



**Ministero dell'Istruzione**



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](http://www.ipsarvespucci.it) - email: [mirh010009@istruzione.it](mailto:mirh010009@istruzione.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it)  
CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

Prot. n. 2678 C/29 DEL 11 MAGGIO 2022

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5<sup>a</sup> ASV

*Anno Scolastico 2021 / 2022*

## INDICE

<b>A) <u>PARTE GENERALE</u></b>		
PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA	pag.	4
COMPETENZE DI INDIRIZZO	pag.	5
VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI	pag.	6
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE	pag.	6
PROFILO DELLA CLASSE	pag.	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>• IL CONSIGLIO DI CLASSE</li> <li>• COMPOSIZIONE DELLA CLASSE</li> <li>• PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3<sup>e</sup> e 4<sup>e</sup>)</li> </ul>		
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4° e 5°	pag.	8
<b>A.1 COMPETENZE EDUCATIVE</b>	pag.	8
<b>A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA ed EDUCAZIONE CIVICA</b>	pag.	15
<b>A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO</b>	pag.	19
<b>A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI</b>	pag.	24
<b>B) <u>PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE</u></b>		
ITALIANO	pag.	27
STORIA	pag.	30
LINGUA INGLESE	pag.	32
LINGUA 2°: FRANCESE	pag.	35
MATEMATICA	pag.	39
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	pag.	41
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	pag.	44
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	pag.	47
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	pag.	49
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	pag.	51
RELIGIONE	pag.	53
<b>C) <u>SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO</u></b>		
Simulazione prima prova d'esame	pag.	55
Griglie di valutazione	pag.	67
Simulazione seconda prova d'esame	pag.	70
Griglie di valutazione	pag.	71
<b>D) <u>ALLEGATI</u></b> (schede di valutazione alternanza scuola-lavoro, relazioni studenti con PDP e con PEI/ PEID)	pag.	72

**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;
    - o Enogastronomia;
    - o 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 *Hospitality Management*, 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 Destination Marketing 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**

<b><u>IL CONSIGLIO DI CLASSE</u></b>	<b><u>Docente</u></b>	<b><u>Continuità didattica</u></b>
Religione	Massimo Lo Santo	Si
Italiano	Maria Pia Colombo	Si
Storia	Maria Pia Colombo	Si
Inglese	Emanuela Manco	Si
2° Lingua Francese	Giada Conti	Si
Diritto e Tecnica Amministrativa	Gabriella Basile	Si
Alimentazione	Andrea Ceratti	Si
Matematica	Laura Di Matteo	Si
Laboratorio di Sala e vendita	Stefano Mazzeo	Si
Laboratorio di Cucina	Sebastian Gerlach	No
Scienze motorie	Immacolata Persico	SI

## **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

### **Alunni BES**

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

### **Alunni assegnati alla classe come privatisti**

Non sono presenti studenti privatisti associati alla classe che, durante il mese di maggio, sosterranno l'esame per il quarto e il quinto anno.

## **DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4ª**

Alla classe 4ª A SV erano iscritti 25 alunni; agli scrutini finali 6 sono risultati non promossi; 6 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per la disciplina MATEMATICA la scuola ha predisposto corsi di recupero dedicati.

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

Nella classe sono stati inseriti numero 2 alunni (non ammessi o trasferiti)

## **STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5ª**

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

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

1. recupero in itinere;
2. studio individuale.

