutti gli argomenti sono stati trattati o approfonditi. Comportamento e soglia di attenzione nel corso dell'anno risultano accettabili.

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

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

| Competenze di profilo | Prestazioni/abilità | Livello corrispondente |
|---|--|-------------------------------|
| 1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse | L'allievo predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. | 6 |
| 2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica. | L'allievo simula la gestione di una azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. | 6 |
| 3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi. | Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. | 6 |
| 4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. | L'allievo è in grado di proporre varie preparazioni, valorizzando i prodotti tipici, usando un lessico ed una fraseologia di settore. | 6 |
| 5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | L'allievo elabora e comprende l'importanza di una corretta progettazione per la riuscita del servizio, applica le normative vigenti in fatto di sicurezza e di igiene. | 7 |

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

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

IN PRESENZA

- Il vino nella storia cenni
- La vite cenni
- Dall'uva al mosto
- Le vinificazioni
- I vini spumante metodo classico e metodo Martinotti
- Gestione degli acquisti del vino dalla grande distribuzione, enoteche, direttamente da produttore.
- La distillazione e i distillati: Rum principali differenze, fra il sistema agricolo e industriale
- La Tequila e il Mezcal, la Cachaça
- Il Cognac e il Brandy
- Il Gin e la Vodka
- Whisky e Whiskey
- I liquori principali differenze: amari, dolci e creme
- L'avvio di una azienda ristorativa
- Le funzioni del menù

IN MODALITA' DaD

- Ripasso degli argomenti trattati in presenza
- Il personale di sala di un'azienda ristorativa

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Test di verifica scritto con domande vero o falso, scelta multipla, completamento e risposta aperta, verifiche orali. Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti previsti dal PDP. Per l'alunno DVA sono state utilizzate le indicazioni previste dal PEI.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

MATERIA ENOGASTRONOMIA

Docente: Marco Olivieri

Libro di testo: La cucina e la pasticceria edizioni Alma

ORE di LEZIONE effettivamente svolte: 65 più 14 in DAD totali 79

Breve relazione sulla classe

Ad oggi il gruppo classe ha raggiunto mediamente un livello di preparazione più che buona, alcuni allievi si sono attestati su un livello superiore, con una notevole sicurezza e autonomia sul lavoro in cucina, sia tecnico che organizzativo, riuscendo anche a risolvere problematiche legate al servizio e alle preparazioni.

Oltre ai menu preparati in laboratorio vedi tabella seguente, sono stati ripassati i seguenti argomenti i fondi di cucina, le cotture, il personale di cucina, la conservazione degli alimenti, gli impasti base, e le correzioni delle prove somministrate, in DAD. Argomenti trattati in DAD, le carni bovine con il loro utilizzo in base alla categoria e al taglio, con indicazione delle temperature di cottura e servizio.

La partecipazione all'attività di alternanza scuola-lavoro è stata regolare e le competenze professionali raggiunte sono ottime.

Competenze mediamente raggiunte sulla classe (livello 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.

METODOLOGIA

Lezione frontale in aula inizio anno scolastico fino alla partenza dell'orario definitivo, poi lezione pratica in laboratorio con preparazione menù regionali italiani, impiattamento delle preparazioni e simulazione di servizio banchetto.

STRUMENTI

Utilizzo del libro, schede di ricette, videolezioni e filmati (in modalità DAD)

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche pratiche in laboratorio valutando la preparazione, l'impiattamento e l'organizzazione del lavoro pratico, e assaggio delle preparazioni per valutare il bilanciamento del sapore.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si tratta di una verifica che serve soprattutto ad accertare le competenze che caratterizzano il curriculum della disciplina se nel percorso sono state acquisite e se sono stati raggiunti i livelli di sufficienza previsti.

