



Ministero dell'Istruzione



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162
SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 - Milano - Tel. 02.70124667
Sito web: www.ipsarvespucci.it - email: mirh010009@istruzione.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it
CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

Prot. n. 2681 C/29 del 11 maggio 2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a A
ENOGASTRONOMIA

Anno Scolastico 2021 / 2022

INDICE

PARTE GENERALE	5
PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA	5
COMPETENZE di INDIRIZZO	6
VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI	7
LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE	8
PROFILO DELLA CLASSE	8
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	9
SITUAZIONE IN INGRESSO.....	10
DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4 ^a A ENO	10
A.1COMPETENZE EDUCATIVE.....	11
A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA e di EDUCAZIONE CIVICA.....	20
A.3PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO) a.s. 2019/2020– a.s. 2020/2021– a.s. 2021/2022	28
A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI.....	32
PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE	36
MATERIA : LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....	37
MATERIA: Storia.....	44
MATERIA: INGLESE.....	49
MATERIA: FRANCESE	53
MATERIA Lingua spagnola.....	57
MATERIA: MATEMATICA	61
MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	65
MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI	72
MATERIA: Sala e vendita	78
MATERIA: LABORATORIO CUCINA.....	81
MATERIA: SCIENZE MOTORIE	89
MATERIA: RELIGIONE	92

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO	94
Griglie di valutazione	109
D) ALLEGATI	115

A) PARTE GENERALE

PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA

L'Istituto "A. Vespucci" propone un'offerta formativa ampia ed articolata attraverso l'attivazione di percorsi adeguati alle esigenze di formazione di un'utenza variegata e per dare opportunità lavorative concrete anche in accordo alle ultime riforme del sistema scolastico italiano e all'ordinamento regionale di riferimento.

L'Istituto ha attivato i seguenti corsi istituiti con il riordino del sistema di Istruzione di secondo ciclo e la messa a regime del sistema di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP):

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

- **Biennio comune**
- **Triennio secondo le seguenti articolazioni:**
 - Enogastronomia;
 - Enogastronomia;
 - Prodotti dolciari artigianali e industriali;
 - Servizi di sala e di vendita;
 - Accoglienza turistica;

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

PERCORSI TRIENNALI

Operatore della ristorazione:

- Preparazione alimenti e allestimento piatti;
- Allestimento sala e somministrazioni piatti e bevande.

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.

1) ENOGASTRONOMIA

- 1.1) 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.
- 1.2) L'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

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.

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.

COMPETENZE di INDIRIZZO

Le competenze di indirizzo sono perseguite unitariamente dal Consiglio di Classe con il concorso delle singole discipline.

Competenze di indirizzo "enogastronomia e ospitalità alberghiera(D.lgs. n 61 13 aprile 2017)"

- 1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari e enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura e dell'innovazione.
- 3.Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 4.Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- 5.Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 6.Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- 7.Progettare, anche con tecnologie digitali eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.
- 8.Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *HospitalityManagement*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

11. Contribuire alle strategie di DestinationMarketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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 dei seguenti criteri e parametri di valutazione:

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

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

In sede di scrutinio finale il Consiglio di Classe delibererà l'ammissione all'Esame di Stato di quegli alunni che presentino una media sufficiente e che abbiano dimostrato:

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

LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE

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

PROFILO DELLA CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Continuità didattica
RELIGIONE	MASSIMO LO SANTO	SI
ITALIANO	VALENTINA DE LIETO VOLLARO	SI
STORIA	VALENTINA DE LIETO VOLLARO	SI
INGLESE	EMANUELA MANCO	SI
2° LINGUA FRANCESE	GIADA CONTI	SI
2° LINGUA SPAGNOLO	GIULIA VEZZARO	NO
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	ANGELA MAIDA	SI
ALIMENTAZIONE	ANNALISA DI CATALDO	SI
MATEMATICA	SILVIA ANNARATONE	SI
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	LUIGI PASSONI	SI
LABORATORIO DI SALA/VENDITA	FRANCESCA VITUCCI	NO
SCIENZE MOTORIE	PASQUALE ABBATECOLA	NO
SOSTEGNO	TATIANA MINUTOLA	NO

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

OMISSIS

Alunni assegnati alla classe come privatisti

OMISSIS

SITUAZIONE IN INGRESSO

OMISSIS

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4^a A ENO

OMISSIS

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. sportello DTA;
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.1COMPETENZE 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 	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della	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 	

	comunità scolastica	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 	9
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 L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> ● GENERALMENTE rispetta gli altri e i loro diritti; non ha sempre un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e, se sollecitato, si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio ● Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico 	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 NON SEMPRE IDONEO i materiali e le strutture della scuola 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> ● CONOSCE i regolamenti e li rispetti quasi sempre ● PRESENZA DI UNO O PIU' RICHIAMI VERBALI DOCUMENTATI 	
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> ● Frequenta NON SEMPRE IN MODO REGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) ● NON SEMPRE RISPETTA IL REGOLAMENTO DI ISTITUTO circa le entrate posticipate e le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione ● Non è sempre presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate ● Non rispetta sempre le consegne (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti) 	8
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> ● Non segue sempre con interesse le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) ● Rispetta gli impegni assunti e svolge i compiti assegnati. 	

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

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> ● RARAMENTE rispetta gli altri e i loro diritti e ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità; ● Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico. 	7
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizza in MODO INADEGUATO i materiali e le strutture della scuola 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> ● CONOSCE ma non sempre rispetta i regolamenti ● PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI (uno o più richiami scritti senza sospensioni o con sospensioni di un max di 3 giorni) 	
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> ● Frequenta IN MODO IRREGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) ● RISPETTA SALTUARIAMENTE IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) ● Effettua assenze strategiche in occasione di verifiche concordate ● Rispetta le consegne solo se sollecitato (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti) 	
	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. 	6
	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 CONTRASCURATEZZA i materiali e le strutture della scuola, a volte danneggiandoli. 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> • NON RISPETTA i regolamenti • NON OSSERVA le disposizioni della sicurezza. • PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI (uno o più richiami scritti e/o con sospensioni fino a 14 giorni). 	
Collaborare e partecipare	Acquisizione di un ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenta IN MODO IRREGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • NON RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione); • Effettua assenze strategiche in occasione di verifiche concordate • 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 raggiunto medio
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di se stessi	9
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	10
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	9

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	9
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	8
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	10
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	9

A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA e di EDUCAZIONE CIVICA

A decorrere dall' a.s. 2020/2021 è diventato obbligatorio l'insegnamento dell'Educazione Civica in tutti i gradi dell'istruzione.

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.

L'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica

PREMESSA

La Legge 20.08.2019 n. 92 ha introdotto l'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica che rende necessaria la revisione del curriculum del nostro Istituto. Tale legge ha posto a fondamento del nuovo insegnamento la conoscenza della Costituzione Italiana, riconoscendola non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

IL CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Il curriculum verticale di Educazione Civica che è stato elaborato è frutto del confronto tra le tematiche generali rientranti nei tre nuclei concettuali previsti dalle linee guida e l'offerta formativa consolidata nel tempo dal nostro Istituto.

L'obiettivo è quello di valorizzare le molteplici iniziative e professionalità già presenti (tra cui i progetti di accoglienza, di educazione tra pari, di educazione finanziaria, di legalità) che hanno sempre avuto lo scopo di formare cittadini responsabili e consapevoli.

Il curriculum verticale di Educazione Civica d'istituto integra, pertanto, il PECUP e costituisce una base comune per la programmazione didattica dei singoli C.d.C..

Questi ultimi potranno comunque connotare, ampliare e dettagliare le singole programmazioni di Educazione Civica secondo la specificità degli indirizzi, le competenze possedute e le priorità formative ed educative individuate, fermo restando la necessità sia di rispettare il monte ore annuo obbligatorio (almeno 33 ore) che di presidiare le tematiche generali prescelte. Inoltre, data la trasversalità dell'Educazione Civica, è opportuno sottolineare come la relativa azione formativa non si esaurisca nel solo curriculum verticale, ma trovi un naturale completamento nelle sinergie ravvisabili nei vari ulteriori collegamenti multidisciplinari nonché in altri percorsi trasversali quali l'educazione finanziaria e i PCTO.

TEMATICHE

Tutte le diverse tematiche individuate dalla Legge possono essere ricondotte a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge e che nelle tabelle della progettazione per classi saranno indicate nella colonna "nucleo" con l'indicazione solo del numero.

Nucleo 1 – Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. Collegati a questo nucleo sono anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole di convivenza civile (ad es. il codice della strada, i regolamenti scolastici) e la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale).

Nucleo 2 – Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio. Collegati a questo nucleo sono i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU ma anche la tutela della salute, dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

Nucleo 3 – Cittadinanza digitale: uso responsabile degli strumenti digitali.

Obiettivi (conoscenze e abilità) (all. C linee guida per l'insegnamento dell'ed. civica ai sensi dell'art. 3 della legge 20/08/2019 n. 92)

1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5. Partecipare al dibattito culturale.
- 6.Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
13. Operare a favore dello sviluppo eco – sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

Classe IV A Eno

Titolo percorso	Tipo di attività	Discipline coinvolte
LA SICUREZZA SUL LAVORO	Lezione frontale Visione filmati Lezione partecipata Lavoro di gruppo Produzione di video informativi	DTA FRANCESE ITALIANO/STORIA
Totale ore modulo: 16		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
DTA	I rischi per la salute di chi lavora ai video terminali	
FRANCESE	Utilizzo in sicurezza delle attrezzature munite di videoterminale Intoxications et infections alimentaires La sécurité en cuisine et l'hygiène	
ITALIANO/STORIA	Le condizioni del lavoro in fabbrica tra XVIII e XIX secolo e il lavoro minorile. La storia vera del giovane sindacalista Iqbal Masih, simbolo in tutto il mondo della lotta contro lo sfruttamento del lavoro minorile.	

Anno scolastico 2020/2021 (2° quadrimestre)

Classe IV A Eno

Titolo percorso	Tipo di attività	Discipline coinvolte
SANE PRATICHE PER RAGGIUNGERE IL BENESSERE	lettura e analisi testuale lezione partecipata brain storming lezione e dibattito flippedclassroom	Inglese Italiano e Storia Spagnolo Scienze Motorie Alimentazione Matematica
Totale ore modulo: 34		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Inglese Italiano e Storia Spagnolo Alimentazione Matematica Scienze motorie	<p>Cooking Fats, Oils And Extra Virgin Olive Oil In The Mediterranea Die</p> <p>"Noi, i ragazzi dello zoo di Berlino" di Christiane Felscherinow</p> <p>Objetivo 2: acabar con la pobreza y el hambre. Texto</p> <p>"Elhambre un desafio común</p> <p>Objetivo 2: acabar con la pobreza y el hambre. Texto</p> <p>"Elhambre un desafio común</p> <p>Un menú equilibrado, saludable y sostenible. Recetas anti-desperdicio.</p> <p>Food safety e food security, FAO ed EFSA. Ruolo dell'operatore del settore alimentare.</p> <p>Giornata internazionale della terra, obiettivo 15 dell'agenda 2030, lotta a desertificazione e deforestazione</p> <p>La giornata mondiale dell'acqua, 22/03 obiettivo n°6 dell'agenda 2030</p> <p>SMART FOOD, alimentazione e salute</p> <p>Modificazione da cottura dei principi nutritivi</p> <p>Metodi di cottura, schematizzazione</p> <p>Intervento dell'espero Smart Food: linee guida</p> <p>Cosa si intende con comunicazione manipolativa</p> <p>Esempi nella vita di tutti i giorni</p> <p>Brain storming Commento dei questionari proposti</p> <p>Cenni sulla manipolazione mediatica</p> <p>ABC della corretta alimentazione</p> <p>Gli zuccheri per lo sportivo</p> <p>L'importanza degli zuccheri nell'alimentazione dello sportivo</p>	

Anno scolastico 2021/2022 (1° quadrimestre)

Classe V A ENO

Titolo percorso	Tipo di attività	Discipline coinvolte
PARITÀ DI GENERE	Visione del film "Suffragette " Lezione partecipata	Storia/Italiano Francese Inglese
Totale ore modulo: 14		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Storia/Italiano	Storia del movimento femminista per il suffragio universale	
Francese	Simone de Beauvoir: Le Deuxième sexe"	
Inglese	Storia Di Emmeline Pankhurst E Del Movimento Femminista In Australia, Stati Uniti Canada E Inghilterra	

Anno scolastico 2021/2022 (1° quadrimestre)

Classe V A ENO

Titolo percorso	Tipo di attività	Discipline coinvolte
TUTELA DELLE IDENTITÀ DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI	Lezione frontale Lavoro di gruppo realizzazione di un PowerPoint	DTA Alimentazione
Totale ore modulo: 9		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
DTA	I marchi di qualità	
Alimentazione	Certificazione di qualità La qualità totale	
Inglese	I regolamenti di qualità, di origine igienica Le ricette regionali	

Anno scolastico 2021/2022 (2° quadrimestre)

Classe V A ENO

Titolo percorso	Tipo di attività	Discipline coinvolte
EDUCAZIONE AI MEDIA PROPAGANDA E INFORMAZIONE	Visione di filmati, interviste Lezione partecipata Lavori di gruppo Lecture di articoli di giornali Incontro con il giornalista Andrea Sceresini inviato in Ucraina Lavoro di gruppo	Matematica DTA Storia
Totale ore modulo: 14		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Matematica	Nascita di Internet Cookies Clickbaiting La dipendenza dai social Assangewikileaks Cambridge Analytica Documento della Comunità Europea sull'influenza dei social nella vita politica	
DTA	Il capitalismo della sorveglianza	
Storia	Regime fascista e propaganda La propaganda nella guerra Russia-Ucraina	

Tematiche affrontate al di fuori dei progetti già documentati

Approfondimento sulla strage di Piazza Fontana, visione del video di Carlo Lucarelli

Approfondimento sulle elezioni del Presidente della Repubblica

Lettura di articoli sulla violenza contro le donne

Visione dello spettacolo teatrale "Ausmerzen, vite spezzate" di Marco Paolini

Le competenze chiave di cittadinanza e di Educazione civica 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.