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

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

## **A.1 COMPETENZE EDUCATIVE**

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

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetta <b>costantemente</b> gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di <b>collaborazione</b> e di <b>disponibilità</b> per chi si trova in difficoltà e si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio.</li> <li>Ha <b>SEMPRE</b> un atteggiamento e un linguaggio consoni all'ambiente scolastico.</li> </ul>	<b>10</b>
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizza in <b>MODO RESPONSABILE</b> i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune.</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conosce e rispetta <b>SEMPRE</b> i regolamenti, ne <b>FAVORISCE</b> 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).</li> <li><b>ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b></li> </ul>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frequenta con <b>ASSIDUITA'</b> le lezioni e rispetta gli orari</li> <li><b>RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione).</li> <li><b>E' sempre presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate.</li> </ul>	
	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"> <li>E' attento/a e collabora in <b>MODO PROPOSITIVO</b> durante le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>Rispetta autonomamente gli impegni assunti e svolge sempre i compiti assegnati.</li> </ul>	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ascolta e Interviene in <b>MODO APPROPRIATO e ATTIVO</b> durante le lezioni per chiedere ulteriori spiegazioni o approfondimenti</li> <li>E' attento alle proposte di approfondimento e di arricchimento culturale</li> </ul>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esprime e sostiene in modo adeguato il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire <b>esercitando empatia, gestione delle emozioni e dello stress</b></li> </ul>	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetta gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di <b>collaborazione</b> e di <b>disponibilità</b> per chi si trova in difficoltà e spesso si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio</li> <li>Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico</li> </ul>	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"> <li>Utilizza in <b>MODO APPROPRIATO</b> i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li><b>ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b></li> </ul>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frequenta con <b>REGOLARITA'</b> le lezioni e rispetta gli orari</li> <li><b>RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> ( le entrate Posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione)</li> <li><b>E' presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate</li> </ul>	
	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"> <li>E' attento/a e <b>SEGUE CON INTERESSE</b> le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati.</li> </ul>	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interviene in <b>MODO PERTINENTE</b> durante le lezioni.</li> </ul>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostiene e motiva il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire dimostrando <b>un buon livello di empatia, gestione delle emozioni e dello stress</b></li> </ul>	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>GENERALMENTE</b> rispetta gli altri e i loro diritti; <b>non ha sempre</b> 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</li> <li>• Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico</li> </ul>	<b>8</b>
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizza in <b>MODO NON SEMPRE IDONEO</b> i materiali e le strutture della scuola</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CONOSCE</b> i regolamenti e li rispetti quasi sempre</li> <li>• <b>PRESENZA DI UNO O PIU' RICHIAMI VERBALI DOCUMENTATI</b></li> </ul>	
	<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	
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"> <li>• <b>Non segue sempre con interesse</b> le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>• Rispetta gli impegni assunti e svolge i compiti assegnati.</li> </ul>	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante l'attività didattica <b>INTERVIENE SE SOLLECITATO</b></li> </ul>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Non sempre sostiene e motiva</b> il proprio ragionamento e il proprio agire, con <b>adeguato autocontrollo.</b></li> </ul>	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>RARAMENTE</b> rispetta gli altri e i loro diritti e ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità;</li> <li>• Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico.</li> </ul>	<b>7</b>
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizza in <b>MODO INADEGUATO</b> i materiali e le strutture della scuola</li> </ul>	
Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CONOSCE</b> ma non sempre rispetta i regolamenti</li> <li>• <b>PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b> (uno o più richiami scritti senza sospensioni o con sospensioni di un max di 3 giorni)</li> </ul>		
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenta <b>IN MODO IRREGOLARE</b> le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi)</li> <li>• <b>RISPETTA SALTUARIAMENTE IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione)</li> <li>• Effettua <b>assenze strategiche</b> in occasione di verifiche concordate</li> <li>• <b>Rispetta le consegne solo se sollecitato</b> (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti)</li> </ul>	
	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"> <li>• <b>Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse</b> per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>• <b>Crea disturbo</b> durante l'attività didattica</li> <li>• Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati</li> </ul>	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo delle capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NON INTERVIENE</b> in modo propositivo durante l'attività didattica</li> </ul>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire</li> <li>• <b>DIMOSTRA scarsa capacità</b> di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui</li> </ul>	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E' <b>SCORRETTO</b> nelle relazioni tra pari e nelle relazioni con l'adulto;</li> <li>• Ha <b>ATTEGGIAMENTO E LINGUAGGIO NON ACCETTABILI</b> nel contesto scolastico.</li> </ul>	<b>6</b>
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizza <b>CON TRASCURATEZZA</b> i materiali e le strutture della scuola, a volte danneggiandoli.</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NON RISPETTA</b> i regolamenti</li> <li>• <b>NON OSSERVA le disposizioni della sicurezza.</b></li> <li>• <b>PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b> (uno o più richiami scritti e/o con sospensioni fino a 14 giorni).</li> </ul>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione di un ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenta <b>IN MODO IRREGOLARE</b> le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi)</li> <li>• <b>NON RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione);</li> <li>• Effettua <b>assenze strategiche</b> in occasione di verifiche concordate</li> <li>• <b>Rispetta le consegne solo se sollecitato</b> (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti).</li> </ul>	
	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"> <li>• <b>Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse</b> per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>• <b>Crea disturbo</b> durante l'attività didattica</li> <li>• Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati</li> </ul>	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo di capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NON INTERVIENE</b> in modo propositivo durante l'attività didattica</li> </ul>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire</li> <li>• <b>DIMOSTRA scarsa capacità</b> di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui</li> </ul>	

**LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DAL GRUPPO CLASSE:**

<b>COMPETENZE EDUCATIVE/ cittadinanza</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	LIVELLO medio raggiunto
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di se stessi	8
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	9
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	8

<b>COMPETENZE EDUCATIVE/cittadinanza</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	LIVELLO medio raggiunto
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	8
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo	8
		Impegno nello studio e rispetto delle consegne	8
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	8
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	8

## **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

Anno scolastico 2020/2021 (1° quadrimestre)

Classe IV

<b>Titolo UDA</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
I MARCHI DI QUALITA’	LEZIONE PARTECIPATA	FRANCESE SALA CUCINA
Totale ore modulo: 9		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
FRANCESE	Storia dei vini in Francia-classificazione dei vini-le vermentin	
SALA	Marchi di qualità	
CUCINA	Eccellenze del territorio lombardo- i pizzoccheri-le eccellenze regionali	

Anno scolastico 2020/2021 (2° quadrimestre)