| Competenze di profilo | Prestazioni | Livello raggiunto mediamente dalla classe |
|--|---|---|
| Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse | Adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare le caratteristiche degli alimenti, le aspirazioni e le motivazioni dei collaboratori, i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità e la potenzialità dell'ambiente | Applicare le procedure del sistema di qualità aziendale Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività |

| | | |
|---|---|--|
| | | <p>svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità</p> <p>Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti</p> <p>7</p> |
| <p>azione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica</p> | <p>Monitorare lo stato delle scorte e le giacenze di magazzino</p> <p>Definire e gestire gli ordini: mettere in relazione necessità, esistente, richiesta</p> <p>Valutare e selezionare i fornitori tipo che possono rispondere alle esigenze definite in simulazione</p> <p>Creazione del caso</p> | <p>Applicare tecniche di selezione dei fornitori</p> <p>Applicare tecniche di valutazione delle offerte</p> <p>Applicare procedure di gestione degli ordini</p> <p>Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</p> <p>Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze</p> <p>7</p> |
| <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Rilevare le esigenze del cliente e definire l'offerta di servizio in relazione alle proprie competenze e potenzialità operative - - Gestire gli eventuali reclami, richieste, esigenze del cliente sia in fase progettuale sia durante la realizzazione del compito/evento progettato - - - - Monitorare e controllare l'andamento del servizio rilevandone i dati essenziali per la customer | <p>Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela</p> <p>Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente</p> <p>Effettuare la valutazione tecnica dei reclami</p> <p>Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio</p> <p>8</p> |
| <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <p>Realizzare menu complessi e costituiti da piatti che rispecchino le tradizioni enogastronomiche del territorio</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici riconosciuti a livello nazionale e internazionale e prodotti in ambito regionale</p> | <p>Elaborare un prodotto di promozione (brochure, depliant, video, presentazione ppt) in cui vengano messe in risalto le caratteristiche e peculiarità dei prodotti enogastronomici lombardi</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | | ospitalità Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi Utilizzare strumenti informatici 8 |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti | Prestazioni | Abilità |
| | Promuovere l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione degli infortuni sul posto di lavoro | Effettuare la Valutazione dei pericoli presenti in azienda tipo e redigere il DVR per la previsione del rischio in ambito professionale e non Utilizzare correttamente i Dispositivi di Protezione Individuale Utilizzare le macchine senza manomettere i dispositivi di sicurezza Realizzare piccole operazioni di mantenimento Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Effettuare interventi di base di primo soccorso Adottare le procedure del piano di evacuazione 8 |
| | Assumere sempre un comportamento ragionato e di programmazione delle attività da sviluppare attraverso una progettualità anche personale | Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio Individuare problematiche esecutive Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 8 |

Programmazione moduli di laboratorio di cucina a.s. 2019/2020 classe 5^D en

| Lezione | Regione | Preparazione |
|---------|--------------------|--|
| 1 | | Coupelle di frolla con mousse di formaggi Cannelloni alla Nizzarda Filetto di salmone con panure alle erbe, patate naturali Sacher torte |
| 2 | | Calcioni di Ascoli Gnocchi di patate alla ligure Arrosto di vitello, con giardinetto di verdure Babà al rum con miele di acacia |
| 3 | Liguria | Focaccia allo stracchino Pansotti alla genovese in salsa di noci Lattughe ripiene, purè di patate Semifreddo all'amaretto |
| 4 | Abruzzo | Crostini alla chietina Fregnacce ripiene alla salsiccia Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe Patate alla Lionese Soffioni all'abruzzese 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 Arancini di riso alla siciliana Involtini di pesce spada Melanzane alla campagnola Mousse di cioccolato fondente con fragola pralinata al cocco |
| 7 | Calabria | Polpette di melanzane Maccheroni au sugu Baccalà alla calabrese Bocconotti alla marmellata |
| 8 | Puglia | Panzerotti pugliesi Orecchiette con cime di rapa Bombette pugliesi, purè di patate Rosada alle mandorle con salsa vaniglia |
| | Argomenti trattati | La conservazione degli alimenti La temperatura di conservazione degli alimenti I fondi di cucina I metodi di cottura degli alimenti Gli strumenti di cottura Gli impasti base di cucina e pasticceria I tagli delle carni I pesci |