A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO) a.s. 2019/2020– a.s. 2020/2021– a.s. 2021/2022

I percorsi e le esperienze PCTO, già alternanza scuola-lavoro, prevista e sperimentata da Regione Lombardia nei percorsi di Formazione Professionale, introdotta nell'ordinamento scolastico statale come metodologia didattica per la realizzazione dei corsi del secondo ciclo dall'art.4 della legge 28/3/2003 n.53 e disciplinata dal successivo decreto legislativo 15/4/2005 n.77, ha l'obiettivo di assicurare ai giovani, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Ciò che viene posto all'attenzione nella progettazione del percorso è la necessità di favorire l'apprendimento di tutti gli studenti e, nel contempo, avvicinare la formazione fornita dal mondo della scuola alle competenze richieste dal mercato del lavoro, portando a compimento **una metodologia didattica basata sul sapere, sul saper fare e il saper essere.**

Anche la legge 107 del 13 luglio 2015 (La Buona Scuola) pone tra gli obiettivi formativi la valorizzazione delle esperienze "on the job" nel secondo ciclo di istruzione così da rafforzare quanto previsto dal PTOF d'Istituto che vede al centro dell'attività educativa l'allievo e che si propone, come obiettivo generale, quello di formare una persona, un cittadino e un tecnico fornito di conoscenze professionali specifiche e di una flessibilità intellettuale tali da permettergli di inserirsi proficuamente nel mondo del lavoro, nella società, nel mondo.

I progetti PCTO rappresentano un'opportunità formativa per lo studente e una risorsa per l'educazione della persona, vista non più a sé stante e semplice fruitrice di un servizio, ma come elemento costituente e fondamentale su cui si basa l'organizzazione sociale del territorio.

L'esperienza in PCTO viene confermata come eventuale e possibile momento/strumento di orientamento anche per gli allievi più meritevoli delle classi seconde del percorso quinquennale, strutturata al termine dell'anno scolastico e formativo e gestita con i medesimi canoni che caratterizzano il progetto di PCTO in Azienda.

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto-progettazione personale
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- aumentare il numero di coloro che raggiungono il successo scolastico e formativo

- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria)
- perfezionare la condivisione dei curricoli progettuali all'interno dell'istituzione scolastica, individuando quelle competenze professionali, culturali, comportamentali che si ritiene perseguibili sul posto di lavoro e che caratterizzano gli apprendimenti delle varie aree
- approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio di riferimento e dei territori limitrofi a maggiore rispondenza e vocazione turistico ricettiva

Con attenzione alla normativa del diritto della cittadinanza e con riferimento alle attività formative di Educazione Civica, si confermano le seguenti finalità educative:

- rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo
- favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro
- sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento
- promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa
- rafforzare il rispetto delle regole

Per quanto riguarda gli aspetti legati alla sicurezza, gli studenti potranno realizzare i propri percorsi aziendali solo dopo aver effettuato e seguito con profitto la formazione d'aula sulle buone prassi igienico sanitarie, legate alla professione e l'auto-formazione sulla piattaforma Scuola e Territorio per gli aspetti della Sicurezza, con riferimento al D. Lgs. 81/2008.

Modalità di effettuazione e valutazione

L'alternanza scuola-lavoro si è svolta in tre anni scolastici diversi (2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022).

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 complessiva delle attività svolte è stata superiore a 210 ore (durata minima Istruzione professionale)

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

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

Competenze valutate

Tutti gli studenti hanno partecipato ai periodi di alternanza.

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

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

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

Si allegano a questo documento di classe:

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

TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE AZIENDE CHE HANNO ACCOLTO GLI STUDENTI

CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Hotel Galles	Garden Toscana Resort	Garden Toscana
Piccolo cuoco San Donato Milanese	Consorzio Stoppani Porta Venezia Milano	Felix lo Basso via Goldoni Milano
Hotel Galles P.zza Lima Milano	Bar pasticceria Lupi Paullo (MI)	Bar pasticceria Lupi Paullo (MI)
Ristorante Trussardi alla Scala (MI)	Trattoria del Nuovo Macello (MI)	Trattoria del Nuovo Macello (MI)
Hotel for you CernuscosulNaviglio	Ristorante Le vele Marotta Mondolfo	Habanero Cernusco sul Naviglio
Zazà ramen	10 Corso Como	Sette Cucine Urbane
Hotel Miramonti e Spa Cuneo	Garden Toscana Resort San Vincenzo (LI)	Garden Toscana Resort San Vincenzo (LI)
Pan Evo, Westin Palace	Garden Toscana Resort	Osteria Perbacco
Hotel Bianca Maria Restaurant (MI)	Al Cantinone(MI)	Wild Rabbitsrl(MI)
Bistrot Ca' Turati Via Filippo Turati (MI)	Al Portico dei Pensieri Piazza della Vittoria Lodi	MachaCafe Piazza Gae Aulenti (MI)
10 Corso Como (MI)	Garden Toscana Resort (LI)	Brutti di Mare (MI)
Hotel Castello, Montjovet(Aosta)	Orlando bakery, Milano	Ristorante Il Cantinone, Milano
Hotel Miramonti Cuneo	Garden Toscana Resort San Vincenzo (LI)	Garden Toscana Resort San Vincenzo (LI)
Ristorante Teatro Alla Scala Il Foyer (MI)	Osteria Della Pasta e Fagioli (MI)	Brutti di Mare (MI)
Il Foyer Teatro alla Scala Milano	Osteria Pasta e fagioli Milano	Ristorante Capoverde Milano
Birrificio Lambrate (Mi)	Birrificio Lambrate (Mi)	Trattoria Nuovo Macello (Mi)
Sheraton Diana Majestic (Milano)	Sette cucina urbana (Milano)	Osteria Cologno di Gilardi (Lodi)
Harry's Bar Milano	Gastronomia e Salumeria Civelli Milano	Gastronomia e Salumeria Civelli Milano

Bistrot Ca' Turati Milano	Gastronomia e salumeria Civelli Milano	Gastronomia e salumeria Civelli Milano
---------------------------	--	--

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

- PERCORSI/TEMATICHE INTERDISCIPLINARI**

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
LA COMUNICAZIONE COME STRUMENTO DI MARKETIN	Lezione partecipata	DTA
	Lettura di testi	Alimentazione
	Visita alla Galleria Campari	Italiano

Contributi disciplinari specifici:

DTA: La comunicazione e il marketing Mix

Alimentazione: Il manifesto della cucina molecolare, le nuove tendenze del settore ristorativo (Masterclass con Simone Salvini e Marco Bianchi)

Italiano: D'Annunzio, il futurismo e il manifesto della cucina futurista

Laboratorio di sala/bar: Il menu come strumento di comunicazione

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
IL MENU	Realizzazione piatti	Lab. cucina
	Lezione partecipata	Alimentazione
	Lecture di testi	DTA
	Problemsolving	Sala bar

Contributi disciplinari specifici:

Lab.cucina: le regole per la composizione di un menu (riferimenti anche storici)

Alimentazione: sviluppo di menu adeguati alle esigenze della clientela

DTA: metodi di determinazione prezzi di vendita

Laboratorio di sala/bar: presentazione di un menu

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
L'alcool	Realizzazione piatti	Lab. Cucina
	Lezione partecipata	Alimentazione
	Lecture di testi	Sala bar
	Problemsolving	Storia

Contributi disciplinari specifici:

Lab. cucina: L'utilizzo dell'alcool in cottura, i diversi ruoli

Alimentazione: la molecola dell'alcol e il suo metabolismo, effetti sull'organismo umano e malattie alcol correlate

Laboratorio di sala/bar: I distillati e la distillazione

Storia: I ruggenti anni '20, il proibizionismo e la crisi del '29

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
IGIENE E SICUREZZA	Lezione partecipata	Alimentazione
	Lecture di testi	Lab cucina
	Simulazioni	DTA
		Inglese
		Italiano
		Storia

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: contaminazioni, libro bianco sulla sicurezza alimentare, HACCP

Lab. cucina: i sette principi dell'HACCP

DTA: sicurezza sul lavoro

Inglese: contaminazioni, food-related diseases, safe food handling

Italiano e storia: Ungaretti e la vita in trincea

Laboratorio di sala/bar: L'HACCP

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
CIBO E SALUTE	Lezione partecipata	Alimentazione
	Lecture di testi	Inglese
	Realizzazione di piatti	DTA
	Attività di laboratorio	Lab Enogastronomia Storia

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: dieta equilibrata nelle diverse fasce d'età e in condizioni patologiche, Inglese: relazione tra cibo e salute, la piramide alimentare e tipologie dietetiche, diete alternative, allergie e intolleranze

DTA: I prodotti a km 0, i prodotti biologici. i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari, caratteristiche dei consumi alimentari in Italia, attuali tendenze in campo alimentare.

Lab. enogastronomia: La qualità del cibo

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
TIPOLOGIE DIETETICHE	Lezione partecipata	Alimentazione
	Lecture di testi	Inglese
	Problemsolving	Lab. Enogastronomia Storia

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: Diete: Mediterranea, Nordica, Vegetariane, Sostenibile

Inglese: Diete: Mediterranea, Vegetariane, Macrobiotica, diete religiose

Lab. Enogastronomia: Metodi e tecniche di cottura

Storia: La dieta di Hitler e il nazismo

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
MENU REGIONALI	Attività laboratoriale Lezione partecipata	Laboratorio cucina Alimentazione

Contributi disciplinari specifici:

Lab. Enogastronomia: Il menù come strumento di marketing

Alimentazione: I marchi di qualità degli alimenti

Laboratorio di Sala/bar: marchi di qualità dei vini ed enografia nazionale

INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE

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

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE			
ATTIVITA'	DATA	PARTECIPANTI	INSEGNANTI
MASTERCLASS CON IL MAESTRO SALVATORE DE RISO	16/09/2021	tutta la classe	PASSONI
INCONTRO CON ADSINT SULLA DONAZIONE DEL SANGUE	18/01/2022	tutta la classe	DE LIETO
ATTIVITA' ORIENTAMENTO UNIMI PRESENTAZIONE DEL CORSO SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE	8/03/2022	tutta la classe	ANNARATONE
INCONTRO CON IL GIORNALISTA ANDREA SCERESINI, INVIATO RAI 3 IN UCRAINA	22/03/2022	tutta la classe	DE LIETO/MAIDA
MASTERCLASS CON LO CHEF SIMONE SALVINI SULLA CUCINA VEGETARIANA	24/03/2022	ALCUNI ALLIEVI	DI CATALDO
ATTIVITA' ORIENTAMENTO PRESENTAZIONE CORSI ITS "HOSPITALY ACADEMY" ORGANIZZATI DALL'IPSEOA C. PORTA	29/03/2022	tutta la classe	DE LIETO
WEBINAR SULL'OBESITA' FONDAZIONE WALTER LONGO	2/03/2022	tutta la classe	DI CATALDO
ORIENTAMENTO PRESENTAZIONE PERCORSI ACCADEMICI DI SWISS EDUCATION	12/04/2022	tutta la classe	ANNARATONE
USCITA DIDATTICA GALLERIA CAMPARI	12/04/2022	tutta la classe	MAIDA
<u>MASTERCLASS MARCO BIANCHI</u>	21/04/2022	tutta la classe	<u>DI CATALDO</u>
ORIENTAMENTO ACCADEMIA TESSIERI SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE	29/04/2022	tutta la classe	PASSONI
USCITA DIDATTICA TEATRO L'UOMO, LA BESTIA E LA VIRTU' DI PIRANDELLO	4/05/2022	tutta la classe	DE LIETO
PROGETTO COOP SULLA COOPERAZIONE	12/05/2022	tutta la classe	MAIDA

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA : LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.