Classe IV

<b>Titolo UDA</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
AGENDA 2030	LEZIONE PARTECIPATA- LEZIONE FRONTALE - ATTIVITA' PICCOLO GRUPPO	ITALIANO/STORIA DTA SCIENZE MOTORIE INGLESE CUCINA
Totale ore modulo: 30		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
ITALIANO	Lezione di filosofia, le migrazioni, agenda2030: ricerca dati obiettivi 1-2. Ricerca dati. Ricerca data worldbank.org/indicator	
SCIENZE MOTORIE	L'emancipazione della donna attraverso lo sport con riferimento alla parità di genere	
INGLESE	Menù tipico della dieta mediterranea e suoi vantaggi-the mediterranean food	
CUCINA	Eccellenze del territorio lombardo-obiettivo dal globale al locale: il valore culturale e sociale del cibo-valorizzazione del territorio tra arte tecnica e informatica	
DTA	Le risorse umane-assunzione del personale-pianificazione del personale-reperimento e selezione- apprendistato-job on call-prestazioni di lavoro accessorio- lavoro extra e di surroga-diritti dei lavoratori-le retribuzioni-la normativa di settore	

Anno scolastico 2021/2022 (1° quadrimestre)

Classe V

<b>Titolo UDA</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
UNIONE EUROPEA	Lezione partecipata Visione film	STORIA SCIENZE MOTORIE DTA
Totale ore modulo: 15		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
STORIA	UE: tappe e competenze-istituzione dell'UE-sito istituzionale UE-portale europeo per giovani- UE per i cittadini	
SCIENZE MOTORIE	Libro bianco dello sport della commissione europea-i valori dello sport	
DTA	Organi UE-visione film ` le ali della libertà'	

Anno scolastico 2021/2022 (2° quadrimestre)

Classe V

<b>Titolo UDA</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
EDUCAZIONE AMBIENTALE, SVILUPPO ECO-SOSTENIBILE E TUTELA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE, DELLE IDENTITA' DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE TERRITORIALI E AGROALIMENTARI	LEZIONE PARTECIPATA LAVORI DI GRUPPO	CUCINA SALA INGLESE FRANCESE ALIMENTAZIONE DTA
Totale ore modulo: 15		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
DTA  CUCINA SALA INGLESE FRANCESE	Prodotti enogastronomici siciliani- abitudini alimentari-caratteristiche dei consumi alimentari in Italia-attuali tendenze in campo alimentare-marchi di qualità-prodotti a km 0-itinerario enogastronomico  Eccellenze agroalimentari  Eccellenze agroalimentari italiane ed europee  Lombardy foods and wines- eccellenze enogastronomiche in lombardia  Eccellenze enogastronomiche del territorio francese	

#### CONTRIBUTI DISCIPLINARI

*(Tematiche affrontate al di fuori dei progetti già documentati)*

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.

Nonostante la pandemia gli studenti sono riusciti a realizzare il tirocinio aziendale

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
AGOAL INTESA VACANZE S.R.L _RESIDENZA AL MARE ALASSIO- RESIDENZA AL MARE ALASSIO	OSTERIA DELLA BISTECCA SRL  ARTE COQUINARIA SRL - VILLA TERZAGHI	L&M SAS DI MAYKOL ANNA & C
HOTEL PARIGI S.A.S. - HOTEL PARIGI	ALBERGO GHIFFA SNC DI DARIO FLAVIO E VALERIO CATTANEO	OLTRE SRL - SPAZIO NIKO ROMITO MILANO - RISTORANTE-
BAR BASSO SAS DI STOCCHETTO MIRKO & C - BAR BASSO	FAMA SRL - GUD CITY LIFE VIA DEMETRIO STRATOS,5	IL MANNARINO SRL - IL MANNARINO VIA TENCA
PONTACCIO SRL - RISTORANTE TRUSSARDI ALLA SCALA - TRUSSARDI ALLA SCALA	ERREDICI SRL-GARDEN TOSCANA RESORT - GARDEN TOSCANA RESORT	ERREDICI SRL- GARDEN TOSCANA RESORT - GARDEN TOSCANA RESORT
MP3 SRL- CONSORZIO STOPPANI	AMBROSIANA ELEVEN SRL-AL CANTINONE - AL CANTINONE VIA DELL'UNIONE	RISTORANTE DA KICO - RISTORANTE DA KICO
BAR BELLINI BROTHERS SNC	BAR BELLINI BROTHERS SNC	MACHA S.R.L. -CAFÈ - MACHA CAFÈ PIAZZA GAE AULENTI