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 parecchi 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 più teoriche presentate con la DaD gli alunni hanno avuto modo di riflettere, attraverso slide, filmati e mappe concettuali, sull'importanza del lavoro svolto in precedenza. Hanno avuto la possibilità 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 sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute. | Intermedio |
| 6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, | Valutazione e autovalutazione nelle attività motorie e sportive. | Avanzato |

| | | |
|--|--|--|
| monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto | Eeguire in cooperazione un corretto gioco di squadra Eeguire 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. | |
|--|--|--|

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Fitness (cardiofitness, potenziamento muscolare)

Tennis

Arrampicata Sportiva

Vela - Canoa

Sup

Scherma

Kraw 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

Le verifiche sono state effettuate al termine delle singole attività al fine di stabilire i livelli raggiunti. 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.

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

MATERIA RELIGIONE

DOCENTE Maria Teresa Santagada

ORE DI LEZIONE 12 in presenza, online dal 10 marzo

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe che ho conosciuto solo quest'anno ha mostrato subito un atteggiamento positivo con l'attenzione e l'interesse alle lezioni e buona partecipazione.

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

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

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

| Competenze di profilo | Prestazioni/abilità | Livello corrispondente |
|---|--|------------------------|
| 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 | Riconosce il valore dei linguaggio religioso, è in grado di dialogare con posizioni religiose e culturali diverse | Elevato |
| 4)valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera | Riconosce il ruolo della religione, della sua tradizione e della sua storia. Ne comprende la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa | elevato |

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Introduzione al dialogo interreligioso: l'atlante delle religioni e i simboli principali.

Le religioni a tavola: la sacralità del cibo, le norme alimentari, le ricette.

Il simbolismo del vino nella tradizione cristiana: "Le nozze di Cana".

Affettività e sessualità nella visione cristiana: il concetto di persona e di relazione.

Il matrimonio cristiano come sacramento: le caratteristiche.

Argomenti svolti in DaD:

-Riflessioni sul senso del tempo e la gioia ai tempi della pandemia: la tribolazione come occasione d'amore.

-L'etica della vita: il tempo della scelta non del giudizio. Scegliere che cosa conta e che cosa passa, di separare ciò che è necessario da ciò che non lo è, alla luce della speranza cristiana: il Risorto/la resurrezione. La vocazione di S.Matteo.

-Il lavoro nella dottrina sociale della Chiesa: espressione della dignità umana.

METODOLOGIA

Lezione frontale e lezione online.

STRUMENTI

Materiale del docente, filmati.

STRUMENTI DI VERIFICA

Brevi interrogazioni orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Interesse, partecipazione

C) SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME DI STATO

I docenti del Consiglio di Classe individuati come commissari interni hanno effettuato simulazioni di colloquio orale in modalità remota, a partire dal 18 maggio, in orario pomeridiano. Le simulazioni sono state effettuate da tutti gli studenti della classe, suddivisi in gruppi da tre, per complessive tre settimane di lavoro. Le simulazioni sono state condotte sulla base delle indicazioni che si trovano nella O.M. concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020.

D) ALLEGATI

Tabelle di conversione e attribuzione dei crediti per l'a.s. 2019/2020

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

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

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

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

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

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

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

Emile Zola

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

Giovanni Verga

Da “*Vita dei campi*”

“*La lupa*”

“*Rosso Malpelo*”

Da “*I Malavoglia*”:

“*La famiglia Malavoglia*”

“*L'addio di Ntoni*”

Da “*Mastro don Gesualdo*”

“*La morte di Gesualdo*”

Da “*Novelle rusticane*”

“*Libertà*”

Charles Baudelaire

Cenni biografici e opera da cui è tratta la poesia scelta.