DOCENTE: Prof.ssa de Lieto Vollaro Valentina

LIBRO DI TESTO in adozione: *La scoperta della letteratura*, P. Di Sacco, edizione scolastiche Bruno Mondadori, vol. 3

ORE DI LEZIONE (effettivamente svolte al 15 maggio): 82

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha goduto della continuità didattica di italiano e storia lungo il triennio. Quasi tutti i ragazzi hanno sempre seguito con interesse e partecipazione le attività proposte dall'insegnante, anche durante l'emergenza pandemica; tra questi vi è anche un gruppo che si è sempre contraddistinto per costanza, serietà ed impegno, e, proprio alla luce di ciò, è stato premiato nella valutazione finale. Vi è, poi, un'esigua minoranza che non sempre ha rispettato le scadenze e che ha saltato alcune interrogazioni programmate con notevole anticipo. Ciò, in alcuni casi, ha inevitabilmente compromesso il raggiungimento degli obiettivi minimi di materia. Le prove scritte si sono basate sui modelli delle tre tipologie dell'esame di Stato.

Considerando l'indirizzo di studi del nostro istituto, frequentato da alunni che spesso hanno poca propensione per le materie umanistiche, il livello complessivo della classe può considerarsi più che soddisfacente, anche se i due anni di emergenza pandemica, e quindi di DAD, hanno in parte impattato sulle competenze relative alla produzione del testo scritto. Nella valutazione finale gioca un ruolo fondamentale il percorso didattico dei singoli studenti in relazione alle varie situazioni di partenza e alle loro competenze e propensioni.

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

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

Competenze di profilo	Competenze materia	di	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
------------------------------	---------------------------	-----------	----------------------------	-------------------------------

<p>3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.</p> <p>Utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale.</p> <p>Utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non.</p> <p>Comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.</p>	<p>1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working per intervenire in diversi contesti.</p> <p>2. Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3. Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali.</p> <p>4. Redigere tipologie di testi in ambiti professionali.</p> <p>5. Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione settoriale.</p> <p>6. Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere in maniera corretta (ortografia, lessico, sintassi). • Usare con proprietà i linguaggi settoriali. • Scrivere varie tipologie di testo. • Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo. • Redigere il proprio curriculum vitae in formato europeo. • Usare metodi e strumenti per affrontare le diverse tipologie di prova scritta dell'esame di stato. • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e internazionale anche in prospettiva interculturale. 	<p>LIVELLO INTERMEDIO (7)</p> <p>1. Mette in atto comportamenti adeguati nelle diverse relazioni interpersonali e utilizza validi strumenti</p> <p>2. Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3. Sviluppa strategie di comunicazione in contesti più complessi.</p> <p>4. Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.</p> <p>5. Usa il lessico settoriale in modo ampio e preciso.</p>
--	--	---	--

			6. Produce in forma adeguata testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazioni
--	--	--	--

<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>7. Avere coscienza della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno.</p> <p>9. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura.</p> <p>10. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.</p>	<p>Avere coscienza della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno.</p> <p>Cercare, selezionare e usare fonti e documenti.</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale</p>	<p>LIVELLO INTERMEDIO (7)</p> <p>7. Produce in maniera corretta testi che corrispondono alle tre diverse tipologie della prima prova dell'esame di Stato.</p> <p>8. Esprime un parere critico, personale e appropriato sugli argomenti</p> <p>9. Riconosce con sicurezza le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.</p> <p>10. Stabilisce e molteplici collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.</p> <p>13. Espone in maniera corretta e consapevole i contenuti studiati.</p> <p>14. Produce materiale multimediale</p>
--	---	--	--

			e in ambito interdisciplin are.
--	--	--	---------------------------------------

Competenze di profilo	Competenze di materia	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
<p>3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.</p> <p>Utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale.</p> <p>Utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non.</p> <p>Comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.</p>	<p>1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working per intervenire in diversi contesti.</p> <p>2. Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3. Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali.</p> <p>4. Redigere tipologie di testi in ambiti professionali.</p> <p>5. Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione settoriale.</p> <p>6. Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere in maniera corretta (ortografia, lessico, sintassi). • Usare con proprietà i linguaggi settoriali. • Scrivere varie tipologie di testo. • Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo. • Redigere il proprio curriculum vitae in formato europeo. • Usare metodi e strumenti per affrontare le diverse tipologie di prova scritta dell'esame di stato. • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e internazionale anche in prospettiva interculturale. 	<p>LIVELLO INTERMEDIO (7)</p> <p>1. Mette in atto comportamenti adeguati nelle diverse relazioni interpersonali e utilizza validi strumenti</p> <p>2. Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3. Sviluppa strategie di comunicazione in contesti più complessi.</p> <p>4. Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.</p> <p>5. Usa il lessico settoriale in modo ampio e preciso.</p> <p>6. Produce in forma adeguata testi scritti di diversa tipologia con</p>

PROGRAMMA PER CONTENUTI

• Tipologie della prima prova dell'Esame di Stato:

A. analisi del testo in prosa e in versi;

B. analisi e produzione di un testo argomentativo;

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

• Positivismo, Naturalismo e Verismo:

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

• Prosa e poesia del Decadentismo e del Simbolismo:

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

Avanguardie novecentesche:

- Ermetismo, cenni
- Futurismo. Nascita e caratteristiche essenziali del movimento d'avanguardia futurista. Antologia: *E lasciatemi divertire* di A. Palazzeschi.

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

• Il grande romanzo italiano del '900 :

- I. Svevo, momenti salienti della vita, il ruolo della letteratura e della psi
-

- coanalisi, l'ambiente triestino, caratteristiche tematiche e stilistiche dei romanzi *Una vita*, *Senilità*, *La coscienza di Zeno* (con particolare attenzione agli episodi dell'ultima sigaretta, il rapporto con l'amico-antagonista Guido, il funerale mancato e la prefazione e la pagina conclusiva del romanzo). Antologia: "L'inetto e il lottatore" da *Una vita*, da *La coscienza di Zeno* "Prefazione e preambolo", "L'ultima sigaretta", "Zeno sbaglia funerale", "Psico-analisi", finale del romanzo).
- L. Pirandello, momenti salienti della vita, il relativismo pirandelliano, l'umorismo, l'esempio della "vecchia imbellettata" e differenza tra comicità e umorismo; le maschere e la pazzia, le novelle, le fasi del teatro del grottesco (*Il piacere dell'onestà*, *Il berretto a sonagli* e *Così è (se vi pare)*) e del teatro nel teatro, il tema del doppio e della crisi d'identità nei romanzi umoristici *Il fu Mattia Pascal* e *Uno nessuno e centomila*. Antologia: *Il treno ha fischiato* e *La patente* da *Novelle per un anno*, "Pascal porta i fiori alla sua tomba" - pagina conclusiva de *Il fu Mattia Pascal*, "Il naso di Moscarda" e "La vita non conclude" da *Uno, nessuno e centomila*, "La vecchia signora" tratto da *L'umorismo*.

Visione della commedia a teatro "L'uomo, la bestia e la virtù".

•Versi e letteratura di guerra:

- G. Ungaretti, episodi salienti della vita, *l'Allegria*, struttura, tematiche e stile. Antologia: *Veglia*, *Fratelli*, *Soldati*, *S. Martino del Carso*, *I Fiumi*, *La madre*
- Neorealismo, caratteristiche essenziali della letteratura e del cinema neorealista
- P. Levi, lettura integrale del romanzo *Se questo è un uomo*.
- B. Fenoglio, antologia: "La fuga di Milton" da *Una questione privata*

•Eugenio Montale:

- la vita dell'autore tra la Liguria, Firenze e Milano;
- Il pessimismo e "il male di vivere";
- *Ossi di seppia*, tematiche e stile;
- *Le occasioni*, *La bufera e altro*, *Satura* (cenni)
- Antologia: *Spesso il male di vivere ho incontrato*, *Non chiederci la parola che squadri ogni lato* da *Ossi di seppia*, *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale* da *Satura*.

Lettura integrale dei seguenti romanzi: "Il ritratto di Dorian Gray" e "La paranza dei bambini" di R. Saviano.

Lettura a scelta di uno dei seguenti testi: "Giovinette – le calciatrici che sfidarono il duce" di F. Seneghini, "Il fu Mattia Pascal" di L. Pirandello, "La coscienza di Zeno" di I. Svevo

METODOLOGIA: lezione frontale, lezione partecipata e cooperative learning.

STRUMENTI: libro di testo, fotocopie, appunti, materiale multimediale condiviso su classroom.

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

In data 26/04/2022 è stata svolta una simulazione della prima prova dell'Esame di Stato della durata di sei

ore.

OMISSIS

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

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

OMISSIS

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

MATERIA: Storia

DOCENTE: Prof.ssa de Lieto Vollaro Valentina

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

ORE DI LEZIONE (effettivamente svolte al 15 maggio): 56

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha goduto della continuità didattica di italiano e storia lungo il triennio. Quasi tutti i ragazzi hanno sempre seguito con interesse e partecipazione le attività proposte dall'insegnante, anche durante

l'emergenza pandemica; tra questi vi è anche un gruppo che si è sempre contraddistinto per costanza, serietà ed impegno, e, proprio alla luce di ciò, è stato premiato nella valutazione finale. Nonostante vi sia qualcuno che non ha sempre rispettato le scadenze, la classe, nel complesso, ha mostrato fin dal terzo anno particolare interesse per la disciplina, alla quale si è sempre approcciata con entusiasmo e spirito critico, mostrando anche una capacità di analisi e di critica dei fenomeni storici poco comune nei ragazzi di questa fascia d'età.

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
<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità • Ricostruire la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali • Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche • Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali • Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale • Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali • Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici 	<p>LIVELLO INTERMEDIO NELLE SEGUENTI ABILITA' DI MATERIA: (7)</p> <p>1. Conosce le linee della storia e si muove con sicurezza tra gli eventi studiati.</p> <p>2. Individua relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.</p> <p>LIVELLO BASE (6)</p> <p>3. Comprende un testo storiografico</p>

PROGRAMMA PER CONTENUTI

• L'Italia della sinistra storica:

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

• La grande depressione del 1873 (elementi essenziali):

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

• Imperialismo, Belle Epoque le potenze europee fra Ottocento e Novecento:

- la Germania da Bismarck a Guglielmo II;

• L'età giolittiana in Italia:

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

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

• La prima guerra mondiale:

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

• Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin:

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

• Il regime fascista:

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

• I ruggenti anni '20 La crisi del '29 e il New deal (elementi essenziali).

• Il regime nazista:

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

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

• La seconda guerra mondiale:

- le premesse della guerra e l'invasione della Polonia;
- Francia e Inghilterra dichiarano guerra alla Germania;
- patto tripartito;
- Operazione Barbarossa;
- attacco di Pearl Harbor e ingresso in guerra degli Usa;
- l'Europa dominata da Hitler e la Shoah
- gli alleati sbarcano in Sicilia;
- lo sbarco in Normandia;
- Conferenza di Yalta;
- La fine del nazismo e della guerra in Europa;
- conferenza di Potsdam;
- l'uso dell'atomica, resa del Giappone e trattati di pace;

- la particolare situazione italiana dal luglio del 1943, la fine del regime fascista, l'8 settembre 1943;
- Resistenza e guerra partigiana di liberazione;
- L'Europa divisa a metà e guerra fredda (aspetti essenziali):
- il mondo diviso: piano Marshall, Nato e patto di Varsavia , equilibrio del terrore.
- 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana (elementi essenziali):
- l'Italia diventa una repubblica, referendum 2 giugno 1946;
- nascita della Costituzione e principi fondamentali.

METODOLOGIA: lezione frontale, lezione partecipata e laboratoriale.

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

Nella valutazione finale saranno tenuti in considerazione anche l'interesse mostrato dallo studente durante le lezioni, la partecipazione, l'impegno e la puntualità nelle consegne.

OMISSIS

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: **PROF.SSA EMANUELA MANCO**

LIBRO DI TESTO in adozione

- **LIGHT THE FIRE, COOKING AND SERVICE, Assirelli, Vetri, Cappellini, 2017 Rizzoli Libri S.p.A.**
- **Materiale di approfondimento/ sintesi fornito dal docente**

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio):

- Inglese: 72
- Educazione civica: 6 ore di classe + 3 di lavoro di gruppo in asincrono

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 21 alunni.

Il gruppo classe si distingue per un comportamento sempre corretto ed educato. Le lezioni si sono svolte senza interruzioni dovute ad episodi di indisciplina poiché gli alunni hanno, generalmente, un atteggiamento maturo e, per quanto vivaci, non superano mai i limiti della buona condotta.

Le competenze sviluppate dalla classe nel corso del triennio e, soprattutto, nell'ultimo anno sono diversificate. Un piccolo gruppo mostra di far fatica nella costruzione di messaggi e nel memorizzare il lessico di settore. Tuttavia, è apprezzabile lo sforzo profuso nel recupero. Generalmente la classe ha raggiunto gli obiettivi proposti e riesce a presentare i vari argomenti in L2, anche se a livelli diversi di approfondimento e di vocabolario utilizzato, in modo esaustivo.

La partecipazione è, generalmente, attiva. Questo gruppo classe si mostra interessato e maturo tanto da poter collegare gli argomenti trattati alle esperienze personali individuali o di gruppo per cui le lezioni vedono, nella maggior parte dei casi, interventi spontanei molto pertinenti sia con riferimento alla materia che alle circostanze dell'attualità che ad essa possono collegarsi.

