



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. 1255/C27 del 30 maggio 2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a EEN

Anno Scolastico 2019/ 2020

INDICE

A) PARTE GENERALE

PROFILO DELL'INDIRIZZO

COMPETENZE DI PROFILO

SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE

PROFILO DELLA CLASSE

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

DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4^ e 5^

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA

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

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

STORIA

LINGUA INGLESE

LINGUA SPAGNOLO

MATEMATICA

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

RELIGIONE

C) SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

Simulazione di prove d'esame

Griglie di valutazione

D) LETTURE DI ITALIANO

E) ARGOMENTI DEGLI ELABORATI DI ALIMENTAZIONE E CUCINA

F) ALLEGATI (schede di valutazione stage, relazioni studenti con PDP)

A) PARTE GENERALE

PROFILO DELL'INDIRIZZO

Il Diplomato dell'Istituto professionale nell'indirizzo *“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”* ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e per l'organizzazione e la commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- Organizzare attività di pertinenza in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- Comunicare in almeno due lingue straniere.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi, con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni:

1) ENOGASTRONOMIA

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; è, inoltre, in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni *Enogastronomia* e *Servizi di Sala e di Vendita*, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto territoriale e rispondenti alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

2) SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; deve inoltre saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici e interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni *Enogastronomia* e *Servizi di Sala e di Vendita*, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto territoriale e rispondenti alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

3) ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda del mercato e alle esigenze della clientela; di promuovere l'accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino tutte le richieste del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione *Accoglienza turistica* consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare le tecniche di produzione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

COMPETENZE di PROFILO

Le competenze di profilo (cfr. Linee Guida) sono perseguite unitariamente dal Consiglio di Classe con il concorso delle singole discipline. *Per questo è possibile fare riferimento alle singole schede di materia più sotto riportate*

Esse si individuano nelle seguenti azioni:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione finale consiste nella verifica in positivo della maturazione degli alunni, dei progressi avvenuti, dell'acquisizione di conoscenze, capacità e competenze, dello sviluppo di capacità critiche ed espressive, degli sforzi compiuti per colmare le lacune.

Il consiglio di classe tiene conto, in conformità con quanto approvato dal collegio docenti del 24 settembre 2014, dei seguenti criteri e parametri di valutazione:

- Valutazione sommativa scaturita da un congruo numero di prove finalizzate all'accertamento del raggiungimento delle competenze formative di profilo disciplinare
- Competenze formative espresse nel corso dell'anno scolastico

Il consiglio di classe tiene conto altresì dei criteri di valutazione relativi alle attività in DAD, approvati dal Collegio dei Docenti con delibera n.12/2020 del 19 Maggio 2020.

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

In sede di scrutinio finale, esclusivamente per l'anno scolastico 2019/2020, il consiglio di Classe delibera l'ammissione all'esame di Stato dei candidati INTERNI ai sensi dell'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*.

Con riferimento a quanto previsto dal DPCM 08 marzo 2020 Misure di contenimento diffusione Covid-19 Coronavirus2 il consiglio di classe si è organizzato con la didattica a distanza utilizzando la piattaforma G-Suite attraverso lezioni in diretta o registrate.

PROFILO DELLA CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Continuità didattica
Religione	MARCO DELLA MALVA	No (5° anno)
Italiano	DEBORA GIGLIO	No (4° e 5° anno)
Storia	DEBORA GIGLIO	No (4° e 5° anno)
Inglese	ALESSANDRA PRICOLO	No (4° e 5° anno)
2° Lingua Spagnolo	SILVIA BRIANZA	No (5° anno)
Diritto e Tecnica Amministrativa	LUIGI CARCAGNI'	No (4° e 5° anno)
Alimentazione	GABRIELLA DE MIRANDA	No (5° anno)
Matematica	FRANCESCA CATTANI	Si
Laboratorio di Enogastronomia	LORENZO BERNARDINELLO	Si
Laboratorio di Sala e Vendita	ELISA VALENTI PETTINO	No (5° anno)
Scienze motorie	ANTONIO FORTE	Si
Sostegno	GIOVANNA SANCHINI	Si

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

1. Arlati Marco	12. Giusti Shaun
2. Azzalin Federico	13. Laurora Francesco
3. Boveri Vittoria	14. Longordo Eugenio
4. Bunquin Mark	15. Malatesta Serena
5. Cavenaghi Alessia	16. Nasturica Cristian
6. Cerasino Francesca	17. Parmiani Francesca
7. Coturri Francesca	18. Saffioti Chiara
8. Curto Marica	19. Tajetta Cassandra
9. Di Serio Christian	20. Volpi Giacomo
10. Gasperini Simone	21. Zanchetta Alessia
11. Gelmi Alessandro	22. Zotti Gaia

Alunni BES

Il Consiglio di Classe, in coerenza con il Piano dell'Offerta Formativa e del Piano Annuale Inclusività, ha approvato n. 1 PEI, n. 6 PDP coperti dalla privacy, saranno consegnati al Presidente della Commissione d'Esame nella riunione plenaria.

SITUAZIONE IN INGRESSO

<i>Studenti</i>	<i>MEDIA voti</i>	<i>CREDITO TERZA</i>	<i>NUOVO CREDITO ATTRIBUI TO PER LA CLASSE TERZA</i>	<i>MEDIA VOTI QUARTA</i>	<i>CREDITO QUARTA</i>	<i>NUOVO CREDITO ATTRIBUI TO PER LA CLASSE QUARTA</i>	<i>TOTALE CREDITO ingresso</i>
Arlati Marco	6,50	9	14	6,73	9	14	28
Azzalin Federico	7,10	10	15	6,90	10	15	30
Boveri Vittoria	7,10	10	15	7,18	11	17	32
Bunquin Mark	8,10	11	17	8,00	11	17	34
Cavenaghi Alessia	7,00	10	15	6,73	9	14	29
Cerasino Francesca	6,10	8	12	6,45	9	14	26
Coturri Francesca	7,10	10	15	7,09	11	17	32
Curto Marica	7,10	9	14	7,27	11	17	31
Di Serio Christian	6,80	9	14	7,18	11	17	31
Gasperini Simone	6,60	9	14	6,73	10	15	29
Gelmi Alessandro	7,10	10	15	7,18	11	17	32
Giusti Shaun	6,70	8	12	6,73	9	14	26
Laurora Francesco	6,80	9	14	6,73	9	14	28
Longordo Eugenio	6,80	9	14	6,91	10	15	29
Malatesta Serena	6,90	9	14	6,91	9	14	28
Nasturica Cristian	7,10	10	15	7,45	11	17	32
Parmiani Francesca	7,10	10	15	6,91	10	15	30
Saffioti Chiara	8,10	11	17	8,00	11	17	34
Tajetta Cassandra	7,00	9	14	6,91	10	15	29
Volpi Giacomo	6,90	9	14	6,73	10	15	29
Zanchetta Alessia	7,20	10	15	7,45	11	17	32
Zotti Gaia	6,80	9	14	6,82	9	14	28

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4^a

Alla classe 4^a E enogastronomia erano iscritti 22 alunni; agli scrutini finali uno studente non è stato ammesso alla classe successiva; 7 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per le discipline di “diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva” e di “matematica” la scuola ha predisposto corsi di recupero dedicati.

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

Nella classe 5^a E sono stati inseriti 3 alunni 2 non ammessi e uno trasferito.

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

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

Per gli alunni che nel corso della prima parte del secondo quadrimestre sono risultati ancora non sufficienti in alcune materie, l'attività di recupero in itinere e lo studio individuale sono proseguiti per tutto il secondo quadrimestre; a seguito delle verifiche scritte e orali effettuate successivamente, la maggior parte degli alunni risulta aver recuperato, agli altri si darà la possibilità di recuperare con interventi in classe e con verifiche ed interrogazioni anche nell'ultima parte dell'anno; gli esiti di tali verifiche saranno 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 L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> Rispetta gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e spesso si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO ADEGUATI 	

			all'ambiente scolastico	9
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> Utilizza in MODO APPROPRIATO i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> Conosce e rispetta i regolamenti; osserva le disposizioni relative alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI 	
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> Frequenta con REGOLARITA' le lezioni e rispetta gli orari RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate Posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) E' presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> E' attento/a e SEGUE CON INTERESSE le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati. 	
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> Interviene in MODO PERTINENTE durante le lezioni. 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> Sostiene e motiva il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire dimostrando un buon livello di empatia, gestione delle emozioni e dello stress 	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI	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"> GENERALMENTE rispetta gli altri e i loro diritti; non ha sempre un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e, se sollecitato, si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico 	

	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> Utilizza in MODO NON SEMPRE IDONEO i materiali e le strutture della scuola 	8
		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) 	
		Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto 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	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"> RARAMENTE rispetta gli altri e i loro diritti e ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità; Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico. 	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> Utilizza in MODO INADEGUATO i materiali e le strutture della scuola 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione	<ul style="list-style-type: none"> CONOSCE ma non sempre rispetta i regolamenti PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI (uno o più richiami) 	

		scolastica	scritti senza sospensioni o con sospensioni di un max di 3 giorni)	7
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) 	
	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 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).	6
Collaborare e partecipare	Acquisizione di un ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenta IN MODO IRREGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • NON RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione); • Effettua assenze strategiche in occasione di verifiche concordate • Rispetta le consegne solo se sollecitato (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti). 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Crea disturbo durante l'attività didattica • Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati 	
Comunicare	Sviluppo di capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • NON INTERVIENE in modo propositivo durante l'attività didattica 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire • DIMOSTRA scarsa capacità di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui 	

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DAL GRUPPO CLASSE:

COMPETENZE EDUCATIVE/ cittadinanza	OBIETTIVI	INDICATORI	LIVELLO medio raggiunto
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di se stessi	Generalmente rispetta gli altri e i loro diritti; generalmente ha 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
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	Utilizza in MODO RESPONSABILE i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune.
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	Conosce e rispetta SEMPRE i regolamenti, ne FAVORISCE la circolazione in termini di conoscenza, aiuta i compagni a farli rispettare.