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

Gabriele D'Annunzio

Da “*Il piacere*”

“*L'attesa dell'amante*”

Da “*Il Notturmo*”

“*Scrivo nell'oscurità*”

Da “*Alcyone*”

“*La pioggia nel pineto*”

Giovanni Pascoli

Da *“Myricae”*

“Novembre”

“Lavandare”

“X Agosto”

Da *“I canti di Castelvecchio”*

“Il gelsomino notturno”

Luigi Pirandello

Da *“Novelle per un anno”*

“La patente”

“Il treno ha fischiato”

“La carriola”

Da *“Il fu Mattia Pascal”*

“La nascita di Adriano Meis”

Da *“Sei personaggi in cerca d'autore”*

“L'ingresso in scena dei sei personaggi”

Italo Svevo

Da *“La coscienza di Zeno”*

“Prefazione a La coscienza di Zeno”

“L'ultima sigaretta”

“Lo schiaffo del padre”

“Il fidanzamento di Zeno”

“Il funerale sbagliato”

“Un'esplosione enorme”

Giuseppe Ungaretti

Da *“L'allegria”* sezione *“Il porto sepolto”*

“San Martino del Carso”

“Veglia”

“I fiumi”

Sezione *“Girovago”*

“Soldati”

Da *“Sentimento del tempo”*

“La madre”

Eugenio Montale

Da *“Ossi di seppia”*

“Merigiare pallido e assorto”

“I limoni”

“Spesso il male di vivere ho incontrato”

Da *“Satura”*

“Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”

Primo Levi

Da *“Se questo è un uomo”*

“Questo è l’inferno”

Beppe Fenoglio

Da *“Una questione privata”*

“L’ultima fuga”

Milano, 26 maggio 2020

Agli studenti
Classe 5DEn

ESAME DI STATO A. S. 2019/2020

Il consiglio di classe della 5DEn 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/A | ARGOMENTO | NUMERO D'ORDINE |
|----------------------------------|--|-----------------|
| ALFANO SERENA MARIA | Gli ortaggi che appartengono alle brassicacee sono tra i più studiati per la loro azione protettiva nei confronti dei tumori . Mentre la carne rossa è correlata ad un rischio maggiore di contrarre tali malattie. Il candidato spieghi che cosa si intende per tumore, quali sono le sue cause, in che modo si origina e si propaga, in che misura colpisce la popolazione occidentale e soprattutto in che modo si può prevenire a tavola. Il candidato inoltre illustri la storia, l'origine e la preparazione di un piatto della tradizione di sua scelta a base di brassicacee (es. orecchiette alle cime di rapa). | 01 |
| ASTUDILLO PENA STEFANY ... | La costante distruzione di ecosistemi naturali, la crescita degli allevamenti intensivi, sempre più vicini agli habitat degli animali selvatici, dovuti alla crescente richiesta di alimenti di origine animale determina un aumento del rischio di pandemia come quella del Coronavirus. Se si seguisse una dieta sostenibile potremmo garantire un futuro più sicuro al pianeta e alla nostra specie. Spiega quali sono i principi di questa dieta e predisponi un paio di menù che li rispettano. | 02 |
| BONFICHI SIMONE | Nella dieta per lo sportivo la pasta è un alimento fondamentale per l'energia che fornisce ed molto gradita perché si può cucinare in molti modi diversi. Il candidato affronti entrambi i temi: gli aspetti metabolici dell'utilizzo dei diversi substrati energetici nello sportivo e la preparazione di almeno due ricette tradizionali della cucina italiana con qualche accenno storico e geografico. | 03 |
| BRESSANELLI BIANCA | 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. Metta in evidenza l'importanza dello chef de cuisine e dei singoli componenti della brigata. 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. | 04 |
| CANNELLA FRANCESCO ... | La mozzarella è uno dei formaggi più noti ed apprezzati in tutto il mondo. Alla mozzarella di bufala campana è stata riconosciuta la DOP . Il candidato illustri il significato di DOP e faccia una breve trattazione dei marchi di qualità riconosciuti | 05 |