L'impegno è sistematico nella gran parte dei casi. Le scadenze vengono, generalmente, rispettate e la pianificazione del lavoro è stata portata avanti senza modifiche rilevanti.

Il profitto va da sufficiente a eccellente.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento.	Base 6
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione dei prodotti più rappresentativi del paese di cui studia la lingua.	Intermedio 7
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico). Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci	Base 7
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Redige un menu con piatti tipici delle varie diete.	Base 7
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Elabora un menu per clienti con problemi alimentari.	Intermedio 7

- **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

MICROLINGUA

- MODULE 9 FOOD AND HEALTH

UNIT 1 HEALTHY EATING

- A HEALTHY LIFESTYLE P. 240
- FOOD AND HEALTH P. 241
- THE FOOD PYRAMID AND FOOD GROUPS PP. 243/4
- HEALTHY PLATES (The Eatwell Plate) P. 246

UNIT 2 DIETS

STEP 1 THE MEDITERRANEAN DIET

- A REAL LIFESTYLE P. 250
- ADVANTAGES OF THE MEDITERRANEAN DIET P. 251

STEP 2 SPECIAL DIETS FOR FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

- FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES P. 252
- CELIAC DISEASE P. 254

STEP 3 ALTERNATIVE DIETS

- ALTERNATIVE DIETS P. 255/6 + SLIDE FORNITE DAL DOCENTE

- MODULE 10 FOOD SAFETY AND HYGIENE

STEP 1 FOOD CONTAMINATION

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

UNIT 2 FOOD SAFETY MEASURES

- FOOD PRESERVATION AND FOOD PACKAGING P. 278
- HACCP PRINCIPLES P. 283

- RELIGIOUS MENUS (SLIDE FORITE DAL DOCENTE)

CIVILTA':

THE GREAT GATSBY, ED. BLACKCAT, B2 LEVEL

- Lettura del romanzo nella versione semplificata, analisi dei personaggi principali e del contesto storico/sociale di ambientazione (Proibizionismo e The RoaringTwenties' innovations)
- Visione di clips tratte dal film THE GREAT GATSBY, regia BAZ LUHRMANN
(<https://www.youtube.com/watch?v=nMsacoc9DnQ>
<https://www.youtube.com/watch?v=ne4ZA2SPCQ8>)
- Analisi del contesto storico/ sociale dei RoaringTwenties (video sulle le grandi innovazioni introdotte <https://youtu.be/uplosHU4B5A>)

EDUCAZIONE CIVICA

- STORIA DI EMMELINE PANKHURST E DEL MOVIMENTO FEMMINISTA IN AUSTRALIA, STATI UNITI CANADA E INGHILTERRA (A ciascun gruppo di lavoro viene attribuito un paese diverso per la ricerca storica di informazioni)

- RICETTE REGIONALI

CAPONATA
SARTÚ DI RISO (VERSIONE VEGETARIANA)
SWORDFISH ROLLS
CAPRESE CAKE

PREPARAZIONE PROVE INVALSI:

- SVOLGIMENTO DI ESERCIZI VARI IN PREPARAZIONE ALLE PROVE INVALSI

METODOLOGIA/ STRUMENTI

- VISIONE DI VIDEO – sono stati scelti dei video poi condivisi con gli alunni sulla piattaforma Classroom come approfondimento dei vari argomenti e per esercitare la capacità di ascolto e comprensione di messaggi prodotti da parlanti madrelingua. Durante l'ascolto agli alunni è stato chiesto di ricercare specifiche informazioni attribuendo, quindi, ad essi un ruolo attivo nella trattazione della tematica in una forma di lezione partecipata.

- SLIDE – la maggior parte degli argomenti è stata introdotta utilizzando slide prodotte dalla docente allo scopo di veicolare concetti e parole chiave. Lo scopo è quello di facilitare la memorizzazione del vocabolario o di fraseologia specifica attraverso un supporto visivo e corredato da immagini esemplificative

- LEZIONE FRONTALE E PARTECIPATA – la docente ha alternato momenti di spiegazione frontale a momenti di più attiva partecipazione degli studenti, chiamati a collegare l'argomento in trattazione all'esperienza personale acquisita, per esempio, durante gli stage oppure durante le lezioni di laboratorio.

- Libro di testo, sitografia varia per gli argomenti del corso e per la preparazione delle Prove Invalsi, slide riassuntive fornite dall'insegnante, piattaforme per la condivisione di documenti e link utili (nello specifico *Classroom*).

STRUMENTI DI VERIFICA

VERIFICHE ORALI E SCRITTE (DOMANDE CHIUSE E APERTE)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto della capacità dell'alunno di utilizzare il linguaggio tecnico settoriale in lingua straniera nonché della capacità di comprendere e produrre messaggi scritti ed orali comprensibili, in modo più o meno articolato, pertinente e mediamente corretto nella forma.

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

MATERIA: FRANCESE

MATERIA: SECONDA LINGUA STRANIERA- FRANCESE

DOCENTE: GIADA CONTI

LIBRO DI TESTO in adozione: Saveurs de France di Médeuf, Monaco, Bailly, EditionsDucroz

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) n.70

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Il gruppo di francese è composto da 7 allievi. Gli obiettivi della disciplina sono stati complessivamente raggiunti da tutti gli studenti che sono sempre stati motivati, hanno studiato in modo puntuale e riescono ad esprimersi in modo accettabile sugli argomenti oggetti di studio; alcuni, intensificando il loro impegno, sono riusciti a superare le difficoltà derivanti dalla presenza di lacune pregresse. Le lezioni si sono svolte in compresenza con il gruppo della classe V D indirizzo pasticceria: malgrado le ovvie differenze dei contenuti trattati nei due indirizzi, gli studenti sono stati particolarmente diligenti e hanno saputo sfruttare il tempo ridotto loro dedicato facendo ricorso anche allo studio autonomo.

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	Partecipa all'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute	<p>Ascolta/comprende Intermedio 7</p> <p>Comunica Intermedio 7</p> <p>Interagisce Base 6</p> <p>Legge Base 6</p> <p>Scrive Base 6</p>
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	<p>Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione dei prodotti più rappresentativi del Paese.</p> <p>Redazione di un menu secondo le consuetudini del Paese.</p>	<p>Ascolta/comprende Intermedio 7</p> <p>Comunica Intermedio 7</p> <p>Interagisce Base 6</p> <p>Legge Base 6</p> <p>Scrive Base 6</p>

<p>3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.</p>	<p>Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico).</p> <p>Sceglie e usa le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci</p>	<p>Ascolta/comprende Intermedio 7</p> <p>Comunica Intermedio 7</p> <p>Interagisce Base 6</p> <p>Legge Base 6</p> <p>Scrive Base 6</p>
<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Ricerca in internet le fonti utili, relative ai prodotti tipici.</p> <p>Ricerca fotografie e/o immagini attinenti i prodotti.</p> <p>Individua le informazioni geografico-culturali adeguate</p> <p>Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia francese.</p>	<p>Ascolta/comprende Intermedio 7</p> <p>Comunica Intermedio 7</p> <p>Interagisce Base 6</p> <p>Legge Base 6</p> <p>Scrive Base 6</p>

<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Descrive le tecniche di conservazione e cottura degli alimenti. Conosce l'igiene alimentare e le infezioni e promuove una corretta alimentazione.</p>	<p>Ascolta/comprende Intermedio 7</p> <p>Comunica Intermedio 7</p> <p>Interagisce Base 6</p> <p>Legge Base 6</p> <p>Scrive Base 6</p>
<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Nella programmazione del dipartimento di materia è stato stabilito di non implementare la sesta competenza</p>	

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Les groupes alimentaires

Les produits bio

Les régimes alimentaires:

- régime méditerranéen, la pyramide alimentaire
- régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivorisme, fruitarien, dissocié
- menus religieux

Les intolérances alimentaires et les allergies

La maladie coeliaque

Les troubles du comportement alimentaire:

- anorexie
- boulimie

- obésité

Les régions françaises:

- PACA
- Bretagne
- Normandie
- Alsace
- Bourgogne
- Champagne

Produits et gâteaux français:

- calisson d'Aix
- nougat
- huile d'olive et le beurre
- recettes provençales : tapenade, aioli, daube, pissaladière, bouillabaisse, tian, anchoiade
- le romarin
- le poisson : Saint Pierre, rouget, le bar
- le far breton
- cidre, calvados
- huitres
- kouignamann
- choucroute
- pain d'épices
- foie gras
- Baecheoffe
- tarte flambée
- matelote de l'III, Schiffala, Bibeleskas
- le fromage
- la moutarde
- le champagne
- Les biscuits de Reims
- Le boeufbouguignon

Simone de Beauvoir et *Le deuxième sexe*

METODOLOGIA

Lezione frontale e partecipata, videolezioni, flippedclassroom, lavori di gruppo, attività di comprensione e produzione orale e scritta; attività di comprensione video.

STRUMENTI

Libro di testo, schemi e mappe, documenti audio/video.

STRUMENTI DI VERIFICA

Esposizioni e relazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

MATERIA Lingua spagnola

DOCENTE Giulia Vezzano

LIBRO DI TESTO

Microlingua: Susana OrozcoGonzález/Giada Riccobono, *Nuevo En su Punto*, Hoepli.

Grammatica: Pilar SanagustinViu *Yaestá 2*, Pearson/Lang.

ORE DI LEZIONE 67 (al 15 maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha raggiunto buone conoscenze grammaticali e lessicali ed è in grado di promuovere i principali piatti e prodotti della cucina tradizionale spagnola e di approcciarsi autonomamente alla stesura di un menù in lingua.

La produzione e comprensione scritta e orale di brevi testi ed enunciati inerenti al programma di enogastronomia, sono state ampiamente affrontate in classe con determinazione e partecipazione, ottenendo risultati molto soddisfacenti.

Gli studenti hanno dimostrato una buona capacità di intervento e di iniziativa durante le lezioni e sanno sostenere e motivare i loro ragionamenti e le loro proposte.

Oltre all'utilizzo dei libri di testo, sono state fornite fotocopie, proiettate slide di PowerPoint e si è proposta la visualizzazione di video e film relativi al programma e alle tradizioni enogastronomiche della Spagna.

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	Riferisce in lingua quali sono 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 dei prodotti e dei piatti più rappresentativi 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 Definisce persone, oggetti, momenti e luoghi Esprime sentimenti Esprime relazioni temporali Esprime opinioni, proposte e suggerimenti Esprime finalità Esprime condizione Esprime ipotesi Esprime ordini	Intermedio 7
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Elabora un menù o una ricetta 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 e in base alle esigenze sportive	Intermedio 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		

PROGRAMMA PER CONTENUTI

1) La alimentación.

La dieta vegetariana y vegana (ventajas y desventajas).

La celiaquía y la comida sin gluten.

La ortorexia y las necesidades alimentarias de los deportistas.

Los TCA: anorexia y bulimia.

2) La dieta equilibrada.

La dieta ideal (consejos y recomendaciones).

La Pirámide alimentaria y Plato de Harvard.

3) Normas Higiénicas para los profesionales.

4) Productos tóxicos.

El jamón (Jamón Ibérico y de Bellota) y el corte. Diferencia entre el Jamón Ibérico y el Prosciutto Crudo di Parma.

Los principales embutidos españoles, su procedencia y una receta a base de embutido.

Los quesos típicos, sus relativos cortes y una receta a base de queso.

Verduras y frutas: el caldo gallego y la sangría.

Los platos de la tradición por Comunidades Autónomas: Galicia, Andalucía, Castilla la Mancha y Valencia.

Los dulces y bebidas típicas de Halloween en España y Latinoamérica.

METODOLOGIA

Lezione frontale, lavoro di gruppo, discussione guidata.

STRUMENTI

Libri di testo, fotocopie del docente, diapositive, video, foto, film.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali con quesiti specifici e risposte aperte.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenze dei contenuti della materia e comprensione della lingua.

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

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE Silvia Annaratone

LIBRO DI TESTO in adozione

Nessuno. Gli studenti sono abituati a avvalersi degli appunti presi in classe e del formulario di cui possono disporre durante le verifiche e durante le eventuali prove orali

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 77 (al 15 maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Ho rilevato la classe in quarta. Le conoscenze nella mia disciplina erano a dir poco inesistenti e abbiamo passato la maggior parte dell'anno scolastico in DAD. Nonostante questo la classe si è rivelata fin dall'inizio estremamente disponibile al dialogo educativo e si è abituata ben presto sia alle modalità proposte in DAD (risultando nonostante tutte le difficoltà molto interattiva) sia al lavoro cooperativo tra pari, attività quest'ultima che si è particolarmente rafforzata in quest'ultimo anno in presenza.

La buona risposta della classe a questo metodo di lavoro ha fatto sì che, nel corso dei due anni, la preparazione media abbia raggiunto un livello più che soddisfacente e livello di autonomia sia cresciuto grazie anche a una discreta armonia relazionale che si è rafforzata quest'anno in seguito al ritorno alla didattica in presenza. A questa positiva capacità di organizzarsi e responsabilizzarsi in classe non ha purtroppo fatto seguito un'altrettanta capacità e volontà di studio e preparazione a casa che ha penalizzato sul piano della preparazione gli elementi più deboli della classe.