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	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. E' sempre presente alle lezioni online concordate.
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	E' generalmente attenta e SEGUE CON INTERESSE le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati.
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della	Interventi durante l'attività didattica	Durante l'attività didattica INTERVIENE SE SOLLECITATO

	comunicazione positiva	Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	Non sempre sostiene e motiva il proprio ragionamento e il proprio agire, con adeguato autocontrollo
--	------------------------	--	---

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:

- “ Educatore tra Pari”
- Certificazioni Linguistiche
- Progetto sportivo di avviamento alla pratica sportiva e all'attività motoria in ambiente naturale
- Partecipazione al torneo di Pallavolo

- Partecipazione al progetto “ Robot Coupe”
- Partecipazione ad un incontro virtuale con i giornalisti Gherardo Colombo e Luigi Ferrarella “Insieme per capire: la costituzione spiegata ai ragazzi”.

ATTIVITA' SVOLTE DA SINGOLI STUDENTI

Gasperini; Saffioti	Educatore tra Pari
Di Serio, Malatesta, Parmiani, Zotti	Certificazioni linguistiche
Intera classe	Progetto sportivo di avviamento alla pratica sportiva e all'attività motoria in ambiente naturale
Azzalin, Bounquin, Boveri, Coturri, Gasperini, Saffioti, Volpi	Torneo di Pallavolo
Bounquin, Campi, Nasturica, Zanchetta	“ Robot Coupe”

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	Mostra sulla resistenza operaia a Berlino, 1942-1945
LINGUA INGLESE	
LINGUA SPAGNOLA	
MATEMATICA	Lettura e interpretazione di grafici
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Tutela della privacy e fake news
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	
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 rileva dati e compie osservazioni pertinenti, pone domande valide
	Riflettere sui propri comportamenti, valutando il proprio operato nei processi di acquisizione della conoscenza	L'allievo valuta le proprie azioni e attitudini, riconosce il valore formativo dell'errore, riflette sulle proprie esperienze, ma non è sempre in grado di modificare il proprio metodo di lavoro
	Avere iniziativa di studio autonomo	L'allievo organizza il lavoro, talvolta guidato, e compie tentativi sporadici di acquisire 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 il messaggio e ne comprende quasi sempre il significato
	Costruire un discorso pertinente, coerente e coeso	L'allievo, se guidato, costruisce un testo pertinente, sostanzialmente coerente e coeso
	Usare una terminologia appropriata	L'allievo usa quasi sempre i termini specifici in tutte le occasioni
	Usare la comunicazione non verbale in base al contesto	L'allievo utilizza quasi sempre la comunicazione non verbale, adeguandola al contesto

Competenza n. 3 **COLLABORARE E PARTECIPARE**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente sa interagire positivamente con gli altri	Partecipare e condividere con il gruppo di appartenenza informazioni, azioni, progetti	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune e senza input esterni
	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 solo quando non si discostano troppo da quelle già conosciute

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 un numero limitato di nuove idee
	Generare nuove ipotesi	L'allievo elabora ipotesi semplici
Lo studente ha consapevolezza della complessità	Acquisire consapevolezza che il mondo in cui viviamo è complesso e le relazioni non sempre sono semplici	L'allievo riconosce sistemi semplici, qualche volta anche quelli complessi, contestualizzandoli in una realtà più ampia

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

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

Competenza n. 7 **RISOLVERE I PROBLEMI**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
L'allievo affronta situazioni problematiche e contribuisce a risolverle	Valutare la fattibilità, individuare le variabili e i limiti possibili	L'allievo, se guidato, considera le variabili esistenti e gli elementi di incertezza e giunge a soluzioni
	Utilizzare le risorse e gli strumenti per la risoluzione del problema	L'allievo utilizza adeguatamente le risorse

Competenza n. 8 **PROGETTARE**

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

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

Finalità

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

Modalità di effettuazione e valutazione

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

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

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

In fase di realizzazione, i docenti tutor hanno effettuato un'attività di monitoraggio degli studenti e delle aziende, per una valutazione dello sviluppo del progetto.

In fase conclusiva la valutazione delle competenze acquisite si è basata sulla scheda di valutazione redatta dal tutor aziendale e sull'analisi della relazione svolta dall'alunno al rientro in aula.

Competenze valutate

Tutti gli studenti hanno partecipato ai periodi di alternanza.

I compiti di realtà oggetto di valutazione sono stati i seguenti:

- Portare a termine i compiti assegnati
- Rispettare i tempi nell'esecuzione dei vari compiti
- Organizzare autonomamente il proprio lavoro
- Attivare spirito d'iniziativa verso nuove situazioni
- Lavorare comunicando e interagendo con gli altri anche in lingua straniera
- Comprendere e rispettare regole e ruoli in ambito lavorativo

Per dettagli si fa riferimento alle schede di valutazione alternanza di ogni singolo alunno.

Si allegano a questo documento di classe:

Le schede di sintesi di valutazione delle aziende e degli allievi per i tre anni scolastici scheda di valutazione del singolo alunno.

Tutor dell'alternanza scuola: Prof. Lorenzo Bernardinello

TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE AZIENDE CHE HANNO ACCOLTO GLI STUDENTI

STUDENTI	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
1. Arlati Marco	Hotel Four Point Sheratons	Tombolo Talasso Resort	Star Hotel Il Rosa
2. Azzalin Federico	Ristorante Cascina Sant'Agnese Palazzago (Bg)	Hotel Mota, Livigno	Hotel Villa Carlotta/Ristorante the Stage
3. Boveri Vittoria	Bar Repubblica Cà Turati	Ristorante Galleria Meravigli	Hotel Grand Visconti Palace
4. Bunquin Mark	Hotel Parigi Bordighera	Ristorante il Globe	Ristorante Trussardi alla Scala
5. Cavenaghi Alessia	Hotel For You	Pasticceria Negrinelli	Birrificio Adelchi Pasticceria
6. Cerasino Francesca	Hotel For You	Pasticceria Gervasoni	Ristorante Cirfood
7. Coturri Francesca	Pasticceria Vighi	Pasticceria Vighi	Pasticceria Vighi
8. Curto Marica	Ristorante La Cucina Dei Frigoriferi Milanesi	Hotel Galles	Pasticceria Da Ungaro
9. Di Serio Christian	Ristorante Galleria Meravigli	Hotel Four seasons	Ristorante Piazzetta Bossi
10. Gasperini Simone	Ristorante Melara	Ristorante Melara	Hotel Galles
11. Gelmi Alessandro	Globe restaurant and Lounge bar	Ristorante Piazzetta Bossi	Ristorante Piazzetta Bossi
12. Giusti Shaun	The meatballs family srl	Ristorante Globe	Rada srl Jova
13. Laurora Francesco	Ristorante Galleria Vittorio Emanuele	Ristorante Galleria Vittorio Emanuele	Locanda Da Vinci
14. Longordo Eugenio	Hotel Four Point Sheraton	Hotel Talasso Resort	Grand Hotel Porto Venere
15. Malatesta Serena	Ristorante Bar Martini D&G	Ristorante Settecucinaurbana	Maio Restaurant Rinascente
16. Nasturica Cristian	Globe restaurant and Lounge bar	Hotel Bianca Maria Palace	Hotel Parigi Bordighera
17. Parmiani Francesca	Ristorante La Cucina Dei Frigoriferi Milanesi	Hotel Galles	Pasticceria Gervasoni
18. Saffioti Chiara	Bar Repubblica Cà Turati	Ristorante Galleria Meravigli	Hotel Four Seasons
19. Tajetta Cassandra	Ristorante Galleria Meravigli	Ristorante Golf Molinetto	Maio Restaurant centrale
20. Volpi Giacomo	Ristorante Il Cantinone	Ristorante La Cucina Dei Frigoriferi Milanesi	Hilton Hotel
21. Zanchetta Alessia	Ristorante Bar Martini D&G	Excelsior Palace Rapallo (Ge)	Grand Hotel De Milao "Il Duca"/Globe Restaurant
22. Zotti Gaia	Hotel Four seasons	Excelsior Palace Rapallo (Ge)	Pasticceria Cortinovis

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

• PERCORSI/TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Condizionamento delle scelte alimentari	Lezione in presenza e online	DTA Alimentazione Cucina Matematica Inglese

Contributi disciplinari specifici:

DTA: scelte di marketing strategico: segmentazione e posizionamento

ALIMENTAZIONE: dieta mediterranea

CUCINA: scelte specifiche delle materie prime del territorio regionale

MATEMATICA: lettura del grafico di una funzione o studio di una funzione data, che rappresenta una situazione reale, interpretando i dati mediante i metodi propri della disciplina per valutare adeguatamente le informazioni richieste.