| | | |
|-----------------------|---|----|
| | a livello europeo. Il candidato infine spieghi brevemente in che modo si produce la mozzarella, ne metta in evidenza gli aspetti nutrizionali, se esistono persone che non possono consumarla e descriva almeno una ricetta dove la mozzarella sia un ingrediente fondamentale. | |
| CAVAZZINI VITTORIO | Partendo dalla presentazione d un menù a base di pesce , alimento da sempre presente nell'alimentazione umana, spiega come la sua importanza è stata ulteriormente rivalutata dai nutrizionisti, infatti lo troviamo inserito nella dieta mediterranea , nella dieta della longevità ; ed è diventato di moda con la larga diffusione della ristorazione giapponese. Tuttavia la piscicoltura intensiva, la pesca su grande scala, le contaminazioni chimico-fisiche e biologiche lungo la filiera rappresentano un rischio sempre maggiore. | 06 |
| DOSSENA ANDREA | L'obesità porta con sé enormi disagi in chi ne è affetto. Il candidato ne faccia una trattazione ampia ed esauriente fornendo le indicazioni dietetiche e collegandola al binge eating e metta a confronto un menù ipercalorico con uno a restrizione calorica adatti alle persone obese. | 07 |
| FABBRICA FEDERICA | Nei laboratori di cucina e soprattutto in quelli di arte bianca si fa un uso di molti tipi di farine con caratteristiche tecnologiche diverse a seconda del prodotto che si vuole ottenere. Spiega quali sono i principali impasti e le loro peculiarità, quindi spiega quali sono i principali rischi per la salute degli operatori (es. asma dei panettieri) e dei consumatori: intolleranze e allergie . | 08 |
| FORNELLI GABRIELE | Il baccalà , per moltissimo tempo, è stato l'unico pesce al quale potevano accedere le popolazioni distanti dal mare poiché è facilissimo da conservare . Ancora oggi è molto apprezzato in cucina e sono numerose le ricette che lo valorizzano. Il candidato illustri in che modo si prepara prima di essere cucinato, e presenti almeno una ricetta a base di baccalà della nostra cucina tradizionale evidenziando le proprietà di ciascun ingrediente. Per concludere, inquadri il baccalà dal punto di vista nutrizionale (quali e quante sostanze nutritive contiene e che funzione hanno nell'organismo) ricordandosi anche di alcuni micronutrienti specifici dei prodotti ittici. | 09 |
| FUMAGALLI GABRIELE | L'utilizzo di uova, latte, panna, ricotta richiedono una preparazione teorica sui microrganismi responsabili di tossinfezioni alimentari e della modalità di trasmissione delle malattie stesse. Il candidato faccia un quadro generale delle principali tossinfezioni alimentari da tenere sotto controllo. Scegli un microrganismo comunemente responsabile di tossinfezione e descriva in che modo ci colpisce: habitat, tempo di incubazione, sintomi. Il candidato esponga infine una ricetta con ingredienti "a rischio" (es. dolce tipico soffioni abruzzesi). | 10 |
| GERMINARIO ANNA | La dieta mediterranea è ormai da diversi anni, a pieno titolo, Patrimonio dell'umanità e rappresenta un autentico modello alimentare. Il candidato, partendo dalla descrizione di un piatto o un menù "mediterraneo" (es. Polpette di melanzane), ne spieghi la ricetta, i metodi di cottura ed eventuali 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. | 11 |
| GIANNONI NIKLAS | Partendo dalla presentazione d un menù a base di pesce , alimento da sempre presente nell'alimentazione umana, spiega come la sua importanza è stata ulteriormente rivalutata dai nutrizionisti, infatti lo troviamo inserito nella dieta mediterranea , nella dieta della longevità ; ed è diventato di moda con la larga diffusione della ristorazione giapponese. Tuttavia, le contaminazioni chimico- | 12 |