Non posso lamentare alcuna mancanza sul piano disciplinare. La classe è stata mediamente presente e ha sempre mantenuto un atteggiamento rispettoso e partecipativo alle mie lezioni.

La maggior parte degli studenti è in grado di padroneggiare senza esitazione il calcolo algebrico che è alla base dello studio di funzione (disequazioni, sistemi di disequazioni, disequazioni fratte) ed è in grado di destreggiarsi nel riconoscimento delle strutture di calcolo richieste dai vari esercizi. Inoltre la maggior parte degli studenti è in grado di interpretare il grafico di una funzione collegando quella che è la sua presentazione geometrica con le sue proprietà analitiche. Anche per quanto riguarda il calcolo dei limiti la cui struttura analitica e geometrica richiede un approccio del tutto nuovo rispetto all'algebra e alla geometria analitica studiate negli anni precedenti, più di metà della classe è in grado di collegare il significato geometrico del limiti con il suo calcolo analitico e quindi ha assorbito concetti assolutamente nuovi come "infinitamente piccolo", "al tendere di", "asintoto".

La classe ha dimostrato inoltre in questo anno una notevole capacità di organizzazione autonoma del lavoro e si è mostrata capace di rispondere con curiosità ai nuovi stimoli offerti dal docente.

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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.		
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.		
4) Valorizzare e promuovere le 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	<ul style="list-style-type: none"> ● Risolve semplici problemi applicativi mediante lo studio del grafico di una funzione 	7

PROGRAMMA PER CONTENUTI

I MODULO : ESPONENZIALI

- Proprietà delle potenze
- Potenze negative e razionali
- Semplici disequazioni esponenziali

II MODULO : LOGARITMI

Semplici disequazioni logaritmiche

III MODULO : FUNZIONI REALI

- Concetto intuitivo di funzione, dominio, codominio, immagine, controimmagine di un punto e di un intervallo, campo di esistenza, segno della funzione
- Lettura dal grafico delle principali proprietà delle funzioni:
 - Campo di esistenza
 - Immagine e controimmagine di un punto
 - Controimmagine di un intervallo
 - Segno della funzione
 - Limiti alla frontiera
 - Asintoti verticali e orizzontali

IV MODULO: CAMPO DI ESISTENZA, SEGNO E INTERSEZIONI CON GLI ASSI

- Studio del campo di esistenza di funzioni razionali fratte, di semplici funzioni logaritmiche e esponenziali o eventualmente di funzioni irrazionali
- Riportare i risultati in un sistema di assi cartesiani
- Studio del segno di funzioni razionali fratte, di semplici funzioni logaritmiche e esponenziali o eventualmente di funzioni irrazionali
- Riportare i risultati in un sistema di assi cartesiani
- Calcolo dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani

V MODULO: IMMAGINE E CONTROIMMAGINE

- Calcolo di immagine di un punto e di controimmagine di un punto e di un intervallo
- Esercizi applicativi

VI MODULO: LIMITI DI FUNZIONI REALI

- Interpretazione geometrica del concetto di limite
- Asintoti verticali e orizzontali
- Principali operazioni di passaggio al limite (somma, prodotto, quoziente, potenza)
- Comportamento alla frontiera di alcune funzioni elementari (potenze e radici di x , funzioni esponenziali e logaritmiche)

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione dialogica, esercizi di gruppo, problemsolving.

STRUMENTI

Appunti presi a lezione, formulario in uso anche durante le verifiche.

STRUMENTI DI VERIFICA

Quesiti a risposta singola, Questionari a risposta multipla, problemi a soluzione rapida..

CRITERI DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO (espresso in quindicesimi)

DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	VALUTAZIONI
A Conoscenza dei contenuti	Molto lacunosa	1	
	Scarsa	2	
	Essenziale	3	
	Approfondita	4	
B Pertinenza della risposta	Molto vaga	1	
	Scarsa	2	
	Sufficiente	3-4	
	Precisa e rigorosa	5	
C Correttezza del procedimento	Presenza di gravi scorrettezze	1	
	Qualche scorrettezza	2	
	Qualche imprecisione	3	
	Corretto	4	
D Rigore simbolico-linguistico	Scarso	1	
	Buono	2	
		TOTALE	/15

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

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE MAIDA ANGELA

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte:

DTA 113 al 15 maggio

Educazione Civica 9 al 15 maggio

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

I ragazzi e le ragazze di 5 A Eno sono arrivati alla conclusione di questo difficile e faticoso triennio, caratterizzato dalle problematiche derivanti dalla pandemia e dalla DAD, superando le difficoltà grazie ad un impegno e ad una grande collaborazione che non è mai mancata da parte loro. Gli alunni, in generale, non hanno evidenziato grosse difficoltà nel seguire il lavoro affrontato in classe, meno costante, per pochi di loro, è risultato il lavoro individuale svolto a casa. I prerequisiti conoscitivi sono stati ripresi all'inizio e durante tutto l'anno per permettere alla classe di raggiungere più agevolmente gli obiettivi del quinto anno. Per quanto riguarda la metodologia didattica si sottolinea l'importanza attribuita allo svolgimento in classe, alla lavagna o in gruppo, di numerose esercitazioni applicative. Molto spesso è stato necessario un rallentamento dell'attività didattica e concedere tempi più lunghi per il recupero del lavoro svolto. Sono stati programmati dei momenti dedicati al ripasso e al recupero. Un ristretto numero di alunni ha presentato difficoltà nel seguire il percorso programmato a causa di diversi fattori quali un impegno discontinuo, difficoltà evidenziate a causa di un metodo di studio non adeguato, numerose assenze. Dal punto di vista del profitto è presente un buon gruppo di allievi che lavora costantemente, rispetta le scadenze e si impegna per ottenere dei buoni risultati. Gli alunni hanno confermato anche quest'anno di essere una classe curiosa, che accetta sempre con entusiasmo le proposte degli insegnanti e che lavora con serietà per il raggiungimento delle competenze programmate. Il lavoro si è sempre svolto in un clima di serenità grazie all'atteggiamento collaborativo e di disponibilità dei ragazzi, sia nei confronti dei docenti che nei confronti dei compagni. Va anche sottolineato l'aiuto e il supporto che, alcuni di loro più strutturati, hanno sempre offerto a quelli un po' più deboli che sono riusciti, nella maggior parte dei casi, ad ottenere un miglioramento rispetto alla situazione di partenza. Il bilancio, dunque, è positivo sia da un punto di vista didattico che disciplinare.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti (competenza trasversale)	Intermedio 8
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Compila il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche.	Intermedio 7
	Commenta, sulla base di semplici casi, la situazione patrimoniale finanziaria ed economica di una struttura turistica sulla base dei principali indicatori.	Base 7
	Individua le fonti di finanziamento a disposizione di un'azienda turistico/ristorativa.	Intermedio 8
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti conosciuti -	Intermedio 7
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. -	Individua le caratteristiche del contesto interno ed esterno in cui opera l'azienda.	Intermedio 8
	Individua i principali canali di comunicazione d'impresa.	Intermedio 8
	Se guidato, formula un semplice piano di marketing.	Base 6
	Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.	Intermedio 7

5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Conosce le principali norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro	Intermedio 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto -	<p>Determina il fabbisogno finanziario e individua le fonti di finanziamento.</p> <p>Illustra schematicamente l'idea imprenditoriale e formula semplici preventivi.</p> <p>Individua i rischi connessi a un'attività turistico ristorativa.</p> <p>Stabilisce la convenienza economica dell'organizzazione di un evento.</p> <p>Sa determinare il prezzo di un prodotto/servizio.</p>	<p>Intermedio 8</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Intermedio 7</p>

PROGRAMMA PER CONTENUTI

1) Ripasso/ consolidamento prerequisiti:

a) BILANCIO D'ESERCIZIO

Forma e contenuto dei documenti che compongono il bilancio

Funzione informativa di bilancio

I principi di redazione

Riclassificazione dello SP secondo il criterio finanziario

Analisi per indici:

- Analisi strutturale (Indice di rigidità, di indipendenza finanziaria, grado di capitalizzazione)
- Analisi finanziaria (Indice di copertura delle immobilizzazioni)
- Analisi della solvibilità (Indice di liquidità secondaria)
- Analisi della redditività (ROE, ROI)

b) I finanziamenti

Le fonti interne:

- I conferimenti
- L'autofinanziamento

Le fonti esterne:

- Il credito mercantile
- Il fido bancario
- Il prestito obbligazionario
- Il factoring
- Il leasing
- I finanziamenti pubblici

c) La gestione economica

Costi fissi e costi variabili

Costi diretti e costi indiretti

Oneri figurativi

Graduale formazione del costo di produzione:

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

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

Il Break Even Point

Determinazione della quantità di equilibrio

Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita:

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

2) Il marketing

Imprese orientate alla produzione, alle vendite, al mercato

Differenza tra Marketing strategico e marketing operativo

Marketing turistico, privato, pubblico, integrato

3) Il marketing strategico

Le fasi del marketing strategico

Le fonti informative

Analisi interna

Analisi della concorrenza

Analisi della domanda

La segmentazione

Il target

Il posizionamento

Determinazione degli obiettivi strategici, analisi SWOT

4) Il marketing operativo

Il marketing mix

Il prodotto

Il prezzo

I canali di distribuzione

Il franchising

La comunicazione

Il web marketing

Strumenti del web marketing

Il marketing plan

5) Pianificazione, programmazione e controllo

Scelta strategica imprenditoriale

Fattori dai quali dipende la strategia dell'impresa

Rapporto tra pianificazione e programmazione

Vision e mission dell'impresa

Il vantaggio competitivo, leadership di costo, leadership di differenziazione

Le funzioni del controllo di gestione

6) Il budget

Budget incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero

Obiettivi di budget e centri di responsabilità

Differenza tra budget e bilancio di esercizio

Budget degli investimenti

Budget economico

Budget finanziario

Budget di esercizio

Il controllo budgetario

7) Il business plan

Contenuto del business plan, - sintesi del progetto imprenditoriale, - esposizione del progetto e marketing plan, - valutazione del progetto (piano investimenti e finanziario, bilancio di previsione)

8) Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

La sicurezza del lavoro

I soggetti responsabili della sicurezza nei luoghi di lavoro

La normativa antincendio

9) Le abitudini alimentari

I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari,

Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

Attuali tendenze in campo alimentare

10) I marchi di qualità

Procedura per l'attribuzione del marchio:

I marchi di qualità alimentare: DOP, IGP, STG, BIO

I marchi di qualità dei vini, DOC, DOCG, IGT

I prodotti a Km 0

I GAS gruppi di acquisto solidale

METODOLOGIA: lezione frontale, lezione partecipata e cooperative learning.

STRUMENTI: libro di testo, fotocopie, appunti, materiale multimediale condiviso su classroom.

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni brevi e lunghe, esercizi e domande e attività da svolgere a casa, domande aperte, tema.

Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti dispensativi e compensativi previsti dal PDP

CRITERI DI VALUTAZIONE

Tutte le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

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

OMISSIS

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

MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: ANNALISA DI CATALDO

LIBRO DI TESTO in adozione: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA-A. MACHADO

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 76 fino al 15/05/2022

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, per la disciplina in oggetto, ha goduto della continuità didattica negli ultimi tre anni. Rispetto alla materia gli studenti hanno sempre dimostrato un buon interesse e una discreta partecipazione. Ottima la partecipazione al dialogo educativo caratterizzato da una significativa maturità nella programmazione delle attività proposte e dei momenti di verifica permettendo, anche agli alunni che presentavano difficoltà oggettive nella gestione dei processi di apprendimento, di raggiungere risultati sufficienti in termini di conoscenze e abilità. Generalmente positivi e propositivi, un piccolo gruppo ha assunto, nella seconda parte dell'anno, un atteggiamento poco attento alle indicazioni e alle proposte di lavoro. Il livello raggiunto è stato mediamente intermedio con alcune punte di livello alto, mentre permangono alcune incertezze per pochissimi alunni.