DCM & GR SRL -BAR STOPPANI - BAR STOPPANI  TRATTORIA DEL NUOVO MACELLO S.N.C. - TRATTORIA DEL NUOVO MACELLO	APHRODITEGEST SRL - BAR GOOD MORNING FIRST	#HASHTAG SRLS - RISTORANTE SUPERFICIALE
HOTEL PARIGI S.A.S. - HOTEL PARIGI	ALBERGO GHIFFA SNC DI DARIO FLAVIO E VALERIO CATTANEO	OLTRE SRL - SPAZIO NIKO ROMITO MILANO - RISTORANTE-
BLU SEVEN SRL- HOTEL BIANCAMARIA - HOTEL BIANCA MARIA	STILE LIBERO SRL - HOTEL EXCEL MILANO 3	THE BAR DI DELISANTI SRL
COMUNIONE RESIDENCE IL VIGO DI MARILLEVA - IL VIGO DI MARILLEVA RESIDENCE	TRE ORSI.MILANO S.R.L. SETTE CUCINA URBANA - RISTORANTE SETTECUCINAURBANA	S.A.INT.SNC DI INTERRANTE SALVATORE E C. - BAR AFFORI
ADLER ANDALO SRL - HOTEL ADLER HOTEL WELLNESS & SPA	BAR JET CAFE - JET BAR DI LANOTTE COSIMO D.	BDM SRL- RISTORANTE BRUTTI DI MARE - RISTORANTE BRUTTI DI MARE
HOTEL FOR YOU SRL - HOTEL FOR YOU	ARTE COQUINARIA SRL - VILLA TERZAGH	GASTRONOMIA CIVELLI DI CIVELLI PIERGIORGIO & C. S.A.S.
		DCM & GR SRL -BAR STOPPANI - BAR STOPPANI
LA CASTELLO SNC	HABANERO SRL - RISTORANTE HABANERO	HABANERO SRL - RISTORANTE HABANERO

ENTERTAINMENT BOX SRL REPLAY - RISTORANTE THE STAGE FINE DINING	THE SANCTUARY - THE SANCUARYMILAN	THE SANCTUARY - THE SANCUARYMILAN
ENTERTAINMENT BOX SRL REPLAY - RISTORANTE THE STAGE FINE DINING	BAR SAMOVAR - RADAELLI DARIO	10 CC GLOBAL SHOP SRL- CORSO COMO 10 NEW
EFFE ENNE RSL - EFFE ENNE C/O FOUR POINTS SHERATON	QUELLI DEL NUOVO MACELLO SNC - LA CUCINA DEI FRIGORIFERI MILANESI	RISTORANTE CASCINA OVI S.R.L. - RISTORANTE CASCINA OVI
C TRE SRL -10 CORSO COMO - RISTORANTE CAFFETTERIA CORSO COMO 10	RISTORANTE CASCINA OVI S.R.L. - RISTORANTE CASCINA OVI	BRUNELLO SRL - OSTERIA BRUNELLO

#### **A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI**

##### **• PERCORSI/TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI**

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>Alcool e Proibizionismo</b>	Lezione partecipata/dialogata	Storia Inglese Sala Alimentazione

Contributi disciplinari specifici:

Storia: i ruggenti anni '20. Il proibizionismo

Inglese: Il proibizionismo, i "roaring twenties" e The Great Gatsby

Sala: Abuso di alcool

Alimentazione: alcool e salute

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>Alimentazione e salute</b>	Lezione partecipata Lezione multimediale	Inglese Enogastronomia DTA Francese Scienze degli alimenti Scienze motorie

Contributi disciplinari specifici:

DTA: prodotti a Km 0

Enogastronomia: alimenti dietetici, dieta funzione, gluten free

Inglese: diete e gruppi alimentari. Intolleranze ed allergie

Francese: proprietà nutritive degli alimenti, diete e gruppi alimentari, allergie e intolleranze, i disturbi del comportamento alimentare.

Scienze degli alimenti: diete, malattie legate all'alimentazione. Intolleranze ed allergie. Disturbi alimentari.

Scienze motorie: assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>Cibo e letteratura</b>	Lezione partecipata	Italiano Francese

Contributi disciplinari specifici:

Italiano: La memoria involontaria da "Alla ricerca del tempo perduto"

Francese: La memoria affettiva. Le madeleines di Proust

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>Marchi di qualità</b>	Lezione frontale Lezione partecipata	DTA Francese Sala e vendita Enogastronomia

Contributi disciplinari specifici:

DTA: evoluzione del marketing, micro marketing, marketing integrato, ciclo di vita del prodotto

Francese: prodotti AOP e IGP del territorio francese

Sala e vendita: legislazione dei vini

Enogastronomia: prodotti IGP, DOP, STG-AS, PAT

**EVENTUALI INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE**

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

- a) Uscite didattiche
- b) Interventi di esperti
- c) Servizi
- d) Altre attività

a) **Uscite didattiche:**

- Uscita a “Zero-Gravity Milano” accompagnati dalla prof.ssa Persico
  - il 24 maggio gli studenti si recheranno, accompagnati dal prof. di sala e la prof.ssa di DTA, all’Azienda agricola Calatroni, s. Maria della Versa (PV)
- b) **Interventi di esperti:** Donazione sangue associazione ADSINT in seguito al quale alcuni studenti sono diventati donatori di sangue

**B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE  
DISCIPLINE**

**MATERIA: ITALIANO**

**DOCENTE: MARIA PIA COLOMBO**

**LIBRO DI TESTO:** Paolo Di Sacco, "Chiare lettere- Vol.3", Ed. Scolastiche Bruno Mondadori

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio):** 114

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

La classe è risultata poco omogenea in quanto un gruppo ha dimostrato impegno costante, partecipazione attiva e studio sistematico; altri allievi hanno invece mantenuto un atteggiamento di negligenza nei confronti dello studio e di marcata passività durante le lezioni della materia. I risultati ottenuti sono conseguentemente molto differenti: la maggioranza degli allievi sa comunque comunicare correttamente ad un livello intermedio. La quasi totalità è in grado di comprendere pienamente il messaggio dei testi. La grande maggioranza della classe mostra in conclusione di possedere almeno conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali. Un buon gruppo di studenti infine ha espresso capacità critiche.