INGLESE: sustainable and organic food; Slow food; 0 km food

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Catering e Banqueting	Lezione in presenza e online	Cucina Sala-vendita DTA Inglese Alimentazione Matematica

Contributi disciplinari specifici:

CUCINA: fasi operative e programmazione del servizio

SALA-VENDITA: allestimento e realizzazione del servizio

DTA: contratti del settore ristorazione

INGLESE: types of menu

ALIMENTAZIONE: problematiche igieniche del trasporto e i diversi tipi di legami

MATEMATICA: problemi di ottimizzazione

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Cibo e tradizioni religiose	Lezione in presenza e online	Cucina Alimentazione Storia Inglese Sala-vendita

Contributi disciplinari specifici:

CUCINA: i rituali della preparazione e cottura

ALIMENTAZIONE: alimenti ammessi e non ammessi nelle principali religioni

STORIA: Shoah

INGLESE: religious menus; HACCP principles

SALA-VENDITA: accogliere e servire i clienti di altre religioni

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Allergie e intolleranze	Lezione in presenza e online	Cucina Alimentazione DTA Inglese Matematica

Contributi disciplinari specifici:

CUCINA: fasi operative per la preparazione di menu per persone con reazioni avverse ad alcuni alimenti

ALIMENTAZIONE: le problematiche cliniche

DTA: codice del consumo e responsabilità del ristoratore

INGLESE: special diets for food allergies and intolerances

MATEMATICA: lettura del grafico di una funzione o studio di una funzione data, che rappresenta una situazione reale, interpretando i dati mediante i metodi propri della disciplina per valutare adeguatamente le informazioni richieste.

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Innovazioni seguite alla seconda rivoluzione industriale	Lezione in presenza e online	Italiano Storia Alimentazione DTA Inglese Cucina

Contributi disciplinari specifici:

ITALIANO: Pirandello e la società di massa

STORIA: seconda rivoluzione industriale

ALIMENTAZIONE: tecniche di conservazione degli alimenti

DTA: il ciclo di vita dei prodotti

INGLESE: food preservation and food packaging

Cucina: standardizzazione dei prodotti

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Stili dietetici	Lezione in presenza e online	Italiano Storia Alimentazione DTA Inglese Scienze motorie

Contributi disciplinari specifici:

ITALIANO: Ungaretti: voce poetica della prima guerra mondiale

STORIA: guerre mondiali

ALIMENTAZIONE: stili dietetici che possono portare a delle carenze

DTA: scelte di pianificazione e programmazione aziendale

INGLESE: alternative diets; healthy plates; the Mediterranean diet

SCIENZE MOTORIE: benessere e salute

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE

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

- a) Uscite didattiche
Mostra sulla resistenza operaia a Berlino, 1942-1945
Teatro Pime "Frida Kahlo"
Teatro PIME

- b) Interventi di esperti
Incontro con esperti di UNIMI
Orientamento Università ECampus
Incontro sulla sensibilizzazione al volontariato
Incontro gi-group

- c) Servizi

- d) Altre attività

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: DEBORA GIGLIO

LIBRO DI TESTO in adozione: Roncoroni, Cappellini, Sada- *La mia letteratura* – Mondadori education

ORE DI LEZIONE:

in presenza dal 16/09 al 20/02: 58

A distanza dal 24/02 al 15 maggio: 22

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.

Con l'avvio della didattica a distanza la classe ha mantenuto un buon livello di 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
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.	- Scrivere in maniera corretta (ortografia, lessico, sintassi).	7
	- Usare con proprietà i linguaggi settoriali.	6
	- Scrivere varie tipologie di testo.	6
	- Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo.	6
	- Usare metodi e strumenti per affrontare le diverse tipologie di prova scritta dell'esame di stato.	6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e internazionale anche in prospettiva interculturale.	6
	- Avere coscienza della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno.	6
	- Cercare, selezionare e usare fonti e documenti.	7
	- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura	6
	- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale	6

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

Positivismo, Naturalismo, Verismo;

Autore: G. Verga, biografia e opere (*Il Ciclo dei Vinti, Vita dei campi*)

Lecture: *Rosso Malpelo*, brani tratti da *I Malavoglia*, un brano tratto da *Mastro don Gesualdo* (brani presenti sul libro di testo); una novella a scelta tra *La lupa, Cavalleria rusticana, La roba*.

Il Decadentismo, la poetica simbolista, il romanzo estetizzante;

Autore: G. D'Annunzio, biografia e opere (*Il Piacere, Alcyone, il Notturmo*),

letture: un brano tratto dal *Piacere*; la *Sera fiesolana*, la *Pioggia del pineto*.

Autore: G. Pascoli, biografia e opere (*Il Fanciullino, Myrica, Canti di Castelvecchio*)

Lecture: *Il lampo, Il tuono, X agosto, L'assiuolo, Il gelsomino notturno*.

Cenni alle Avanguardie storiche, con maggiore attenzione al Futurismo.

Evoluzione del romanzo: dal romanzo realistico al romanzo della crisi (cenni alla psicanalisi di Freud, al flusso di coscienza di Joyce, *Il ritratto di Dorian Gray* di O. Wilde)

Autore: I. Svevo, biografia e opere (*La coscienza di Zeno*)

DAD-Lecture: *Il fumo, lo schiaffo del padre, psico-analisi* (uno a scelta)

DAD-Autore: L. Pirandello, biografia e opere

DAD-Lecture tratte da: *Sei personaggi in cerca d'autore; Il treno ha fischiato; La patente; Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno, centomila*.

DAD-Autore: Ungaretti, biografia e testi (*I fiumi, Soldati, San Martino del Carso*)

METODOLOGIA:

lezione frontale, lettura e analisi di brani, lezione partecipata.

Metodologia a distanza: pubblicazione di video lezioni registrate, la spiegazione è sempre stata corredata di mappe concettuali, specchietti schematici o testo a fronte nel caso di letture commentate. Una delle tre lezioni settimanali si è, invece, svolta in video chiamata con l'intero gruppo classe, al fine di fornire chiarimenti contestuali a domande poste dagli alunni sugli snodi tematici più importanti o dubbi derivati dallo studio autonomo.

Le spiegazioni sono state integrate con video, film, documentari presenti sul web; l'insegnante ha fornito il link diretto ai materiali selezionati.

STRUMENTI:

libro di testo, appunti

STRUMENTI DI VERIFICA:

interrogazioni orali;

compiti scritti: domande aperte, analisi del testo, tipologie previste dall'esame di maturità

CRITERI DI VALUTAZIONE:

la valutazione parte dai dati delle verifiche e delle interrogazioni e valuta il processo formativo, tenendo conto del livello di partenza, dei progressi, della continuità e serietà dell'impegno, della partecipazione, oltre che delle conoscenze e competenze acquisite.

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

MATERIA: STORIA
DOCENTE: DEBORA GIGLIO

LIBRO DI TESTO in adozione: De Vecchi, Giovannetti, *La nostra avventura 3*, ed. sc. Bruno Mondadori

ORE DI LEZIONE

In presenza dal 17/9 al 19/2: 33

A distanza dal 24/2 al 15 maggio: 12

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
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	• Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità	6
	• Ricostruire la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali	6
	• Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche	7
	• Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali	6
	• Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale	7
	• Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali	6
	• Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici	6

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

La seconda rivoluzione industriale;

L'imperialismo;

La società di massa;

L'età giolittiana;

La Prima guerra mondiale: cause profonde, evento scatenante, il corso del conflitto, il dopoguerra;

La Rivoluzione russa;

La crisi del '29 e il New Deal;

DAD- L'avvento del fascismo e l'ascesa di Mussolini;

DAD- Il regime nazista;

DAD- La Seconda guerra mondiale;

DAD- La guerra fredda (cenni);

DAD- La nascita della Repubblica italiana.

Lettura e commento di alcuni articoli della Costituzione italiana.

METODOLOGIA:

lezione frontale, lettura e analisi di brani, lezione partecipata.

Metodologia a distanza: pubblicazione di video lezioni registrate, la spiegazione è sempre stata corredata di mappe concettuali, specchietti schematici o testo a fronte nel caso di letture commentate. Una delle tre

lezioni settimanali si è, invece, svolta in video chiamata con l'intero gruppo classe, al fine di fornire chiarimenti contestuali a domande poste dagli alunni sugli snodi tematici più importanti o dubbi derivati dallo studio autonomo.

Le spiegazioni sono state integrate con video, film, documentari presenti sul web; l'insegnante ha fornito il link diretto ai materiali selezionati.

STRUMENTI:

libro di testo, appunti

STRUMENTI DI VERIFICA:

interrogazioni orali;

compiti scritti: domande aperte

CRITERI DI VALUTAZIONE:

la valutazione parte dai dati delle verifiche e delle interrogazioni e valuta il processo formativo, tenendo conto del livello di partenza, dei progressi, della continuità e serietà dell'impegno, della partecipazione, oltre che delle conoscenze e competenze acquisite.