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
<p>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Rispetta e applica correttamente e in autonomia processi e procedure definiti nell'iter produttivo anche in contesti non conosciuti:</p> <p style="text-align: center;"> progettazione approvvigionamento trasformazione produzione vendita </p> <p>assistenza</p>	<p>Espone sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono</p> <p>Data una procedura e un contesto descrive il comportamento più idoneo a garantire la salubrità e qualità</p> <p>Dato un menu e dei prodotti in un sistema produttivo identifica le fasi a rischio e i punti critici di controllo; quindi, individua le materie prime qualitativamente migliori</p>	<p>INTERMEDIO spiega il concetto di qualità globale ed elenca i fattori che concorrono alla sua determinazione</p> <p>Organizza il materiale e la postazione di lavoro per affrontare preparazioni non note</p> <p>Comprende l'importanza del sistema di autocontrollo, elenca le fasi e riconosce i CCP è in grado di applicare le procedure in contesti non noti, ma sotto la supervisione dell'insegnante</p>
<p>2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.</p>		
<p>3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.</p>		

<p>4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Realizza autonomamente prodotti e servizi scegliendo in modo critico e consapevole. Individua, analizza e interpreta i dati relativi alle tendenze e trasformazione del mercato. Individua le soluzioni adeguate per promuovere e potenziare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Relaziona sui tratti specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste</p> <p>Riconosce piatti o preparazioni gastronomiche atte/non atte ai fedeli delle principali religioni monoteiste</p> <p>Propone un menù per una comunità religiosa data</p> <p>Espone sugli aspetti normativi che regolamentano la produzione e pubblicizzazione dei nuovi prodotti alimentari</p> <p>Individua le nuove tendenze di filiera e distingue tra loro le diverse categorie</p> <p>Individua pro e contro per ciascun prodotto</p>	<p>Obiettivo perseguito solo in minima parte</p>
<p>5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Applica ed attua le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti sia in ambito conosciuto sia in situazioni nuove.</p>	<p>Espone sulle cause di contaminazione e sulla classificazione e descrizione delle contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche</p> <p>Espone sui contaminanti biologici</p> <p>Collega le fasi a rischio ai relativi pericoli e indica possibili comportamenti preventivi</p>	<p>INTERMEDIO Classifica le contaminazioni degli alimenti; descrive le modalità di trasmissione dei contaminanti attraverso gli alimenti e conosce le principali infezioni, intossicazioni, tossinfezioni e parassitosi alimentari.</p> <p>Riconosce le conseguenze di un comportamento/scelta e individua soluzioni.</p> <p>Utilizza un linguaggio semplice, ma corretto.</p>

<p>6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>Applica strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in contesto conosciuto e non</p>	<p>Calcola il FEG e lo ripartisce tra i vari principi nutritivi, nei pasti e nelle razioni settimanali</p> <p>Esponde su un'alimentazione sana ed equilibrata, espone sulle esigenze dietetiche degli individui nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <p>Descrive l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata riveste ai fini della prevenzione e cura di diverse patologie</p> <p>Data una tipologia dietetica evidenzia punti di forza e di debolezza rispetto agli aspetti nutrizionali e ambientali</p> <p>Esponde sulle diverse patologie legate all'alimentazione</p> <p>Riconosce alimenti e preparazioni atte/non atte alle varie età, condizioni fisiologiche e patologiche</p> <p>Dato un certo numero di vincoli (ingredienti, stagionalità, tipo di clientela) redige un menu nel rispetto dei criteri per una sana e corretta alimentazione</p>	<p>AVANZATO calcola il FEG e ripartisce le calorie tra i macronutrienti e i pasti; calcola il valore calorico-nutrizionale di menu e suggerisce gli alimenti più adatti a soddisfare i fabbisogni calcolati.</p> <p>Conosce le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche; individua i criteri per la scelta degli alimenti più idonei ed elabora un menu adeguato</p> <p>conosce e riconosce i fattori di rischio che concorrono all'insorgenza di una malattia cronica degenerativa e realizza menu funzionali alle esigenze specifiche della clientela.</p> <p>Utilizza un linguaggio tecnico-scientifico corretto.</p>
--	--	--

QUALITA' E IGIENE DEGLI ALIMENTI

Qualità totale e fattori che la compongono.

Certificazioni obbligatorie e volontarie: marchi di tutela, certificazione biologica, certificazione di qualità di sistema.

Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare, il pacchetto igiene, i manuali di buona prassi igienica.

Il sistema HACCP, definizione, operazioni preliminari, i 7 principi, concetti di pericolo e rischio, punti critici di controllo e albero delle decisioni. Documentazione: schede di rilevazione.

Analisi di: acquisto e ricevimento merci, formazione e igiene del personale, pulizia dei locali e delle attrezzature e differenza tra detersione, sanificazione e disinfestazione.

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione biologica degli alimenti

Infezioni virali, Virus dell'epatite A

Malattie prioniche (BSE).

Condizioni di crescita dei microrganismi;

Terminologia delle MTA, caratteristiche principali (alimenti) delle malattie causate da agenti biologici.

Tossinfezioni alimentari, salmonellosi, int. da *Stafilococcus aureus*, da *Bacillus cereus*, Listeriosi (*Listeria monocytogenes* come m.o. psicofilo), da *Cl. perfringens* e *botulinum*.

Parassitosi, classificazione, teniasi e anisakidiosi.

Caso pratico: individuazione nel diagramma di flusso di pericoli biologici, dall'alimento al contaminante.

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Contaminazioni chimiche, micotossine, metalli pesanti, fitofarmaci e zoofarmaci, detersivi, cessione di materiali plastici da contenitori. Formazione di sostanze tossiche per errata manipolazione o cottura (acroleina, benzopirene).

Contaminazioni fisiche: corpi estranei, radiazioni.

LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

Fondamenti di bioenergetica: bilancio energetico e voci del FEG; valutazione dello stato nutrizionale (peso ideale), modello bicompartimentale e misure antropometriche, calcolo e interpretazione dell'IMC e del tipo morfologico.

Strumenti utili per una dieta equilibrata: le linee guida per una sana alimentazione, i LARN, le piramidi alimentari.

Caso pratico: definizione del proprio IMC, del peso ideale e del FEG.

Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche, definizioni, fabbisogni e indicazioni dietetiche per:

età evolutiva, neonato e lattante (importanza dell'allattamento al seno; regole di conduzione dell'alimentazione complementare, rischio di allergie), bambino, adolescente (errori alimentari frequenti)

adulto

donna in gravidanza e nutrice

terza età, scelta degli alimenti e cotture.

Caso pratico: definizione di un menu adeguato

Diete e stili alimentari

Dieta Mediterranea

Dieta Sostenibile, come si valuta l'impatto ambientale delle produzioni agroalimentari.

Diete Vegetariane

Dieta e sport, stile di vita attivo, i vantaggi dell'attività fisica

Diete: Nordica, Macrobiotica (cenni) ed Eubiotica (cenni).

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

ristorazione di servizio: gestione, legame;

criteri per la formulazione dei menù nelle mense scolastiche

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

Malattie CardioVascolari, MCV

fattori di rischio e prevenzione del rischio;

ipertensione, ipercolesterolemia e aterosclerosi (definizione, conseguenze, consigli dietetici)

Malattie del metabolismo:

sindrome metabolica, come si riconosce;

Diabete mellito: cos'è, tipologie, controllo della glicemia, indice glicemico, dietoterapia;

obesità: IMC, classificazione, malattie correlate, dietoterapia.

Reazioni avverse al cibo:

allergie;

intolleranze (intolleranza al lattosio, fenilchetonuria, favismo, celiachia);

intolleranze/allergie etichettatura e ristorazione collettiva.

Alimentazione e tumori: definizioni, fattori scatenanti, sostanze protettive (functional foods: fitosteroli, antiossidanti, probiotici e prebiotici).

Alcol: caratteristiche molecolari, metabolismo e danni da consumo eccessivo.

ATTIVITA'

Incontro sull'obesità, Fondazione V. Longo, dalle 10:15 alle 11:45.

Link:

Youtube <https://www.youtube.com/watch?v=2lt5UGivqq8>

Facebook <https://facebook.com/109641103718437>

Partecipazione alle Masterclass:

S. Salvini chef vegano e la filiera biologica con terre di Zoè

Marco Bianchi

STRUMENTI

Libro di testo, appunti

mappe, pubblicazioni scientifiche e video caricati su classroom

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni brevi e lunghe, esercizi e domande e attività da svolgere a casa, domande aperte, tema.

Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti dispensativi e compensativi previsti dal PDP e, in particolare, sono state approntate verifiche guidate e tempi più lunghi all'occorrenza.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Tutte le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

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

OMISSIS

MATERIA: Sala e vendita

CLASSE: 5 A ENO

DOCENTE: FRANCESCA VITUCCI

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

ORE DI LEZIONE: effettivamente svolte 40 fino al 15 maggio

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	L'allievo predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	8
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	L'allievo simula la gestione di una azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.	8
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	8
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	L'allievo è in grado di proporre varie preparazioni, valorizzando i prodotti tipici, usando un lessico ed una fraseologia di settore.	8
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	L'allievo elabora e comprende l'importanza di una corretta progettazione per la riuscita del servizio, applica le normative vigenti in fatto di sicurezza e di igiene.	8
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	L'allievo simula attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	8

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

- Il vino nella storia cenni
- La vite cenni
- Dall'uva al mosto
- Le vinificazioni
- I vini spumante metodo classico e metodo Martinotti
- Lo champagne metodi di produzione
- La distillazione e i diversi metodi
- La cantina e la cantina del giorno
- I vini passiti
- Le funzioni del menù
- Le diverse tipologie di buffet

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Test di verifica scritto con domande vero o falso, scelta multipla, completamento e risposta aperta,

OMISSIS

verifiche orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

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

OMISSIS

MATERIA: LABORATORIO CUCINA

DOCENTE: LUIGI PASSONI

LIBRO DI TESTO in adozione: La cucina e la pasticceria edizioni Alma

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

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

Oltre ai menù preparati in laboratorio, gli studenti sono stati sollecitati nel ripassare gli argomenti anche teorici dei primi anni, ripassati i seguenti argomenti i fondi di cucina, le cotture, il personale di cucina, la conservazione degli alimenti, gli impasti base. Durante la DAD gli argomenti trattati hanno approfondito alcune tecniche di cottura.

La partecipazione all'attività di alternanza scuola-lavoro è stata regolare e le competenze professionali raggiunte sono nel complesso valutate tra il buono e l'ottimo.

Competenze mediamente raggiunte sulla classe vengono di seguito esposte nella seguente tabella:

• Calcolare i costi di produzione specifici del settore.	7
• Conosce e applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza a tutela della salute e dell'igiene.	7
• Conosce le tecniche di conservazione degli alimenti.	6
• E in grado di organizzare il servizio, attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi	6
• Organizza il lavoro del personale del settore cucina.	6
• Conosce il lessico di settore.	7
• Progettare il menu compatibili con le risorse e alimenti a disposizione.	7
• Progettare menu per tipologia ed eventi, di clientela e di tipologia di ristorazione.	7
• Realizzare piatti con i prodotti del territorio, e apportare alla ricetta originale variazioni personali	7

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

COMPETENZE 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	Livello raggiunto mediamente dalla classe
<p>agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	<p>Adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare le caratteristiche degli alimenti, le aspirazioni e le motivazioni dei collaboratori, i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità e la potenzialità dell'ambiente</p>	<p>Applicare le procedure del sistema di qualità aziendale</p> <p>Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità</p> <p>Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza</p> <p>Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità</p> <p>Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti</p> <p>7</p>
<p>Azione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica</p>	<p>Monitorare lo stato delle scorte e le giacenze di magazzino</p> <p>Definire e gestire gli ordini: mettere in relazione necessità, esistente, richiesta</p> <p>Valutare e selezionare i fornitori tipo che possono rispondere alle esigenze definite in simulazione</p> <p>Creazione del caso</p>	<p>Applicare tecniche di selezione dei fornitori</p> <p>Applicare tecniche di valutazione delle offerte</p> <p>Applicare procedure di gestione degli ordini</p> <p>Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</p> <p>Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze</p> <p>7</p>

<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi</p>	<p>Rilevare le esigenze del cliente e definire l'offerta di servizio in relazione alle proprie competenze e potenzialità operative</p> <p>Gestire gli eventuali reclami, richieste, esigenze del cliente sia in fase progettuale sia durante la realizzazione del compito/evento progettato</p> <p>Monitorare e controllare l'andamento del servizio rilevandone i dati essenziali per la customer</p>	<p>Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela</p> <p>Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente</p> <p>Effettuare la valutazione tecnica dei reclami</p> <p>Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio</p> <p>8</p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Realizzare menu complessi e costituiti da piatti che rispecchino le tradizioni enogastronomiche del territorio</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici riconosciuti a livello nazionale e internazionale e prodotti in ambito regionale</p>	<p>Elaborare un prodotto di promozione (brochure, depliant, video, presentazione ppt) in cui vengano messe in risalto le caratteristiche e peculiarità dei prodotti enogastronomici lombardi</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità</p> <p>Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi</p> <p>Utilizzare strumenti informatici</p> <p>8</p>

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

menù 1

Tortillas

Ravioli cinesi pollo e verdure

Goulash all'ungherese

Patate nature

Sacher torte

menù 2

Calcioni di Ascoli

Gnocchi alla ligure

arrosto di vitello con giardinetto di legumi

CHEESE CAKE NEW YORK AI MIRTILLI (cotta) CON PANNA ACIDA

menù 3

Focaccia allo stracchino

Pansotti alla genovese

coque au vin con pure

semifreddo agli amaretti

menù 4

Crespelle alla mediterranea

Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe

Patate alla Lionese

Fondo bianco

Frolla montata

menù 5

Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro

Tortelloni di pesce con ragù di gamberi

SALMONE TERIAKY

Patate naturali

Torta caprese con salsa Melba

menù 6

Caponata in agrodolce

Arancine di riso alla siciliana

Involtini di pesce spada

MOUSSE al cioccolato fondente con fragola pralinata al cocco

menù 7

Polpette di melanzane

MACCHERONI AL FERRETTO CON RAGU' NAPOLETANO

Baccalà alla calabrese(OLIVE-PATATE-POMODORI-ORIGANO-CIPOLLA ROSSA-PEPRONCINO)

Bocconotti alla marmellata

menù 8

Panzerotti Pugliesi

Orecchiette con cime di rapa

Bombette pugliesi, patate Parmentier

Rosada alle mandorle

menù 9

Bigne

Fregnacce alla sabina

Cicoria in padella

Abbacchio alla romana

Paris Brest

menù 10

Coupelle di frolla con mousse di formaggi

Cannelloni alla nizzarda

Filetto di salmone con panure alle erbe, patate nature

Sacher torte

menù 11

Calcioni di Ascoli

gnocchi alla ligure

arrosto di vitello con giardinetto di legumi

babà al rum con miele di acacia

menù 12

Crostini alla Chietina

Fregnacce ripiene alla salsiccia

Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe

Patate alla Lionese

Soffioni Abruzzesi con salsa vaniglia

menù 13

Crostini alla Chietina

Fregnacce ripiene alla salsiccia

Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe

Patate alla Lionese

Soffioni Abruzzesi con salsa vaniglia

menù 14

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 La

PROGRAMMAZIONE completa di materia è presente agli atti della scuola.