**PROGRAMMA PER CONTENUTI**

Tecniche espressive: generi letterari; figure retoriche; analisi e commento di testi narrativi e poetici; analisi e produzione di un testo argomentativo; riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità; relazione.

L'età del Positivismo: il Naturalismo francese- Il pensiero e la poetica:

G.Flaubert, *"Il ballo alla Vaubyessard"* da *"Madame Bovary"*.

E.Zola, *"La miniera"* da *"Germinale"*.

Il Verismo italiano: la poetica, le tecniche espressive: G.Verga, "Lettera prefazione all'*Amante di Gramigna*" da *"Vita dei campi"*; *"La famiglia Toscano"* da *"I Malavoglia"*.

Il Decadentismo: il Simbolismo – La narrativa decadente: i romanzi dell'Estetismo.

C.Baudelaire, *"Corrispondenze"* da *"I fiori del male"*.

G.Pascoli, *"Il fanciullo che è in noi"* da *"Il fanciullino"*; *"Novembre"*, *"Lavandare"* *"Arano"* da *"Myricae"*; *"Il gelsomino notturno"* da *"Canti di Castelvecchio"*.

G.D'Annunzio, *"Il conte Andrea Sperelli"* da *"Il Piacere"*.

O.Wilde, *"La rivelazione della bellezza"* da *"Il ritratto di Dorian Gray"*.

Il primo Novecento in Europa: i modelli culturali del primo Novecento: irrazionalismo, psicoanalisi.

Il Futurismo: *"Manifesto del Futurismo"*

Il romanzo della crisi: M.Proust, *"La madeleine"* da *"Alla ricerca del tempo perduto-Dalla parte di Swann"*.

F.Kafka, *"Il processo"* (trama)

L.Pirandello, *"L'arte umoristica"* *"scompono"*, *"non riconosce eroi"* e *"sa cogliere la vita nuda"* da *"L'umorismo"*; *"La patente"*, *"Il treno ha fischiato"* da *"Novelle per un anno"*; *"Io mi chiamo Mattia Pascal"*, *"L'amara conclusione:"* *"Io sono il fu Mattia Pascal"* da *"Il fu Mattia Pascal"*.

I.Svevo, *"L'ultima sigaretta"*, *"Psico- analisi"* da *"La coscienza di Zeno"*.

Gli scrittori e la guerra: G.Ungaretti ,*"In memoria"*, *"I fiumi"*, *"San Martino del Carso"*, *"Veglia"* da *"L'allegria-sez.Il porto sepolto"*.

Narratori italiani tra le due guerre:

A.Moravia, *"L'indifferenza di Michele"* da *"Gli indifferenti"*.

D.Buzzati, *"Era l'ora delle speranze"* da *"Il deserto dei Tartari"*.

Il Neorealismo: istanze e scelte formali. La narrativa della Resistenza e della Shoah:

B. Fenoglio, *"La fuga di Milton"* da *"Una questione privata"*.

P.Levi, *"Eccomi dunque sul fondo"* da *"Se questo è un uomo"*.

C.Pavese, *"La storia della luna e dei falò"* da *"La luna e i falò"*.

**METODOLOGIA**: lezione frontale e lezione dialogata, lettura, analisi e commento in classe di testi letterari scelti, esercitazioni sulle tracce della prima prova degli esami di Stato, discussione guidata, visione di filmati.

**STRUMENTI**: libro di testo, fotocopie fornite dall'insegnante.

**STRUMENTI DI VERIFICA**: interrogazioni, relazione orale, produzione di testi scritti secondo le modalità della prima prova di esame.

**CRITERI DI VALUTAZIONE**: si allega griglia di valutazione 1^ prova

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

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

Competenze generali di profilo/ Prestazioni d'Istituto	Competenze di materia	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
<b>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</b> <b>Utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione</b>	2.Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.	1.In situazioni note individua e mette in atto comportamenti corretti e utilizza strumenti di base	1. Intermedio 7
		2.Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.	2. Intermedio 7
	5.Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione settoriale	3.Comunica in situazioni prevedibili. 4.Redige tipologie	3. Intermedio 7

<p><b>efficace in ambito professionale. Utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non.</b></p> <p><b>Comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento o comune e alla realizzazione delle attività collettive.</b></p>	<p>6..Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p>	<p>di testi in ambiti professionali in forma essenziale.</p> <p>5.Usa il lessico settoriale in modo essenziale.</p> <p>6.Produce in forma essenziale testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p>	4.	Base	6
			5.	Base	6
			6.	Base	6
<p><b>4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p> <p><b>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 e del territorio</b></p>	<p>7.Avere coscienza della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno.</p> <p>8.Cercare, selezionare e usare fonti e documenti.</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>7.Ha coscienza degli aspetti basilari della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno.</p> <p>8.Cerca, seleziona e usa fonti e documenti in modo guidato.</p> <p>9.Riconosce gli aspetti basilari della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.</p> <p>10.Stabilisce i principali collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale</p>	7.	Base	6
			8.	Base	6
			9.	Base	6
			10.	Base	6

**MATERIA: STORIA**

**DOCENTE: MARIA PIA COLOMBO**

**LIBRO DI TESTO:** G.De Vecchi, G.Giovanetti "La nostra avventura- Vol. 3 ed. rossa "Ed. Scolastiche Bruno Mondadori

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 47**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

Per la maggioranza della classe l'impegno nello studio è stato continuativo e alcuni studenti hanno partecipato in maniera interessata, hanno quindi esercitato senso critico e desiderio di confronto. È stato soddisfacente nel complesso l'utilizzo della terminologia specifica della materia.