| | | |
|-------------------------|---|----|
| | fisiche e biologiche lungo la filiera rappresentano un rischio sempre maggiore. | |
| GIUFFREDI SARA | Il consumo eccessivo di alimenti zuccherati è fortemente correlato alla pandemia del secolo: il diabete. Il candidato, consapevole dell'importanza di proporre porzioni di dessert piccole ma di qualità altissima, descriva la preparazione di un dolce a sua scelta (es. torta Sacher) e affronti la tematica del diabete (descrizione, epidemiologia, cause, diagnosi, terapia, complicanze nel lungo periodo). | 13 |
| GULLA' ARJUNA | Dato che un'assunzione elevata di carboidrati e lipidi risulta associata all'insorgere di malattie cardiovascolari, mentre l'assunzione di proteine è associata all'incremento di massa magra, sono assai diffusi molti tipi di diete iperproteiche . Il candidato illustri questa tipologia di diete, il perché del loro successo e quali sono i pregi ed i difetti dal punto di vista scientifico e nutrizionale. Predisponga infine almeno due menù a base di alimenti proteici . | 14 |
| LATINI LEONARDO | L'obesità porta con sé enormi disagi in chi ne è affetto. Il candidato ne faccia una trattazione ampia ed esauriente fornendo le indicazioni dietetiche e collegandola al binge eating e metta a confronto un menù ipercalorico con uno a restrizione calorica adatti alle persone obese. | 15 |
| MACCALI ALESSIA | Umberto Veronesi così descrisse il lavoro di Valter Longo: “La Dieta Mima-Digiuno abbassa i fattori di rischio associati all'invecchiamento, come ad esempio le malattie cardiovascolari, il diabete, l'obesità e il cancro.” Il candidato esponga le linee guida della dieta della longevità e della mima digiuno , proponendo un menù giornaliero in ciascuno dei due casi, spiegando quali risultati si possono ottenere. | 16 |
| MAGGIONI RENATO | I menù regionali sono fortemente legati al territorio e rispettano i cicli stagionali. Per questa ragione è possibile realizzare piatti con ingredienti certificati da marchi DOP e IGP, Biologici e a chilometro zero , con uno sguardo attento anche alle caratteristiche nutrizionali o alle richieste di consumatori che seguono diete di tipo vegetariano . Il candidato proponga un menù che possa rispondere a questi requisiti valorizzando al massimo la qualità totale . | 17 |
| MALANCHINO GLORIA AISHA | Esistono alcuni fattori di rischio che favoriscono l'insorgere di patologie cardiovascolari. Il candidato tratti il tema nel suo complesso indicando soprattutto i criteri diagnostici e il rispettivo significato e formuli almeno due menù adatti a persone affette da Sindrome Metabolica . | 18 |
| MAZZA ELENA | L'olio extravergine d'oliva è il condimento tipico della dieta mediterranea. Ha caratteristiche uniche per il suo sapore e per il suo altissimo valore nutrizionale: è stato infatti incluso fra gli alimenti funzionali . Il candidato faccia una descrizione ampia e precisa sull'olio d'oliva: produzione, composizione chimica, valore nutrizionale, vantaggi per la salute, tutela del marchio ed uso che se ne fa in cucina. | 19 |
| MICENE PIETRO | 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 distinguendo tra fattori di rischio modificabili e non modificabili, spieghi in che modo si forma l'ateroma e quali meccanismi si innescano nei vasi sanguigni. Scelga uno di questi alimenti e ne faccia una trattazione di tipo gastronomico (uso in cucina, ricette principali, tipi di cottura). | 20 |
| PANSINI GIUSEPPE | La dieta mediterranea è ormai da diversi anni, a pieno titolo, Patrimonio dell'umanità e rappresenta un autentico modello alimentare. Il candidato, partendo | 21 |