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE Abbatecola Pasquale

LIBRO DI TESTO in adozione nessuno

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 37 ore (al 15 maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe nel corso dell'anno scolastico ha seguito le lezioni presso il centro sportivo Crespi e talvolta in aula.

Il comportamento è sempre stato buono e la partecipazione quasi sempre attiva e proficua, hanno dimostrato interesse per tutte le attività presentate.

Gli alunni mediamente possiedono sufficienti capacità motorie e solo alcuni casi sono più che sufficienti.

Le attività programmate sono sempre state affrontate con impegno regolare e l'atteggiamento serio. Per parecchi di loro merita segnalare, al di là dell'entità dei risultati raggiunti, il percorso positivo da essi compiuto, grazie alla volontà di migliorare e ad un sincero interesse nei confronti dei temi proposti. La classe ha 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.

Le attività più teoriche presentate hanno permesso di sviluppare in modo più approfondito i legami delle attività sportive con il percorso formativo di indirizzo, ed anche la revisione di concetti già trattati negli anni precedenti legati a stili di vita salutari ed a riferimenti di responsabilità civile anche in riferimento alla pandemia del Covid 19.

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

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

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Attività trainanti per il settore turistico alberghiero: Fitness, sport, movimento e cura di sé.

Varie metodologie di allenamento per la corsa veloce, di resistenza e la forza.

Esercizi a carico naturale.

Stretching e Rilassamento

Moduli di attività motorie e giochi sportivi che si possono ritrovare in strutture turistiche alberghiere:
Pallavolo – Basket – Calcio –Badminton – Tennis
Esercizi di consapevolezza e percezione del proprio corpo: Educazione posturale
Conoscere comportamenti attivi, in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio benessere
Attività per rivestire e rispettare i diversi ruoli nei giochi di squadra collaborando e cooperando per il fine comune.

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

Utilizzo del proprio corpo e/o parti di esso come strumento principale.
Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi.
Campi per i giochi sportivi, palestre.
Attrezzi specifici delle discipline trattate
Piattaforma Google suite

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: Massimo Lo Santo

LIBRO DI TESTO in adozione: Bibbia, appunti personali.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte: 19

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da un totale di 8 alunni avvalentisi Irc. Gli studenti hanno mostrato un'attenzione e una partecipazione attiva durante le lezioni, alcuni tra questi si sono mostrati particolarmente brillanti e interessati.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

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

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

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

- Le fonti extra-evangeliche dell'evento «Gesù Cristo»: Tacito, Talmud, Plinio, Svetonio e fonti iconografiche.
- La dimensione dialogica nel cristianesimo.
- Le verità cristologiche e la ricaduta sul vissuto umano.
- Le origini del cristianesimo, prima comunità cristiana, la pentecoste, kerigma, dogma.
- I pilastri su cui si fonda la chiesa Atti 1-2.
- La dimensione trinitaria a confronto con la dimensione antropologica, ecclesiologica e pneumatologica.
- Introduzione alla dimensione sacramentale nella prospettiva ecclesiologica: penitenza, unzione, eucarestia, sacerdozio, matrimonio, battesimo.

METODOLOGIA: lezioni frontali, video lezioni.

STRUMENTI: appunti personali, visione di slide.

STRUMENTI DI VERIFICA: partecipazione in classe.

c) **SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO**

Simulazione di Prima prova il giorno 5 aprile 2022

Simulazione di Seconda prova il giorno 26 aprile 2022

Griglie di valutazione

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ... , TIPOLOGIA A 1

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dì d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse¹:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice²,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'angelus argentino³...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dì d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

**P000 - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE**

PROVA DI ITALIANO
(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

TIPOLOGIA A - 2 ANALISI DEL TESTO

Italo Svevo, *Prefazione*, da *La coscienza di Zeno*, 1923
Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

5 Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

10 Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassume il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2. Analisi del testo

2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?

2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?

2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?

2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?

2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: "novella" (r. 1), "autobiografia" (r. 4), "memorie" (r. 9).

2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B 1

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Paolo Rumiz¹, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Piovigginà. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alzabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"² l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38 [...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altroieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i

¹ P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

² "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che — come accade oggi — la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Modiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

PRIMA PROVA **TIPOLOGIA B** 2
Analisi e produzione di un testo argomentativo

3 Ambito artistico

MATTEO MUGGIANU, *La street-art*

Matteo Muggianu, ingegnere e urban-designer, ha scritto l'articolo che segue in occasione della mostra «Street-Art. Dalla strada ai media», tenutasi a Cagliari dal 9 giugno al 15 luglio 2012.

- Dalle prime espressioni di una determinata sottocultura (quella dell'hip hop¹ negli anni '70) alle più recenti forme di comunicazione virale² che prevedono l'utilizzo di tecniche anche molto diverse tra loro, il rapporto tra paesaggio urbano e street-art è sempre stato mutevole e contraddittorio. Se fino a circa una decina d'anni fa il fenomeno della street-art era spesso associato/confuso col vandalismo, col tempo non solo è stato largamente accettato ma talvolta addirittura promosso dalle amministrazioni pubbliche. Penso che questo passaggio sia avvenuto principalmente lungo tre canali.
- Il primo è di natura anagrafica. Il fenomeno della street-art ha circa quarant'anni e le generazioni che sono venute (seppure a livelli diversi) a contatto con esso si apprestano a far parte delle classi dirigenti. Si può dunque credere che queste ultime siano più preparate nel recepire la carica vitale che la street-art ha spesso dimostrato di possedere nel rivelare la bellezza delle "amnesie urbane" che attraversiamo tutti i giorni quasi senza accorgercene.
- Il secondo è di natura economica. Molte sono le città che hanno messo in conto nei loro piani di *Urban Management e Marketing*³ un'attrattività delle aree urbane non solo basata sui monumenti, i musei e il paesaggio naturale, ma anche su un'estetica post-industriale e "alternativa" che richiama sempre più visitatori, di solito giovani e con un'istruzione medio-alta. La street-art contribuisce (spesso senza volerlo direttamente) alla creazione di questo immaginario e oramai si viaggia tra Berlino, San Paolo a Nairobi cercando e riconoscendo le opere di JR, Blu o Space Invader⁴.
- Spesso, come già detto, sono le stesse amministrazioni che promuovono il restyling urbano⁵ di quartieri degradati chiamando a raccolta artisti da tutto il mondo. Questo non implica che si creino i presupposti per un miglioramento della qualità della vita dei residenti, ma anzi il fenomeno è spesso un primo passo verso la *gentrification*⁶.

1. **hip hop**: movimento culturale urbano nato a New York negli anni Settanta, che si è espresso in particolare nella musica, nel ballo, nel canto e nel graffitismo di strada. Iniziato tra i giovani afroamericani e latinoamericani, l'hip hop si è poi diffuso in tutto il mondo, influenzando la musica, l'abbigliamento, la danza, il design ecc.

2. **comunicazione virale**: trasmissione non convenzionale di un messaggio che sfrutta la capacità comunicativa di pochi soggetti per ottenere una propagazione di tipo esponenziale.

3. **Urban Management e Marketing**: gestione e promozione dell'immagine della città.

4. **JR, Blu o Space Invader**: nomi di famosi street-artists internazionali. JR (1983) è un artista francese che per i suoi graffiti usa la tecnica del collage fotografico; Blu è

lo pseudonimo di un artista italiano (segnalato dal *Guardian* nel 2011 come uno dei dieci migliori street-artists in circolazione) che affida messaggi di protesta sociale alle sue immagini surreali; Space Invader (1969) è un artista francese i cui mosaici di piastrelle colorate alludono ai personaggi dei videogame *Space Invaders* (1978) e ad altri videogame degli anni Ottanta.

5. **restyling urbano**: riprogettazione estetica e funzionale della città.

6. **gentrification**: forma di speculazione edilizia: le case di un'area degradata in cui sono stati compiuti interventi di riqualificazione acquistano valore e la popolazione indigente viene gradualmente sostituita dalla classe medio-alta e benestante (in inglese *gentry*).

- Il terzo e ultimo canale è di natura socio-antropologica. La cosiddetta “sindrome di Peter Pan”⁷ tipica del postmodernismo⁸ e delle generazioni nate col boom economico fa vedere di buon occhio tutto ciò che manifesti un aspetto ludico⁹. Gli oggetti di Stefano Giovannoni¹⁰ per Alessi o i prodotti della Apple nascono con l'intento di avere come target un pubblico adulto mantenendo nei colori e nel design richiami che potremmo dire infantili. La sorpresa, i colori, l'ironia e il fascino “proibito” delle opere degli street-artists risvegliano gli stessi meccanismi facendoci percepire lo spazio urbano più attraente e spesso più sicuro.

(Matteo Muggianu, in <https://streetartsardegna.wordpress.com/opinioni/>)

7. “sindrome di Peter Pan”: la condizione psicologica degli adulti che si rifiutano di crescere e di assumersi le proprie responsabilità.

8. postmodernismo: tendenza critica diffusasi nell'arte e nell'architettura a partire dagli anni Sessanta e caratterizzata dalla molteplicità degli stili e dalla disinvoltura

nel recupero di forme del passato.

9. ludico: giocoso.

10. Stefano Giovannoni: è un designer italiano (La Spezia, 1954) che ha creato progetti per Alessi, azienda italiana produttrice di oggetti di design.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Nel testo è analizzato il rapporto tra la street-art e le amministrazioni delle città. Che cosa vuole dimostrare l'autore? E qual è la sua opinione sulla street-art? Spiega entrambi gli aspetti con le tue parole.
2. L'autore sostiene la propria tesi a proposito del rapporto tra amministrazioni cittadine e street-artists avvalendosi di tre principali argomenti. Sottolinea nel testo le espressioni che segnalano al lettore il passaggio dall'uno all'altro e riassume ciascuno dei tre argomenti in una frase.
3. Secondo l'autore la promozione della street-art è uno strumento adeguato a migliorare la qualità della vita degli abitanti dei quartieri cittadini più degradati? Rispondi con riferimento al testo.

PRODUZIONE

Esponi le tue opinioni sul tema della street-art affrontato nell'articolo e sulle riflessioni proposte dall'autore in un testo che non superi le tre colonne di metà di foglio protocollo (circa 2500 battute al computer). Se sei d'accordo con la tesi espressa nel testo sviluppalala con nuovi argomenti, anche toccando aspetti ancora non presi in considerazione. Se intendi sostenere un'altra tesi, confuta il ragionamento proposto dall'autore e porta elementi a favore della tua posizione. Per la scelta degli argomenti puoi avvalerti delle tue esperienze e delle conoscenze acquisite nel tuo specifico percorso di studio. Organizza il tuo discorso proponendo la tesi all'inizio e inserendo tra gli argomenti anche la risposta a una possibile obiezione.

Ambito economico

Commissione europea, *L'economia circolare*

Il testo che proponiamo è costituito da ampi stralci di un documento approntato dalla Commissione europea per far conoscere i vantaggi dell'economia circolare e le misure adottate a suo sostegno. Va precisato che nell'aprile 2018 il Parlamento europeo di Strasburgo ha approvato a larghissima maggioranza un ambizioso pacchetto di misure finanziarie per aiutare le imprese e i consumatori europei a compiere la transizione verso un'economia circolare, grazie alla quale i rifiuti entrano nel ciclo di riciclaggio e riutilizzo arrecando vantaggi sia all'ambiente sia all'economia.

Il concetto di economia circolare risponde al desiderio di crescita sostenibile, nel quadro della pressione crescente a cui produzione e consumi sottopongono le risorse mondiali e l'ambiente. Finora l'economia ha funzionato con un modello "produzione-consumo-smaltimento", modello lineare dove ogni prodotto è inesorabilmente destinato ad arrivare a "fine vita".