**PROGRAMMA PER CONTENUTI**

La II Rivoluzione industriale: innovazioni e società di massa.

L'Europa delle alleanze contrapposte.

La crisi di fine secolo (i moti del pane a Milano, Bava Beccaris; il regicidio).

L'età giolittiana: decollo industriale, riforme, divario nord/sud Italia, emigrazione, suffragio universale, politica estera(guerra di Libia).

La I guerra mondiale: cause profonde e causa immediata.

L'Italia tra neutralisti ed interventisti.

Dalla "guerra lampo" alla guerra di trincea.

I trattati di pace: le condizioni imposte alla Germania a Versailles.  
La repubblica di Weimar. Il crollo degli Imperi. Il sistema dei mandati.

La Rivoluzione russa: le tesi di Lenin, il comunismo di guerra. La dittatura di Stalin.

Gli Usa negli anni '20: il proibizionismo. La crisi del 1929. Il New Deal.

Crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" 1919/20.  
Il fascismo: origini (Fasci di combattimento); marcia su Roma; delitto Matteotti; discorso del 3 gennaio 1925. Guerra di Etiopia. Guerra civile spagnola.

Il regime fascista Mussolini (totalitarismo imperfetto).

Avvento e ascesa al potere di Hitler. Teoria dello "spazio vitale"; antisemitismo. Il regime nazista.

Le premesse della II guerra mondiale: espansionismo della Germania nazista. Il patto Molotov-Ribbentrop. L'invasione della Polonia e lo scoppio della guerra.

Le fasi della II guerra mondiale: l'occupazione della Francia; l'ingresso in guerra dell'Italia; la battaglia d'Inghilterra; la "guerra parallela"; l'operazione Barbarossa"; l'ingresso degli USA; lo sbarco degli alleati in Sicilia.

La Shoah.

La caduta del fascismo-8 settembre 1943: l'armistizio. L'Italia divisa in due. La nascita della Repubblica sociale italiana. L'occupazione nazista. Resistenza e Liberazione: azioni partigiane e rappresaglie nazifasciste. Il Comitato di liberazione nazionale (Cln) , la "svolta di Salerno".

L'Italia repubblicana: il dopoguerra: il 2 giugno 1946. Il referendum istituzionale. L'Assemblea Costituente. La Costituzione della Repubblica Italiana.

Il dopoguerra: le vittime ed i profughi . Le foibe. La nascita dell'Onu.

Le origini della guerra fredda: i due blocchi contrapposti, la divisione dell'Europa. La questione tedesca La politica statunitense: il piano Marshall. La Nato e il patto di Varsavia. Il muro di Berlino.

La nascita dell'Europa unita: dalla Cee all'UE.

L'Italia nel blocco occidentale: le elezioni del 1948. Lo sviluppo industriale. Gli anni '60; il '68 ; l'autunno caldo '69; gli anni '70 e il terrorismo.

1992: Mani pulite e la "seconda repubblica". La criminalità organizzata: gli attentati Falcone e Borsellino.

**METODOLOGIA:** lezione frontale, lezione dialogata, video.

**STRUMENTI:** libro di testo, letture integrative

**STRUMENTI DI VERIFICA:** interrogazioni, test.

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** collocazione degli eventi storici nello spazio e nel tempo; individuazione dei nessi di causa/effetto; utilizzo del lessico disciplinare.

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

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

Competenze generali di profilo/ Prestazioni d'Istituto	Competenze di materia	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Realizza autonomamente prodotti e servizi scegliendo in modo critico e consapevole. Individua, analizza e interpreta i dati relativi alle tendenze e trasformazione del mercato. Individua le soluzioni adeguate per promuovere e potenziare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio	a) Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali b) Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. c) Utilizzare criticamente tesi storiografiche	a) Conosce le linee essenziali della storia orientandosi correttamente tra gli eventi studiati. b) Riconosce le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. c) Comprende un testo storiografico.	a) Intermedio: 7 b) Intermedio: 7 c) Base: 6

## **MATERIA: Lingua straniera- INGLESE**

**Docente: Emanuela Manco**

### **LIBRO DI TESTO in adozione**

- *LIGHT THE FIRE, COOKING AND SERVICE*, ASSIRELLI, VETRI E CAPPELLINI, RIZZOLI ED
- SLIDE FORNITE DALLA DOCENTE

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 78 +4 di ed. civica**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 20 alunni che sono stati seguiti dalla docente in tutto il corso del triennio.