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

MATERIA: LINGUA INGLESE**DOCENTE: PRICOLO ALESSANDRA**

LIBRI DI TESTO in adozione: "LIGHT THE FIRE" autrici Elena Assirelli, Alessandra Vetri e Barbara Cappellini volume unico casa editrice Rizzoli Languages. "VENTURE 2" autori Mark Bartram, Richard Walton ed Elizabeth Sharman casa editrice Oxford. Fotocopie fornite dalla docente.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)

Ore di lezione effettuate in presenza dal 13/09 al 20/02: 55

Ore di lezione effettuate in modalità DaD dal 24/02 al 15/05: 15

Metodologia adottata in Dad: lezioni svolte sulla piattaforma Classroom in modalità sincrono per favorire la partecipazione degli studenti in modo attivo, coinvolgente ed efficace.

Totale ore: 70

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5^E ad indirizzo enogastronomico si compone di 22 alunni. Il gruppo classe ha mantenuto un comportamento nel complesso corretto durante le lezioni ed ha dimostrato un certo interesse per la disciplina. La partecipazione al dialogo educativo nella prima parte dell'anno è stata purtroppo passiva e gli interventi sono stati limitati ad un piccolo gruppo di allievi che si sono particolarmente distinti. Con l'avvio della didattica a distanza, gli studenti hanno cambiato atteggiamento, si sono dimostrati più collaborativi ed hanno partecipato con vivo interesse alle lezioni.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. La maggior parte degli allievi possiede una preparazione nel complesso discreta con qualche lacuna a livello espositivo, per pochi studenti i livelli raggiunti risentono di un'applicazione incostante, una metodologia di studio non sempre appropriata ed una difficoltà espositiva. In generale, rispetto alla situazione di partenza, la classe ha migliorato in parte le competenze relative alla produzione scritta, permangono ancora incertezze nella produzione orale.

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	Traspone in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento.	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Base(6) Interagisce Base(6) Legge Intermedio(7) Scrive Base(6)
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione dei prodotti più rappresentativi del paese	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Base (6) Interagisce Base(6) Legge Intermedio(7) Scrive Base(6)
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico).Sceglie strutture grammaticali di base studiate per costruire	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Base(6)

e il coordinamento dei colleghi.	atti comunicativi efficaci.	Interagisce Base(6) Legge Intermedio(7) Scrive Base(6)
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Redige un menu con piatti tipici delle varie diete. Redige un menu tipico inglese.	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Base(6) Interagisce Base(6) Legge Intermedio(7) Scrive Base(6)
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Elabora un menu per clienti con problemi alimentari.	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Base (6) Interagisce Base(6) Legge Intermedio(7) Scrive Base(6)
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Nella programmazione del dipartimento di materia è stato stabilito di non implementare la sesta competenza.	

PROGRAMMA PER CONTENUTI

How to write an internship report.

How to write recipes in English.

How to prepare a menu: Types of menu; Buffet menus; Breakfast, lunch and dinner menus; Tips for writing a good menu .(Svolto in modalità DaD)

Religious menus.

Food contamination .

A closer look at microbes.

Food poisoning.

Food spoilage and safe storage.

Handling food safely.

Good storage and food classification.

Food preservation and food packaging .

Food packaging .

Food-safety legislation .

The HACCP system .

HACCP principles.

A healthy lifestyle: nutrients, food constituents and their function .

Food and health .

The food pyramid and food groups.

Healthy plates: the Eatwell plate; my Plate.

The Mediterranean diet .

Advantages of the Mediterranean diet.

Special diets for food allergies and intolerances .

Celiac disease . (Svolto in modalità DaD)

More about celiac disease . (Svolto in modalità DaD)

Alternative diets: Macrobiotics, the Zone diet, Vegetarian diets, Vegans, Fruitarianism, Raw foodists. (Svolto in modalità DaD)

Other types of diet: Japanese diet, Nordic diet, West African diet, French diet (Svolto in modalità DaD)

Promoting a sustainable diet .(Svolto in modalità DaD)

Sustainable food and organic food .(Svolto in modalità DaD)

The philosophy of Slow Food. (Svolto in modalità DaD)

0 km food .(Svolto in modalità DaD)

I diversi argomenti grammaticali, dalle strutture più semplici a quelle più complesse, sono stati ripresi man mano che se ne presentava l'occasione, attraverso lo svolgimento del programma e la correzione delle verifiche scritte e orali.

METODOLOGIA

Funzionale - comunicativa

STRUMENTI

Libro di testo, fotocopie, CD, DVD.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte: risposte a quesiti a risposta singola, esercizi a riempimento, completamento di frasi, traduzione di frasi, lettura e comprensione di brani.

Verifiche orali: interrogazioni sulle tematiche svolte in classe relative alle situazioni o ai percorsi enogastronomici studiati.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenze della materia e comprensione della lingua (si fa riferimento a ciò che è stato deliberato dal dipartimento di materia).

LA PROGRAMMAZIONE completa è presente agli atti della scuola.

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE SILVIA BRIANZA

LIBRI DI TESTO

Susana Orozco Gonzáles, Giada Riccobono, *Nuevo ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares*, Hoepli
Pilar Sanagustin Viu, *Ya está*, Pearson/Lang, vol. 2

ORE DI LEZIONE: 55 lezioni effettivamente svolte in presenza + 8 videolezioni in DaD alla data del 15/05

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Il gruppo classe, complessivamente, ha risposto in modo positivo alle proposte didattiche, partecipando attivamente alle lezioni e dimostrando interesse. Le consegne scolastiche sono state svolte in modo regolare.
Per quanto riguarda il profitto, la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Traspone in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento.	Intermedio: 7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione della cucina di avanguardia più rappresentative del Paese.	Intermedio: 7
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico). Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci.	Intermedio: 7
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia spagnola.	Intermedio: 7
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Elabora un menù adeguato per clienti con problemi alimentari.	Intermedio: 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.		

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Gramática

- Ripasso delle principali strutture grammaticali studiate gli anni precedenti
- *Presente de subjuntivo* dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni
- Chiedere e dare consigli

La alimentación

- El menú equilibrado (p. 4) (completato in modalità DaD)
- La pirámide alimentaria (p. 5) (svolto in modalità DaD)
- La dieta:
 - La alimentación de los deportistas (pp. 8-9) (completato in modalità DaD)
 - La cocina vegetariana (p. 47)
 - La cocina sin gluten y la celiaquía (appunti) (svolto in modalità DaD)
- La gastronomía española: características (appunti)
- Las costumbres alimenticias de los españoles: las comidas en España (appunti)

Los embutidos

- El jamón: clasificación, corte (p. 11, p.13)
- El jamón ibérico (p. 13)
- El crudo de Parma (p. 19)

El queso

- El queso: introducción, servicios y cortes (p. 21, p. 25)
- Los quesos españoles (p. 22)
- El *Pamigiano Reggiano* (appunti)

La huerta

- Las verduras: cortes (p. 39)
- Los pimientos más consumidos en España (p. 46)
- El gazpacho (p. 40) (completato in modalità DaD)
- La *peperonata* (p. 46 -traduzione in spagnolo-) (svolto in modalità DaD)
- Las berenjenas a la parmesana (p. 52 -traduzione in spagnolo-) (svolto in modalità DaD)
- El pisto manchego (testo dell'esercizio di comprensione orale p. 42) (svolto in modalità DaD)
- La tortilla de patatas (pp. 40-41) (completato in modalità DaD)

Las legumbres

- Las legumbres en España (p. 30)
- La fabada asturiana (appunti) (svolto in modalità DaD)
- El cocido maragado (appunti) (completato in modalità DaD)

El arroz

- El arroz: variedades y tiempo de cocción del arroz (testo degli esercizi di comprensione orale nn. 8-9 p. 34)
- La paella (pp. 34-36)
 - la paella valenciana
 - la paella de marisco
 - la paella mixta

La pasta

- Tipos de pasta según la forma (p. 37)
- Espaguetis a la carbonara

La seguridad en la cocina

- Normas higiénicas en la cocina (pp. 85-86) (svolto in modalità DaD)
- Seguros en la cocina (p. 87) (svolto in modalità DaD)

N.B. Le pagine indicate fanno riferimento al libro di testo *Nuevo ¡En su punto!*.

METODOLOGIA

- In presenza: lezione partecipata, lavori di gruppo
- A distanza: lezione interattiva; piattaforma *Classroom*, utilizzata per la condivisione di presentazioni e schede in formato digitale sul lessico e sugli argomenti relativi alla microlingua di settore (enogastronomia); assegnazione di lavori agli studenti e relativa correzione individuale o durante le videolezioni.

STRUMENTI

- Libri di testo e appunti del docente
- Strumenti messi a disposizione dalla *GSuite for education*: piattaforma digitale *Classroom*, *Meet*, *Calendar*, *Gmail*.

STRUMENTI DI VERIFICA

- Verifiche scritte semistrutturate e a domande aperte
- Verifiche orali: interrogazioni
- Compiti svolti

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Conoscenza dei contenuti
- Comprensione della lingua
- Partecipazione e impegno

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

MATERIA: MATEMATICA
DOCENTE: FRANCESCA CATTANI

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

ORE DI LEZIONE 54 in presenza e 16 online (al 15 Maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Il livello di preparazione raggiunto è abbastanza omogeneo. La maggior parte degli alunni si è impegnata sia nelle ore di lezione (frontale e online) che nello studio domestico colmando le lacune pregresse e raggiungendo mediamente un profitto positivo.