Per produrre il cibo, costruire le case e le infrastrutture, fabbricare beni di consumo o fornire l'energia si usano materiali pregiati. Quando sono stati sfruttati del tutto o non sono più necessari, questi prodotti sono smaltiti come rifiuti. L'aumento della popolazione e la crescente ricchezza, tuttavia, spingono più che mai verso l'alto la domanda di risorse (scarseggianti) e portano al degrado ambientale. Sono saliti i prezzi dei metalli e dei minerali, dei combustibili fossili, degli alimenti per uomo e animali, così come dell'acqua pulita e dei terreni fertili. [...]

La transizione verso un'economia circolare sposta l'attenzione sul riutilizzare, aggiustare, rinnovare e riciclare i materiali e i prodotti esistenti. Quel che normalmente si considerava come "rifiuto" può essere trasformato in una risorsa. [...]

La transizione verso un'economia circolare richiede la partecipazione e l'impegno di diversi gruppi di persone. Il ruolo dei decisori politici è offrire alle imprese condizioni strutturali, prevedibilità e fiducia, valorizzare il ruolo dei consumatori e definire come i cittadini possono beneficiare dei vantaggi dei cambiamenti in corso. Il mondo delle imprese può riprogettare completamente le catene di fornitura, mirando all'efficienza nell'impiego delle risorse e alla circolarità. A questa transizione sistemica sono d'aiuto gli sviluppi delle TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione) e i cambiamenti sociali. L'economia circolare può quindi aprire nuovi mercati, che rispondano ai cambiamenti dei modelli di consumo: dalla convenzionale proprietà all'utilizzo, riutilizzo e condivisione dei prodotti. Inoltre, può concorrere a creare maggiore e migliore occupazione. [...]

Al timone del passaggio a un'economia circolare si trova il mondo delle imprese. I prodotti a vita breve sono stati, in passato, un'impostazione chiave per molte aziende. Adesso il mondo industriale può cogliere l'opportunità di prolungare le vite dei prodotti e di creare prodotti concorrenziali a lunga durata.

Un progetto di tipo circolare è il punto di partenza per l'elaborazione di qualsiasi nuovo prodotto o servizio dell'economia circolare. Con l'idea della durata, del riutilizzo, della riparazione, della ricostruzione e del riciclaggio si possono progettare auto, computer, elettrodomestici, imballaggi e molti altri prodotti. [...] Alcune aziende scopriranno nuovi mercati. [...]

Fonte: recente barometro fi

La promozione dell'economia circolare richiede un ampio sostegno politico sul piano europeo, nazionale, regionale e locale. È determinante, poiché le catene di fornitura si estendono su scala globale, anche la dimensione politica internazionale. Il passaggio a un'economia circolare è un elemento fondamentale della visione definita dall'UE e dai suoi Stati membri nel 7° programma d'azione per l'ambiente. [...]

In questa direzione, l'UE ha già adottato provvedimenti. È stata istituita una gerarchia dei rifiuti, dando la priorità alla riduzione e al riciclaggio dei rifiuti stessi. La politica in materia di sostanze chimiche si ripropone di eliminare le sostanze tossiche estremamente preoccupanti in maniera graduale.

I progetti legati all'economia circolare sono sostenuti dai Fondi europei.

[...] Comprendere rapidamente le opportunità dell'economia circolare e affrontarne le sfide dipende dal sostegno diffuso della società. È essenziale coinvolgere le organizzazioni di imprese e di consumatori, i sindacati, il mondo scolastico e universitario, gli istituti di ricerca e le altre parti interessate, a tutti i livelli di governo. Nella transizione verso un'economia circolare, questi soggetti possono operare come soggetti facilitatori, capifila e moltiplicatori. [...]

Le misure come la migliore progettazione ecocompatibile, la prevenzione e il riutilizzo dei rifiuti possono generare, in tutta l'UE, risparmi netti per le imprese fino a 604 miliardi di euro, ovvero l'8% del fatturato annuo, riducendo al tempo stesso le emissioni totali annue di gas a effetto serra del 2-4%. In generale, attuare misure aggiuntive per aumentare la produttività delle risorse del 30% entro il 2030 potrebbe far salire il PIL quasi dell'1% e creare oltre 2 milioni di posti di lavoro rispetto a uno scenario economico abituale. [...]

I cittadini europei sono convinti dell'esistenza di un solido collegamento positivo fra la crescita, l'occupazione e l'efficienza nell'impiego delle risorse. Un recente sondaggio Eurobarometro¹ ha svelato che una forte maggioranza di persone pensa che l'impatto di un impiego delle risorse più efficiente produrrebbe un effetto positivo sulla qualità della vita nel loro paese (86%), sulla crescita economica (80%), e sulle opportunità di lavoro (78%). Questa maggioranza considera inoltre la riduzione e il riciclaggio dei rifiuti nelle case (51%) e nel settore industriale ed edile (50%) come le misure che maggiormente influiscono sull'efficienza nell'uso delle risorse.

(Commissione europea, Direzione generale dell'ambiente, *L'economia circolare. Collegare, generare e conservare il valore*, 21 marzo 2017)

¹ recente sondaggio Eurobarometro: si fa riferimento all'inchiesta Eurobarometro flash 388: "Opinioni dei citta-

dini europei sulla gestione dei rifiuti e l'efficienza nell'impiego delle risorse".

CONSEGNA

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento che non superi le cinque colonne di metà di foglio protocollo, sviluppando i seguenti punti:

1. Analisi

- 1.1 Analizza il testo, riconoscendo il tema complessivo e riassumendo il contenuto di ciascun paragrafo.
- 1.2 Qual è la tesi espressa in questo documento? Con quali dati e argomentazioni è sostenuta?
- 1.3 Analizza la struttura del testo e la sua articolazione interna in blocchi. Individua in particolare i connettivi semantici che collegano un blocco di testo all'altro.

2. Commento

A partire dal documento proposto, esponi le tue opinioni sul tema dell'economia circolare. Condividi oppure no la tesi espressa in questo documento della Commissione europea? Argomenta il tuo punto di vista toccando eventualmente aspetti non ancora presi in considerazione. Fai riferimento a casi di riconversione di aziende verso l'economia circolare, se ne sei a conoscenza.

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA - TIPOLOGIA C 1

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

I rifiuti sono una delle principali minacce agli ecosistemi marini e rappresentano un rischio crescente alla biodiversità, l'ambiente, l'economia e la salute. Li chiamiamo rifiuti 'marini', ma in gran parte arrivano da terra, da discariche abusive e le pratiche di smaltimento scorrette. Molti li generiamo però noi con le attività ricreative, turistiche e la pesca professionale. [...] Discariche abusive e mancanza di depuratori sono i principali responsabili dell'accumulo di rifiuti in mare. Nel Mediterraneo, però, un'importante fonte di rifiuti sono le attività ricreative, turistiche e la pesca professionale. Giocattoli dei bimbi, puntali di ombrellone, bustine di gelati o caramelle, flaconi di lozione solare vengono dal turismo balneare; esche, lenze, confezioni di pastura sono rifiuti di pescatori ricreativi, mentre reti e retine per le cozze provengono dalla pesca professionale. Impossibile sapere invece chi abbia abbandonato le migliaia di bottigliette, flaconi, sacchetti, mozziconi di sigaretta che appestano le nostre spiagge.

Una cosa però è certa: la maggior parte dei rifiuti sulle nostre coste è di provenienza italiana e spesso locale, come dimostrano le scritte presenti su molti oggetti rinvenuti in spiaggia.

(da *Un mare di plastica. Il nostro mare è invaso da plastica. Da dove viene? che impatto ha?* <http://cleansealife.it/index.php/un-mare-di-plastica/>)

La citazione proposta riguarda il preoccupante problema dell'inquinamento dei mari dovuto allo scorretto smaltimento della plastica. Rifletti su questo problema e sulle sue possibili soluzioni e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue idee personali e alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

TIPOLOGIA C2

«Il confine indica un limite comune, una separazione tra spazi contigui; è anche un modo per stabilire in via pacifica il diritto di proprietà di ognuno in un territorio conteso. La frontiera rappresenta invece la fine della terra, il limite ultimo oltre il quale avventurarsi significava andare al di là della superstizione contro il volere degli dèi, oltre il giusto e il consentito, verso l'inconoscibile che ne avrebbe scatenato l'invidia. Varcare la frontiera, significa inoltrarsi dentro un territorio fatto di terre aspre, dure, difficili, abitato da mostri pericolosi contro cui dover combattere. Vuol dire uscire da uno spazio familiare, conosciuto, rassicurante, ed entrare in quello dell'incertezza. Questo passaggio, oltrepassare la frontiera, muta anche il carattere di un individuo: al di là di essa si diventa stranieri, emigranti, diversi non solo per gli altri ma talvolta anche per se stessi.»

Piero ZANINI, *Significati del confine - I limiti naturali, storici, mentali* - Edizioni scolastiche Mondadori, Milano 1997

A partire dalla citazione, che apre ad ampie considerazioni sul significato etimologico-storico-simbolico del termine "confine", il candidato rifletta, sulla base dei suoi studi e delle sue conoscenze e letture, sul concetto di confine: confini naturali, "muri" e reticolati, la costruzione dei confini nella storia recente, l'attraversamento dei confini, le guerre per i confini e le guerre sui confini, i confini superati e i confini riaffermati.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

11

SECONDA PROVA



Istituto Professionale Servizi per l' Enogastronomia e l'Ospitalita'
Alberghiera Amerigo Vespucci-MIRH010009 codice fiscale: 80109710154

Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano Tel.027610162 - Fax 027610281 -



Rev. 2019

Il candidato spieghi cosa sono e come sono strutturate le linee guida per una sana alimentazione.

Analizzi un blocco logico e lo metta in relazione con l'alimentazione dell'età evolutiva; esaminando il caso dell'adolescenza spieghi come variano i fabbisogni di energia e nutrienti rispetto all'età adulta. Evidenzi infine il ruolo di una sana alimentazione durante tale età.

- Linee guida: cosa sono e come sono strutturate
- Blocco logico: quali sono i consigli e le motivazioni
- Alimentazione in età evolutiva: suddivisione in periodi, raccomandazioni nutrizionali
- Dieta dell'adolescente: suggerimenti nutrizionali ed errori da evitare
- Confronto tra i LARN dell'adolescente e quelli dell'adulto.

Griglie di valutazione

Alunno e Classe:

PRIMA PROVA

Tipologia A	Descrittori
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e appropriata-Buono (da 15 a 17 pt) In parte pertinente alla traccia-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura 	Adeguata-Ottimo (da 18 a 20 pt) Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
PUNTEGGIO	/60
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Interpretazione corretta e articolata del testo	Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
PUNTEGGIO	/40
Tipologia B	Descrittori
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e appropriata-Buono (da 15 a 17 pt) In parte pertinente alla traccia-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura 	Adeguata-Ottimo (da 18 a 20 pt) Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
PUNTEGGIO	/60
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e attinente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
PUNTEGGIO	/40

Tipologia C	Descrittori
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e appropriata – Buono (da 15 a 17 pt) In parte pertinente alla traccia -Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura 	Adeguata-Ottimo (da 18 a 20 pt) Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
PUNTEGGIO	/60
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e attinente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
PUNTEGGIO	/40
PUNTEGGIO TOTALE	/100
CONVERSIONE IN VENTESIMI	/20
PUNTEGGIO FINALE CONVERTITO IN QUINDICESIMI	/15

SECONDA PROVA

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

CANDIDATO.....CLASSE.....

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Descrittore	Punteggio max per ogni descrittore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	Completa e attinente	3
		Parzialmente pertinente alla traccia	2
		Fuori traccia	1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6	Completa e approfondita	6
		Completa con qualche approfondimento	5
		Completa	4
		Quasi completa	3
		Superficiale ed elementare	2
		Frammentaria e lacunosa	1
PADRONANZA delle competenze tecnico professionalievidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	Coerente ed esauriente, originale e corretta	7-8
		Coerente e corretta, ma generica	5-6
		Generica e poco corretta	3-4
		Incoerente e frammentaria	1-2
CAPACITA' di argomentare, di collegare	3	Rigorosa e appropriata	3

e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.		Adeguate e complessivamente corrette	2
		Improprie e scorrette	1
		TOTALE	/20
		TOTALE	/10

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

D) ALLEGATI

(documentazione riservata coperta da privacy: studenti con PDP e con PEI / PEID)

(consultabili a parte schede di valutazione PCTO)

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
Religione	MASSIMO LO SANTO	
Italiano	VALENTINA DE LIETO VOLLARO	
Storia	VALENTINA DE LIETO VOLLARO	
Inglese	EMANUELA MANCO	
2° Lingua: Francese	GIADA CONTI	
2° Lingua: Spagnolo	GIULIA VEZZARO	
Diritto e Tecnica Amministrat.	ANGELA MAIDA	
Alimentazione	ANNALISA DI CATALDO	
Matematica	SILVIA ANNARATONE	
Laboratorio di Enogastronomia	LUIGI PASSONI	
Laboratorio di Sala e Vendita	FRANCESCA VITUCCI	
Scienze motorie	PASQUALE ABBATECOLA	
Sostegno	TATIANA MINUTOLA	

COORDINATORE DI CLASSE prof.ssa Angela Maida

Rappresentanti di classe degli studenti	Nome	Firma

Documento costituito da pagine 114

Milano, 15 Maggio 2022