Il comportamento è, generalmente, corretto. La maggior parte degli alunni è rispettosa dei compagni e dei docenti. Le lezioni sono state svolte regolarmente senza particolari interruzioni dovute ad indisciplina, tranne per pochi casi isolati che più volte sono stati richiamati ad un atteggiamento più responsabile e più consono ad un ambiente scolastico.

Generalmente, gli impegni concordati e le scadenze sono stati rispettati con solo alcune eccezioni riconducibili ai medesimi alunni che spesso sono stati assenti in occasione di prove precedentemente fissate.

La partecipazione è attiva in un certo gruppo della classe che non manca mai di dare il proprio contributo sia a livello di conoscenze linguistiche che di esperienze personali riconducibili alle tematiche in trattazione. Un altro gruppo ha partecipato più attivamente solo se sollecitato, presumibilmente per alcune incertezze linguistiche. Un piccolo gruppo si è dimostrato sempre poco interessato e partecipativo, dimostrando una ritrosia anche venendo sollecitati.

L'impegno è stato costante e sistematico in un buon gruppo della classe, seppur raggiungendo risultati diversi a seguito delle proprie capacità personali.

Il profitto raggiunto va da sufficiente a eccellente.

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

- MICROLINGUA
  - MODULE 5 BEVERAGES
- WINE\* (p. 128)

\*(per il modulo di **Educazione Civica** la tematica del vino è stata estesa alle specialità enogastronomiche della Lombardia con cenni alle specialità gastronomiche e più specifici riferimenti alla produzione di vini della regione della Franciacorta)

- BEER (P. 132) + SLIDE FORNITE DALLA DOCENTE
- DESCRIZIONE DEGLI INGREDIENTI E DELLA PREPARAZIONE DEI SEGUENTI *COCKTAILS*:

*DRY MARTINI, PINA COLADA, COSMOPOLITAN, OLD FASHIONED, CUBA LIBRE*

- MODULE 9 FOOD AND HEALTH
- UNIT 1 HEALTHY EATING

- HEALTHY LIFESTYLE PP. 240/1
- THE FOOD PYRAMID AND FOOD GROUPS PP. 243/4

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
- SLIDE FORNITE DALLA DOCENTE

### STEP 3 ALTERNATIVE DIETS

- SLIDE FORNITE DALLA DOCENTE SU MACROBIOTIC, VEGETARIAN, VEGAN, RAW FOODISM AND FRUITARIAN DIETS.

- MODULE 10 FOOD SAFETY AND HYGIENE

- UNIT 1 FOOD HYGIENE
- STEP 2 FOOD POISONING TABELLA P. 271
- SLIDE FORNITE DALLA DOCENTE SULLA TEMATICHE DELLE CONTAMINAZIONI BATTERICHE

- CIVILTA':

#### *THE GREAT GATSBY*, F. S. FITZGERALD, ED. BLACKCAT, B2 LEVEL

- Lettura del romanzo nella versione semplificata, analisi dei personaggi principali e del contesto storico/sociale di ambientazione (slide fornite dalla docente su PROIBIZIONISMO E RUGGENTI ANNI '20)
- Visione di clips tratte dal film *THE GREAT GATSBY*, regia BAZ LUHRMANN
- Analisi del contesto storico/ sociale dei *Roaring Twenties* (le grandi innovazioni introdotte - <https://www.youtube.com/watch?v=upIosHU4B5A>)

- PREPARAZIONE PROVE INVALSI: SITOGRAFIA SPECIFICA VARIA

### **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**

Domande scritte aperte e interrogazioni orali.

### **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: Seconda lingua straniera- FRANCESE**

**DOCENTE: Giada Conti**

**LIBRO DI TESTO in adozione:** Saveurs de France di Médeuf, Monaco, Bailly, Editions Ducroz

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) n.69**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha complessivamente raggiunto gli obiettivi della disciplina, anche se il profilo è particolarmente disomogeneo: alcuni allievi hanno studiato in modo puntuale e riescono ad esprimersi in modo accettabile sugli argomenti oggetto di studio; altri invece mostrano difficoltà espositive, dovute a lacune pregresse e ad uno studio non sempre costante.

### **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.

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
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	<b>Ascolta/comprende</b> Intermedio 7 <b>Comunica</b> Base 6 <b>Interagisce</b> Base 6 <b>Legge</b> Intermedio 7 <b>Scrive</b> Base 6

<p>2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.</p>	<p>Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione dei prodotti più rappresentativi del Paese. Redazione di un menu secondo le consuetudini del Paese.</p>	<p><b>Ascolta/comprende</b> Intermedio 7</p> <p><b>Comunica</b> Base 6</p> <p><b>Interagisce</b> Base 6</p> <p><b>Legge</b> Intermedio 7</p> <p><b>Scrive</b> 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). Sceglie e usa le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci</p>	<p><b>Ascolta/comprende</b> Intermedio 7</p> <p><b>Comunica</b> Base 6</p> <p><b>Interagisce</b> Base 6</p> <p><b>Legge</b> Intermedio 7</p> <p><b>Scrive</b> 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><b>Ascolta/comprende</b></p> <p>Intermedio 7</p> <p><b>Comunica</b></p> <p>Base 6</p> <p><b>Interagisce</b></p> <p>Base 6</p> <p><b>Legge</b></p> <p>Intermedio 7</p> <p><b>Scrive</b></p> <p>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.</p> <p>Conosce l'igiene alimentare e le infezioni e promuove una corretta alimentazione.</p>	<p><b>Ascolta/comprende</b></p> <p>Intermedio 7</p> <p><b>Comunica</b></p> <p>Base 6</p> <p><b>Interagisce</b></p> <p>Base 6</p> <p><b>Legge</b></p> <p>Intermedio 7</p> <p><b>Scrive</b></p> <p>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
- hyperphagie