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 Calcolare la derivata e studiare i massimi e minimi della funzione	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	Risolve 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

Concetto di limite di una funzione e sua definizione. Limite finito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un valore infinito. Limite infinito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un valore infinito. Limite destro e sinistro. Teorema dell'unicità del limite. Operazioni sui limiti: limite della somma, del prodotto e del rapporto di due funzioni. Forme indeterminate 0 su 0 e infinito su infinito. Calcolo di limiti di semplici funzioni razionali interi e fratte. Asintoti di una funzione (verticale, orizzontale).

Derivata di una funzione

Rapporto incrementale e derivata di una funzione. Derivata di alcune funzioni elementari algebriche. Regole di derivazione della somma, del prodotto e del rapporto, di funzione composta. Ricerca dei punti di massimo e di minimo di una funzione con l'uso della derivata prima. Studio e grafico di semplici funzioni razionali fratte. (argomenti conclusi in didattica a distanza)

Calcolo delle probabilità (argomento svolto interamente in didattica a distanza)

Concetto di probabilità. Probabilità dell'evento contrario. Probabilità totale. Indipendenza e dipendenza- Probabilità condizionata

METODOLOGIA

Lezione frontale , lezione dialogica e lezione online.

STRUMENTI

Libro di testo , appunti dettati dal docente , visione di video

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali

CRITERI DI VALUTAZIONE

COMPETENZE PERSEGUITE (livelli in termini di abilità)

1) Individuare, descrivere e costruire relazioni significative tra dati, fatti e fenomeni in contesti vari

LB: riconosce tra le relazioni esistenti quelle che sono definite funzioni.

LI: classifica le funzioni in base alle loro caratteristiche principali.

LA: conosce e utilizza il concetto di funzione in ambiti diversi.

2) Tradurre il linguaggio verbale in linguaggio simbolico-grafico e viceversa

LB: riconosce le principali caratteristiche di una funzione.

LI: attraverso la lettura del grafico di una funzione descrive una situazione reale.

LA: utilizza il grafico di una funzione per fare previsioni.

3) Comunicare in forma orale e scritta, secondo un ordine logico, questioni di carattere scientifico utilizzando una terminologia appropriata

LB: riconosce tra le relazioni esistenti quelle che sono definite funzioni.

LI: classifica le funzioni in base alle loro caratteristiche principali.

LA: conosce e utilizza il concetto di funzione in ambiti diversi

4) Creare ed esprimere ragionamenti matematici

LB: utilizza e giustifica le principali procedure di calcolo.

LI: utilizza un linguaggio appropriato e interpreta i risultati ottenuti in modo corretto.

LA: in modo autonomo utilizza le procedure di calcolo per giustificare le proprie considerazioni.

5) Operare scelte utilizzando argomentazioni logico-matematiche

LB: legge il grafico e, aiutato, lo interpreta per effettuare scelte.

LI: legge il grafico e lo interpreta per effettuare scelte.

LA: in modo autonomo utilizza il grafico per effettuare scelte e previsioni.

6) Utilizzare il piano cartesiano per descrivere relazioni tra grandezze matematiche.

LB: riconosce il grafico delle principali funzioni elementari.

LI: riconosce e utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per ottenere informazioni.

LA: in modo autonomo utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per risolvere problemi.

7) Riconoscere le varie relazioni tra grandezze descrivibili attraverso funzioni di carattere diverso.

LB: riconosce il grafico delle principali funzioni elementari.

LI: riconosce e utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per ottenere informazioni.

LA: in modo autonomo utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per risolvere problemi.

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

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE: PROF. LUIGI CARCAGNÌ

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte:

n. 69 aula sino al 21.02.2020;

n. 28 didattica a distanza sino al 15.05.2020

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

L'insegnamento della materia è stato affidato al medesimo docente dalla quarta classe. La maggioranza degli alunni, eccetto tre elementi inseriti all'inizio del presente anno scolastico, non ha dovuto adattarsi a nuovi metodi ed obiettivi e quindi ha potuto, sin da subito, costruire un rapporto immediato e spontaneo per la condivisione del percorso educativo. Seppur in presenza di una classe eterogenea per attitudini, capacità e strumenti di base posseduti, le attività proposte durante l'anno scolastico sono state seguite con buon interesse e partecipazione, con spirito collaborativo e produttivo sia individualmente che in piccoli gruppi di lavoro, malgrado non sempre tutti gli studenti abbiano profuso l'impegno dovuto a casa. Una buona parte della classe ha raggiunto, con discreti risultati, gli obiettivi prefissati dalla programmazione presentata all'inizio dell'anno scolastico. Un'ulteriore fascia è inseribile nei livelli minimi mentre, per una piccola parte, le conoscenze risultano sporadiche e si nota difficoltà di contestualizzazione. Nella quasi totalità gli studenti hanno comunque dimostrato piena consapevolezza dei loro limiti e desiderio di migliorare la loro preparazione.

L'abilità comunicativa, con particolare riguardo al settore di specializzazione, è stata stimolata costantemente fornendo loro un bagaglio abbastanza ampio di termini specialistici e tra le strategie formative principali dell'insegnamento di questa disciplina, è stata utilizzata quella di renderla viva e dinamica, strettamente collegata all'evoluzione della società e dell'azienda turistico-ristorativa. Si è cercato di coinvolgere il gruppo classe nell'analisi di avvenimenti appresi dai vari canali d'informazione, con l'obiettivo di potenziare le capacità di collegamento del dato teorico con la realtà operativa aziendale. La loro curiosità e apertura al dialogo educativo è stata soddisfacente.

All'interruzione delle attività didattiche in presenza ha fatto tempestivamente seguito l'attivazione della didattica a distanza: inizialmente attraverso un'apposita pagina facebook e in seguito attraverso la piattaforma G Suite sono state realizzate videolezioni di approfondimento e consolidamento oltre alla normale prosecuzione del programma scolastico

Gli studenti anche durante il periodo di DAD hanno partecipato con impegno alle attività proposte.

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 generali di profilo	Contenuti	Prestazione/abilità	Valutazione livello corrispondente
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Il sistema gestionale aziendale nella sua unitarietà e nei suoi sottosistemi.	Guidato rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti. (Competenza trasversale)	Livello base (6)
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.	Il bilancio d'esercizio civilistico. Le condizioni di equilibrio finanziario, economico e patrimoniale: l'analisi per indici. Le principali forme di finanziamento: - le caratteristiche dei finanziamenti; - la composizione delle fonti di finanziamento.	Compila in autonomia il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche. Rispetto a casi semplici, commenta la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica di una struttura turistica sulla base dei principali indicatori. Individua le fonti di finanziamento a disposizione di un'azienda turistico/ristorativa	Livello intermedio (7) Livello intermedio (7) Livello intermedio (7)
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Il sistema gestionale aziendale nella sua unitarietà e nei suoi sottosistemi.	Utilizza tecniche basilari di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti conosciuti. (Competenza trasversale)	Livello base (6)

<p>4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Analisi del territorio</p> <p>Le strategie di marketing</p> <p>Il marketing plan</p> <p>Le prospettive di sviluppo turistico.</p>	<p>Individua le caratteristiche del contesto esterno e interno in cui opera l'azienda.</p> <p>Individua i principali canali di comunicazione d'impresa.</p> <p>Formula in maniera autonoma un semplice piano di marketing.</p> <p>Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.</p>	<p>Livello intermedio (7)</p> <p>Livello base (6)</p> <p>Livello intermedio (7)</p> <p>Livello base (6)</p>
<p>5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Le norme obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la sicurezza sui luoghi di lavoro - la sicurezza alimentare <p>I contratti di settore</p>	<p>Conosce le principali norme che regolano la produzione dei servizi turistici e le implicazioni giuridiche che ne derivano.</p> <p>Riconosce le caratteristiche dei diversi contratti di settore.</p>	<p>Livello intermedio (7)</p> <p>Livello intermedio (7)</p>
<p>6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>L'analisi SWOT</p> <p>Scelta delle fonti di finanziamento.</p> <p>Il business plan</p> <p>La gestione economica</p>	<p>Individua le caratteristiche del contesto esterno e interno in cui opera l'azienda.</p> <p>Determina il fabbisogno finanziario e individua le fonti di finanziamento.</p> <p>Se guidato formula semplici preventivi.</p> <p>Individua i rischi connessi a un'attività ristorativa.</p> <p>Sa determinare il prezzo di un prodotto /servizio.</p>	<p>Livello intermedio (7)</p> <p>Livello intermedio (7)</p> <p>Livello base (6)</p> <p>Livello base (6)</p> <p>Livello base (6)</p>

PROGRAMMAZIONE PER CONTENUTI

BILANCIO D'ESERCIZIO

- Funzione informativa del bilancio; i soggetti interni e esterni
- Criteri di valutazione
- Redazione schemi SP, CE codice civile: caratteristiche dello SP, CE e nota integrativa. Principi di redazione di bilancio
- Riclassificazione ed analisi di bilancio
- I finanziamenti: caratteristiche delle fonti interne e esterne.