| | | |
|-------------------|--|----|
| | dalla descrizione di un piatto o un menù “mediterraneo” (es. Polpette di melanzane), ne spieghi la ricetta, i metodi di cottura ed eventuali 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. | |
| ROSSI NICOLÒ | Una dieta ricca di grassi e povera di carboidrati è il contrario di quanto consigliato dai LARN, tuttavia esistono evidenze scientifiche che ne evidenziano alcuni aspetti positivi. Spiega in cosa consiste una dieta chetogenetica , quali sono i vantaggi e le controindicazioni ed elabora un menù secondo questi principi, specificando la ripartizione percentuale dei macronutrienti. | 22 |
| SCOTTI ANDREA | 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 sono fondamentali per completare l’elaborato. | 23 |
| SOTTOCORNO CHIARA | Gli ortaggi che appartengono alle brassicacee sono tra i più studiati per la loro azione protettiva nei confronti dei tumori . Mentre la carne rossa è correlata ad un rischio maggiore di contrarre tali malattie. Il candidato spieghi che cosa si intende per tumore, quali sono le sue cause, in che modo si origina e si propaga, in che misura colpisce la popolazione occidentale e soprattutto in che modo si può prevenire a tavola. Il candidato inoltre illustri la storia, l’origine e la preparazione di un piatto della tradizione di sua scelta a base di brassicacee (es. orecchiette alle cime di rapa). | 24 |
| STUCCHI CHIARA | La costante distruzione di ecosistemi naturali, la crescita degli allevamenti intensivi, sempre più vicini agli habitat degli animali selvatici, dovuti alla crescente richiesta di alimenti di origine animale determina un aumento del rischio di pandemia come quella del Coronavirus. Se si seguisse una dieta sostenibile potremmo garantire un futuro più sicuro al pianeta e alla nostra specie. Spiega quali sono i principi di questa dieta e predisponi un paio di menù che li rispettano. | 25 |
| VERSETTI SARA | 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. | 26 |
| ZACCONE FILIPPO | Il grano utilizzato oggi, ricchissimo di glutine, è il frutto di un lungo lavoro degli agronomi per rendere più proteico, quindi più nutriente, un alimento povero, alla portata di tutti. Gli agronomi però non hanno fatto i conti con l’incapacità del nostro intestino di adattarsi a questo cambiamento. Gluten sensitivity e celiachia stanno emergendo con tutto ciò che ne consegue. In candidato descriva la celiachia (epidemiologia, cause, diagnosi, terapia, | 27 |

| | | |
|--|--|--|
| | complicanze nel lungo periodo) e la gluten sensitivity e proponga un menù (dolce incluso) adatto ad un celiaco. | |
|--|--|--|

Per il Consiglio di Classe
Prof.ssa Giuliana Galbiati

La comunicazione ai candidati avverrà tramite la classroom del Professor Andrea Ceratti entro il 01/06/2020.

L'elaborato dovrà essere riconsegnato dai candidati tramite invio sulla mail del Professor Andrea Ceratti entro il 13/06/2020.

Ogni candidato dovrà obbligatoriamente confermare di aver ricevuto la comunicazione inviando una mail all'indirizzo di posta elettronica andrea.ceratti@ipsarvespucci.it

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

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

| IL CONSIGLIO DI CLASSE | Docente | Firma |
|----------------------------------|------------------------|--------------|
| Religione | Maria Teresa Santagada | |
| Italiano | Laura Di Pietro | |
| Storia | Laura Di Pietro | |
| Inglese | Giuliana Galbiati n | |
| 2° Lingua: Tedesco | Tiziana Bianchini | |
| Diritto e Tecnica Amministrativa | Angela Maida | |
| Alimentazione | Andrea Ceratti | |
| Matematica | Enrica Franciolini | |
| Laboratorio di Enogastronomia | Marco Olivieri | |
| Laboratorio di Sala e Vendita | Stefano Mazzeo | |
| Scienze motorie | Maria Laura Masullo | |
| Sostegno | Adriana Semec | |

COORDINATRICE DI CLASSE **prof.ssa Giuliana Galbiati**

| Rappresentanti di classe degli studenti | Nome | Firma |
|--|-------------------|--------------|
| Rappresentante 1 | Anna Germinario | |
| Rappresentante 2 | Chiara Sottocorno | |

Documento costituito da pagine 79...

Milano, 30 Maggio 2020