GESTIONE ECONOMICA

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

PIANIFICAZIONE E CONTROLLO

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

MARKETING

Concetto ed evoluzione del concetto di marketing

- Marketing turistico territoriale
- Marketing strategico
- Marketing operativo: gli elementi del marketing mix
- Il web marketing
- Piano di marketing

LEGISLAZIONE TURISTICA

Le norme obbligatorie

- Le norme sulla costituzione dell'impresa - DAD
- Norme nazionali e comunitarie: norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore - DAD
- La legge sulla privacy - DAD
- I contratti delle imprese ristorative e la responsabilità degli operatori

Entro il termine delle lezioni si prevede di svolgere i seguenti argomenti:

Le norme volontarie:

- Sistema di qualità - DAD
 - Marchi: tipologie; tutela dei marchi - DAD
- Abitudini alimentari ed economia del territorio:
- Le abitudini alimentari - DAD
 - I marchi e i prodotti a Km 0 – DAD

METODOLOGIA

Nello svolgimento delle attività si è prevista una diversificazione nell'uso dei metodi:

1. Lezioni frontali
2. Esercitazioni in classe
3. Schematizzazione dei concetti fondamentali.
4. Analisi di situazioni reali.
5. Didattica a distanza con l'utilizzo della piattaforma G Suite

L'attività di recupero è stata sistematica e puntuale sia in presenza che per mezzo della didattica a distanza ed ha cercato di coinvolgere in vario modo tutti gli alunni, sollecitando anche un lavoro di supporto reciproco.

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

Le verifiche scritte e orali sono state frequenti: tutti gli alunni sono stati invitati a svolgere e spiegare gli esercizi alla lavagna ed è stata effettuata una verifica scritta per ogni modulo svolto in presenza.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione formativa ha tenuto conto della capacità di comprendere ed analizzare il testo problematico, le conoscenze acquisite, la capacità di individuare connessioni e relazioni, le capacità di deduzione e di esposizione. La valutazione sommativa tiene conto dei progressi in itinere rispetto ai livelli iniziali, alla partecipazione, alla serietà ed all'impegno dimostrati a scuola e a casa.

La **PROGRAMMAZIONE** è stata ridotta a causa dell'emergenza COVID19, in particolare non è stata svolta l'unità didattica sulla "Gestione del personale" presente agli atti della scuola.

MATERIA: ALIMENTAZIONE

DOCENTE: GABRIELLA DE MIRANDA

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

ORE DI LEZIONE svolte in presenza: 47, svolte come didattica a distanza: 19 (video) + 5 (audio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Ho conosciuto questa classe solo quest’anno e fin da subito si instaurato un rapporto di fiducia reciproca e di collaborazione.

Considero questa classe matura e consapevole delle proprie potenzialità e dei propri limiti; è bene organizzata nella pianificazione del lavoro e sinceramente desiderosa di apprendere; i ragazzi hanno le idee piuttosto chiare sul loro futuro e sono pronti ad affrontare le difficoltà che incontreranno.

Tutti gli alunni hanno sempre partecipato con impegno alle lezioni e hanno affrontato sfide impegnative: hanno recuperato moltissimi contenuti degli scorsi anni e hanno svolto verifiche complesse con risultati mediamente più che soddisfacenti.

Sono stati puntuali e autonomi nelle esposizioni orali programmate.

Nella didattica a distanza sono stati proprio loro il vero motore: mi hanno guidato di fronte agli ostacoli tecnologici e mi hanno seguito benissimo una volta superati gli ostacoli.

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	Esponde sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono	Base 6
	Data una procedura e un contesto descrive il comportamento più idoneo a garantire la salubrità e qualità	Base 6
	Dato un menu e dei prodotti identifica le materie prime qualitativamente migliori	Base 6
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	Intermedio 7
	Riconosce piatti o preparazioni gastronomiche atte/non atte ai fedeli delle principali religioni monoteiste	Intermedio 7
	Propone un menù per una comunità religiosa data	Intermedio 7
	Esponde 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

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

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

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

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

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

Piramide alimentare della dieta mediterranea.

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

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

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

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

DA QUI IN POI, IN DIDATTICA A DISTANZA

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

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

I tumori e la loro prevenzione a tavola

I disturbi del comportamento alimentare

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

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

Testo: “Scienza e cultura dell’alimentazione” A. Machado

METODOLOGIA:

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

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

STRUMENTI:

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

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

In didattica a distanza: brevi interrogazioni a sorteggio.

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

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

MATERIA: SALA E VENDITA

DOCENTE: ELISA VALENTI PETTINO

LIBRO DI TESTO in adozione:

Sala e vendita. La scuol@ di enogastronomia. Settore sala - Calderini

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 22 ore (11 novembre al 17 febbraio) + 5 ore di didattica online

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha risposto positivamente alla partenza (tardiva) del corso di sala vendita.

Nel corso dell'anno non si sono evidenziate particolari difficoltà, la frequenza è stata assidua dalla gran parte della classe. Gli allievi se opportunamente stimolati, si sono dimostrati coinvolti nella maggior parte delle attività teoriche e pratiche.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Il mondo dell'enogastronomia: tipologie e classificazioni, dalla ristorazione commerciale alla neo ristorazione;

L'igiene professionale e il sistema HACCP;

La prevenzione antinfortunistica: sicurezza sul lavoro e sicurezza dei locali;

La sala ristorante: progettazione, suddivisione degli ambienti, allestimento;

Il menù come strumento di vendita: funzioni, tipologie, composizione, grafica;

Al ristorante: come accogliere e comunicare con i clienti tradizionali e di altre religioni;

La gastronomia regionale italiana

Tecniche e pratiche di sala: la mise en place; la costituzione di un coperto; gli stili di servizio;

Banchetti e allestimento: il banqueting e il catering; il banqueting manager e la formulazione della proposta; organizzazione dell'evento, l'utilizzo della check-list e la realizzazione del servizio (allestimento e smantellamento).

I buffet: esposizione, esposizione e servizio, servizio. Differenza tra buffet caldi e freddi.

Il caffè e le pratiche di caffetteria

Didattica on line

Dall'uva al vino: la vite; il mosto; le differenti tecniche di vinificazione; i vini spumanti e vini speciali (liquorosi, ghiaccio, passiti). La classificazione dei vini e le indicazioni in etichetta.

METODOLOGIA: lezioni frontali e lezioni online

STRUMENTI DI VERIFICA: verifiche scritte e colloqui orali

CRITERI DI VALUTAZIONE : preparazione, partecipazione e impegno; comportamento socio-relazionale con i compagni.

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

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

DOCENTE LORENZO BERNARDINELLO

LIBRO DI TESTO in adozione

La nuova cucina professionale
Edizioni ALMA,

ORE DI LEZIONE: effettivamente svolte 61 ore di lezione di cui 57 di lezione pratiche in laboratorio, con ultima lezione del 21/02/2020-

Dal 6 marzo fino oggi, 26 maggio 2020 ho fatto 9 lezioni da 2 ore ciascuna, di didattica a distanza con spiegazione in diretta, integrando allo stesso tempo, compiti e relazioni fatte svolgere dagli allievi e consegnate sulla piattaforma scolastica classroom. Ho svolto le ultime 3 lezioni ascoltando gli allievi nella loro esposizione orale di un argomento a scelta della mia materia, intervenendo con quesiti o domande di completamento riguardo l'argomento trattato. .

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Tutti gli allievi della classe 5 sez. E di enogastronomia, hanno completato il percorso scolastico previsto (alternanza scuola lavoro) con 440 ore presso aziende operative del settore del territorio lombardo, ligure e trentino.

La preparazione pratica nel complesso è di buon livello con la presenza di allievi con un ottimo livello di preparazione professionale.

Durante il secondo quadrimestre vengono svolte due simulazioni pratiche di seconda prova, in preparazione all'esame di stato.

COMPETENZE RAGGIUNTE SULLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

- Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
- Conosce e applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza a tutela della salute e dell'igiene.
- Conosce le tecniche di conservazione degli alimenti.
- È in grado di organizzare il servizio, attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Organizza il lavoro del personale del settore cucina.
- Conosce il lessico di settore.
- Progettare il menu compatibili con le risorse e alimenti a disposizione.
- Progettare menu per tipologia ed eventi, di clientela e di tipologia di ristorazione.
- Realizzare piatti con i prodotti del territorio, e apportare alla ricetta originale variazioni personali

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

Lezioni pratiche in laboratorio

Menu con piatti tipici regionali

Coupelle di frolla con mousse di formaggi

Cannelloni alla nizzarda

Filetto di salmone con panure alle erbe, patate nature

Sacher torte

Calcioni di Ascoli

gnocchi alla ligure

arrosto di vitello con giardinetto di legumi

babà al rum con miele di acacia

Focaccia allo stracchino

Pansotti alla genovese

coque au vin con pure

semifreddo agli amaretti

Crostini alla Chietina

Fregnacce ripiene alla salsiccia

Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe

Patate alla Lionese

Soffioni Abruzzesi con salsa vaniglia

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

Caponata in agrodolce

Arancine di riso alla siciliana

Involtini di pesce spada

Melanzane alla campagnola

MOUSSE al cioccolato fondente con fragola pralinata al cocco

Polpette di melanzane

Maccheruni au sugo

Baccalà alla calabrese

Bocconotti alla marmellata

Panzerotti pugliesi

Orecchiette con cime di rapa

Bombette pugliesi, patate Parmentier

Rosada alle mandorle

Bignè con mousse ai formaggi

. Dal 6 marzo fino al 15/05/2020 lezione con didattica a distanza, svolta in diretta video sviluppando degli argomenti teorici.

- La BRIGATA DI CUCINA, con descrizione di tutte le partite che la compongono, spiegazione delle mansioni che compiono durante la produzione ed il servizio pasti in albergo e ristorante. La figura e l'importanza dello chef de cuisine e di tutti i singoli componenti della brigata compreso i plongeur e facchini.
1. Costituzione di un'azienda di CATERING, la sua ragione sociale, le figure principali, che tipo di servizio svolge, classificazione nel settore ristorativo, forme di catering, vincoli di sicurezza sanitaria, come avviene il trasporto e le temperature da rispettare.
 2. BANQUETING: il magazzino e la sua importanza, il contratto con il cliente, tipi di servizio che può offrire, struttura ideale per l'out-side, le sue principali figure professionali, l'importanza della location e dell'evento privato.
 3. Costi e margini di guadagno.
 - 4.
 5. Sviluppo con ricerca storica dei menù svolti in laboratori con approfondimento sull'origine di alcune ricette e materie prime regionali, specificando la loro stagionalità, come vengono utilizzate, prodotte, conservate e cucinate storicamente. Studio dei loro paesi di provenienza, la commercializzazione storica e attuale.

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

- Libro di testo, La nuova cucina professionale. Dispensa dell'insegnante
- Tutta l'attrezzatura di laboratorio grande e piccola.

STRUMENTI DI VERIFICA

- Simulazione di menu, verifiche pratiche, relazioni scritte, esposizioni orali delle ricette e loro origine.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Ogni lezione pratica lo studente è soggetto a valutazione secondo i criteri espressi nella griglia delle competenze in uscita, valutazione delle singole relazioni sul banqueting, catering e sviluppo storico scritto dei menù

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

DOCENTE: FORTE ANTONIO

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

LIBRO DI TESTO in adozione: Nessuno

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 25 Febbraio) **36/66 DAD** fino al 15 Maggio

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, composta da 22 alunni, ha mantenuto un comportamento buono e una partecipazione quasi sempre attiva e proficua. Gli alunni mediamente possiedono discrete capacità motorie, che però non sempre e non da tutti sono state sfruttate adeguatamente. L'evoluzione del programma è stata influenzata dalla mancanza di un adeguato spazio orario in palestra, per il normale svolgimento delle lezioni. Il problema, comunque, è stato risolto predisponendo un progetto, a moduli, di attività non praticabili a scuola. Nel secondo quadrimestre a partire dal 25 Febbraio sono state avviate attività di DAD. Un gruppo di alunni ha raggiunto un livello di preparazione apprezzabile, mentre per gli altri si può ritenere soddisfacente. Vanno, d'altra parte, sottolineati l'impegno regolare e l'atteggiamento serio nei confronti delle varie attività programmate, da parte di alcuni alunni che hanno apportato un contributo significativo alle lezioni. Per parecchi di loro merita segnalare, al di là dell'entità dei risultati in termini quantitativi, il percorso positivo da essi compiuto, grazie alla volontà di migliorare e a un sincero interesse nei confronti delle diverse proposte. I ragazzi hanno conseguito una equilibrata maturazione della personalità nell'ambito psico-motorio, acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative e migliorando le capacità motorie. Hanno, inoltre, avuto l'opportunità di condividere esperienze formative di socializzazione e aggregazione, dimostrando di essere in grado di comprendere l'obiettivo collettivo della squadra o del gruppo e di rispettare le regole di gioco e di comportamento

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Elaborare e attuare risposte motorie adeguate, in situazioni complesse, adatte ad una clientela di tutte le età, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva Pianificare progetti e percorsi motori e sportivi.	Livello avanzato
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Organizzare e applicare personali percorsi di attività motorie e sportive di movimento praticabili a scuola e in strutture alberghiere	Livello avanzato
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Percezione di sé e sviluppo delle capacità motorie espressive.	Livello avanzato
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconoscere l'importanza del territorio e degli spazi predisposti per l'attività sportiva, anche legata al turismo, in ambito interregionale	Livello intermedio

5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Assumere, in maniera consapevole, comportamenti attivi, orientati a stili di vita attivi applicando i principi di prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti	Livello avanzato
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Utilizzare le abilità motorie, adattandole alle diverse situazioni, anche in modo personale, valutando le proprie e le altrui prestazioni.	Livello avanzato

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Fitness (cardiofitness, potenziamento muscolare)

Tennis

Arrampicata Sportiva

Vela – Canoa – S.U.P.

Scherma

Arti Marziali (Kraw Maga)

Calcetto

Basket-Volley-Beach volley

Salute e igiene del proprio corpo.

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

Fair play. Doping.

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

Fotocopie, appunti, materiali in uso presso i centri sportivi, mezzi informatici

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE (es. griglia)

Per la valutazione si è tenuto conto, non solo del risultato oggettivo delle prove a cui gli allievi sono stati sottoposti, ma anche dell'impegno e della partecipazione dimostrati. La valutazione è strettamente legata ai livelli elaborati in relazione alle competenze di materia pianificate in relazione alle competenze di profilo.

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

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA**DOCENTE: MARCO DELLA MALVA**

CONOSCENZE	ABILITA'	STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none">· Conoscere l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone;· Interpretare la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio del diritto alla libertà religiosa;· Studiare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo;· Conoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa;	<ul style="list-style-type: none">· Giustificare e sostenere consapevolmente le proprie scelte di vita, personali e professionali, anche in relazione con gli insegnamenti di Gesù Cristo;· Fondare le scelte religiose sulla base delle motivazioni intrinseche e della libertà responsabile;· Sapere confrontarsi con la dimensione della multiculturalità anche in chiave religiosa;· Riconoscere nel Concilio ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio;· Discutere dal punto di vista etico potenzialità e rischi delle nuove tecnologie;	<ul style="list-style-type: none">-Dispense-Video-Libro di testo-Web

C) SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME DI STATO

A causa dell'interruzione della didattica in presenza, abbiamo simulato la prova orale nelle seguenti data: 13, 20 e 27 Maggio.

D) LETTURE DI ITALIANO

Testi di letteratura italiana affrontati in classe e in DaD durante a.s. 2019/2020

Argomenti svolti in presenza

G. Verga, letture:

- *Rosso Malpelo*;
- brani tratti da *I Malavoglia*: La famiglia Malavoglia; Il naufragio della Provvidenza; Visita di condoglianze;
- un brano tratto da *Mastro don Gesualdo*: La morte di Gesualdo;
- una novella a scelta tra *La lupa*, *Cavalleria rusticana*, *La roba*.

G. D'Annunzio, letture:

- un brano tratto dal *Piacere*: L'attesa dell'amante;
- testi poetici tratti dall'*Alcyone*: la *Sera fiesolana*, la *Pioggia del pineto*.

G. Pascoli, letture:

- testi poetici tratti da *Mirycae*: Il lampo, Il tuono, X agosto, L'assiuolo;
- testo tratto da *Canti di Castelvecchio*: Il gelsomino notturno.

Argomenti svolti in DaD

I. Svevo, letture:

- un brano a scelta tratto da *La coscienza di Zeno*: Il fumo, Lo schiaffo del padre, psico-analisi.

L. Pirandello, letture:

- **Novelle**: *Il treno ha fischiato*; *La patente*;
- brano tratto da *Il fu Mattia Pascal*: La nascita di Adriano Meis;
- brano tratto da *Uno, nessuno, centomila*: Un paradossale lieto fine.

Ungaretti, letture:

- testi poetici tratti da *L'Allegria*: I fiumi, Soldati, San Martino del Carso.

E) ARGOMENTI DEGLI ELABORATI DI ALIMENTAZIONE E CUCINA

PREMESSA

Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalità di formare la studentessa e lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese, nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni.

Il profilo educativo, culturale e professionale si basa su uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni ed è per questo che l'Istituto cura con particolare attenzione l'organizzazione e la realizzazione delle attività di PCTO, completandole con ulteriori momenti di formazione, come servizi interni ed esterni alla scuola, visite alle imprese, lezioni tenute da esperti o incontri di orientamento in uscita.

Agli studenti vengono garantiti percorsi di qualità in contesti operativi diversi e con mansioni differenti, affinché ciascuno abbia la possibilità di capire quale sia l'occupazione più congeniale.

Tutti gli studenti hanno lavorato circa 400 ore in azienda, per un totale di circa tre mesi nell'arco del triennio finale.

I docenti di discipline di indirizzo assegnano a ciascun candidato un approfondimento legato a uno o più aspetti della propria attività di alternanza scuola lavoro.

TRACCIA PERSONALIZZATA

ARLATI

Le malattie cardiovascolari sono la prima causa di morte nel mondo occidentale. L'eccessivo consumo di carni, di salumi e di grassi di origine animale è uno dei principali fattori di rischio di queste malattie. Il candidato tratti il tema cominciando a distinguere i fattori di rischio modificabili da quelli non modificabili. Spieghi poi in che modo si forma l'ateroma, quali tipi di grassi (saturi / monoinsaturi / polinsaturi) sono coinvolti e quali meccanismi si innescano nei vasi sanguigni. Faccia chiarezza sulle frequenze di consumo consigliate degli alimenti coinvolti. Riferendosi ai lam, indichi i fabbisogni dei diversi tipi di grassi nell'adulto. Scelga uno di questi alimenti e ne faccia una trattazione di tipo gastronomico (uso in cucina, ricette principali, tipi di cottura).

AZZALIN

Sempre più frequentemente i vegetariani (vegetariani etici, vegetariani salutisti e vegetariani... economici) fanno richiesta, nei ristoranti e nelle mense, di piatti adatti a loro. Il candidato presenti il seguente piatto: "Gnocchi alla ligure"; spieghi quali ingredienti forniscono proteine e quali invece forniscono energia. Dimostri coi calcoli o con una valutazione a prima vista, se è un piatto bilanciato e se garantisce la copertura dei principali micronutrienti. Spieghi infine i vantaggi e i limiti della dieta vegetariana.

BOVERI

L'olio extravergine d'oliva è il condimento tipico della dieta mediterranea. Ha caratteristiche uniche per il suo sapore e per il suo altissimo valore nutrizionale: è stato infatti incluso fra gli alimenti funzionali. Il candidato faccia una descrizione ampia e precisa sull'olio d'oliva: spieghi in che modo viene prodotto, qual è la sua composizione chimica e nutrizionale, quale uso se ne fa in cucina e quali vantaggi porta alla nostra salute.

BUNQUIN

Il basilico genovese DOP, ingrediente essenziale del pesto alla genovese, riesce a dare un tocco di freschezza a moltissime altre ricette. Il candidato ne esponga almeno tre e di ognuna faccia una valutazione nutrizionale (calorie, protidi, glucidi, lipidi).

CAVENAGHI

Il latte da sempre è considerato un alimento prezioso l'uomo. In un rapporto di reciproco vantaggio tra gli animali e l'uomo, il latte e i suoi derivati continuano ad essere utilizzati per la loro versatilità in cucina e per il loro valore nutrizionale. Non solo, appena nato, un neonato instaura con la madre, attraverso il latte, il suo primo legame significativo. Il candidato affronti la tematica dal punto di vista che preferisce ricordando anche il valore prebiotico e probiotico di alcuni componenti del latte, la relazione del consumo di latte con la protezione da alcuni tumori, l'incapacità di alcune persone di digerirlo. Può anche affrontare la tematica pensando al peggioramento della qualità del latte da quando esiste l'allevamento intensivo oppure, partendo dall'allattamento, pensare all'origine di alcuni disturbi del comportamento alimentare quando l'allattamento è usato in modo disfunzionale. Anche gli aspetti igienico sanitari legati all'uso del latte in cucina sono una possibile trattazione del tema. L'esposizione di alcune ricette a base di latte è fondamentale per completare l'elaborato.

CERASINO

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

COTURRI

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

CURTO

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.

DI SERIO

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

GASPERINI

Globesità è il termine col quale l'OMS definisce una delle malattie più diffuse al mondo; essa colpisce i Paesi ricchi ma anche molti Paesi in via di sviluppo. Il candidato proponga una trattazione dell'obesità, nello specifico: definisca che cosa si intende per obesità, analizzi le possibili cause dell'obesità, spieghi perché l'obesità infantile sia considerata un'allerta sanitaria e indichi in modo schematico quali patologie sono correlate con l'obesità, fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la cura dell'obesità e il recupero del peso forma. Formuli almeno tre menù adatti ad un bambino obeso. Descriva infine il proprio ruolo nella lotta all'obesità in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private

GELMI

L'obesità porta con sé enormi disagi in chi ne è affetto. Il candidato ne faccia una trattazione ampia ed esauriente collegandola al binge eating e proponga almeno tre menù adatti alle persone obese.

GIUSTI

In una azienda ristorativa, la chiarezza dei ruoli e delle mansioni di ciascun componente della brigata sono il punto di partenza affinché il lavoro funzioni e ci sia rispetto reciproco. Il candidato faccia una esauriente descrizione di tutte le partite che compongono la brigata, delle rispettive mansioni durante la produzione e durante il servizio dei pasti in albergo e nel ristorante. Metta in evidenza l'importanza dello chef de cuisine e dei singoli componenti della brigata, compresi i plongeur e i facchini. Ogni singolo soggetto ha la sua parte di responsabilità per la prevenzione del rischio igienico sanitario: il candidato spieghi quali sono i fattori ambientali che influenzano le alterazioni degli alimenti e che vanno tenuti sotto controllo.

LAURORA

Fra alimentazione vegana e ortoressia il confine è sottile. Il candidato spieghi le caratteristiche principali dell'ortoressia (disturbo del comportamento alimentare emergente) e spieghi che cosa si intende per dieta vegana. Illustri i vantaggi e i limiti di questa scelta ed esponga la preparazione, le origini e la storia della deliziosa caponata in agrodolce.

LONGORDO

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

MALATESTA

La mozzarella è uno dei formaggi più noti ed apprezzati in tutto il mondo. Alla mozzarella di bufala campana è stata riconosciuta la DOP perciò ha un merito particolare. Il candidato illustri il significato di DOP e faccia una breve trattazione dei marchi di qualità riconosciuti a livello europeo. Citi anche altri marchi che garantiscano particolari caratteristiche del prodotto e che sono richiesti da persone di particolari religioni. Il candidato infine spieghi brevemente in che modo si produce la mozzarella, ne metta in evidenza gli aspetti nutrizionali ed indichi in quali età ne è consigliato il consumo e se esistono persone che non possono consumarla.

NASTURICA

Sindrome metabolica e diabete sono termini che spiegano il legame tra i principali dismetabolismi e le conseguenze a lungo termine che li accomunano. Il candidato tratti il tema nel suo complesso indicando soprattutto i criteri diagnostici e il rispettivo significato e formuli almeno tre menù adatti a persone affette da Sindrome Metabolica.

PARMIANI

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

SAFFIOTI

Acciughe, sardine, sgombri sono i cosiddetti pesci poveri; spesso vengono pescati col solo scopo di essere trasformati in mangime per i "pesci ricchi", i più richiesti dal mercato. In realtà questi pesci sono i più interessanti di tutti dal punto di vista nutrizionale. Il candidato illustri gli aspetti nutrizionali del pesce azzurro ed evidenzi alcune sostanze nutritive legate alla prevenzione di alcune malattie molto diffuse. Faccia una breve spiegazione riguardante chi aspetti chimici di particolari grassi di questi pesci e indichi il modo in cui vengono conservati e valorizzati in cucina con almeno due ricette. Spieghi infine i rischi igienico sanitari del consumo di pesce crudo.

TAJETTA

La pasta al pomodoro resterà sempre l'emblema della cucina italiana e, nella sua semplicità, un piatto classico, evocativo della tradizione, quasi poetico. Il tipo di pomodoro utilizzato e il modo in cui viene cucinato possono fare la differenza per la riuscita del piatto. Il candidato illustri le caratteristiche gastronomiche ma anche geografiche e storiche del pomodoro Sanmarzano DOP. Spieghi il suo utilizzo in cucina illustrando le relative ricette e ne metta in evidenza le caratteristiche nutrizionali e protettive.

VOLPI

L'utilizzo delle carni bovine in cucina, soprattutto il vitello, sarà una scelta sempre più in contrasto con la sostenibilità ambientale. Il candidato spieghi perché consumare carne di vitello sia poco sostenibile. Dopo avere illustrato la ricetta di un "piatto unico" a base di vitello, ne faccia la valutazione nutrizionale e proponga poi un "piatto unico" della nostra tradizione, usando però solo ingredienti vegetali.

ZANCHETTA

La preparazione dei dolci comporta la massima attenzione agli aspetti igienico sanitari per la prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti. L'utilizzo di uova, latte, panna 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 nella preparazione dei dolci. Scelga un microrganismo comunemente responsabile di tossinfezione e descriva in che modo ci colpisce: habitat, tempo di incubazione, sintomi. Il candidato esponga infine la ricetta di un dolce tipico dell'Italia centrale: i soffioni abruzzesi.

ZOTTI

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

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

F) ALLEGATI

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
Religione	MARCO DELLA MALVA	
Italiano	DEBORA GIGLIO	
Storia	DEBORA GIGLIO	
Inglese	ALESSANDRA PRICOLO	
2° Lingua Spagnolo	SILVIA BRIANZA	
Diritto e Tecnica Amministrativa	LUIGI CARCAGNI'	
Alimentazione	GABRIELLA DE MIRANDA	
Matematica	FRANCESCA CATTANI	
Laboratorio di Enogastronomia	LORENZO BERNARDINELLO	
Laboratorio di Sala e Vendita	ELISA VALENTI PETTINO	
Scienze motorie	ANTONIO FORTE	
Sostegno	GIOVANNA SANCHINI	
Religione	MARCO DELLA MALVA	

COORDINATORE DI CLASSE professoressa Cattani Francesca

Rappresentanti di classe degli studenti	Nome	Firma

Documento costituito da pagine 61 + Allegati
Milano, 15 Maggio 2020