**Quelques régions:** Normandie, Bretagne, Champagne-Ardenne, PACA, Alsace.

#### **Produits régionaux:**

- Cidre
- Calvados et tarte flambée
- Huitres
- Bière
- Bénédicte
- Cointreau
- Beurre
- Choucroute
- Pain d'épices alsacien
- Foie gras
- Huile d'olive, olive de Nice
- Tapenade, aioli
- Calissons d'Aix et douceurs provençales
- Pastis
- Champagne
- Biscuits de Reims
- Fromages de Savoie
- Moutarde
- Kir et crème de cassis
- Les eaux-de-vie : Cognac, Armagnac, Rhum
- La vanille
- Les madeleines de Proust

I contenuti di grammatica sono stati ripresi o approfonditi in funzione delle esigenze comunicative.

## **METODOLOGIA**

Lezione frontale e partecipata, videolezioni, flipped classroom, 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: Matematica**

**DOCENTE: Laura Di Matteo**

**LIBRO DI TESTO in adozione**

**Leonardo Sasso, Ilaria Fragni**

**COLORI DELLA MATEMATICA ED. BIANCA VOL. A**

**DeA Scuola-Petrini**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio):78**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

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

Una parte degli allievi, a causa di alcune lacune pregresse mai colmate e di uno studio e una partecipazione discontinua, ha acquisito con molta fatica i vari concetti introdotti ottenendo risultati altalenanti. Un'altra parte invece ha cercato di consolidare e incrementare le proprie conoscenze applicandosi con costanza e ottenendo buoni risultati, a volte anche ottimi. All'interno della classe quindi un esiguo gruppo di studenti ha raggiunto una piena comprensione, una buona capacità di analisi e una corretta padronanza delle procedure acquisite nella trattazione delle varie tematiche e hanno risposto con serietà e puntualità alle varie proposte mostrandosi maturi e collaborativi.

Altri hanno raggiunto la piena sufficienza mentre per i restanti allievi il livello raggiunto è stato appena sufficiente.

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

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

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

<b>Competenze generali di profilo</b>	<b>Competenze di materia</b>	<b>Valutazione Livello</b>
<p><b>3.</b> 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>Riconoscere una funzione Sapere leggere e produrre il grafico di una funzione</p>	<p>Intermedio 7</p>
<p><b>6.</b> Attuare strategie di pianificazione, compensazione e 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>Saper rappresentare un problema reale mediante lo studio del grafico di una funzione</p>	<p>Base 6</p>

## **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

- Concetto di funzione e proprietà
- Classificazione delle funzioni
- Grafico di una funzione sua interpretazione
- Dominio di una funzione
- Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- Concetto di limite in modo intuitivo e grafico. Asintoti verticali e orizzontali
- Limiti e forme di indecisione
- Studio del segno di una funzione; interpretazione grafica
- Derivata prima di una funzione e suo significato geometrico
- Regole di derivazione; derivata di una funzione composta
- Massimi e minimi di una funzione e intervalli di monotonia
- Grafico approssimativo di una funzione razionale intera e fratta
- Semplici problemi di scelta e cenni ai problemi di ottimizzazione

## **MEDODOLOGIA**

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

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

## **STRUMENTI**

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

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

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

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

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

**MATERIA: Diritto e Tecnica Amministrativa**

**DOCENTE: Prof.ssa Gabriella Basile**

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

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 107**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

Nel corso del triennio, la classe ha dimostrato un crescente impegno nello studio della disciplina e nell'affrontare le complesse dinamiche personali e di gruppo, nelle avverse contingenze attuali.

La preparazione complessiva risulta soddisfacente per un nutrito gruppo di studenti che dimostrano di aver acquisito competenze di buon livello, mentre per altri studenti la preparazione arriva poco al di sopra della sufficienza (la maggior parte sono DSA).

**PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

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

- Funzione informativa del bilancio; i soggetti interni e esterni (libro IV)
- Criteri di valutazione: in particolare per le rimanenze merci (FIFO, LIFO e media ponderata) e per le immobilizzazioni (373 libro IV)
- Redazione schemi SP, CE codice civile (pag 544 libro IV): caratteristiche dello SP, CE e nota integrativa. Principi di redazione di bilancio (pag 541 libro IV)

**2) GESTIONE ECONOMICA**

- Analisi dei costi; tipologie di costi: costi fissi e variabili, costi diretti e indiretti. Configurazione del costo: costo diretto, costo complessivo, costo economico tecnico (pag 476 libro IV)
- Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita: full costing, direct costing; determinazione prezzo e quantità al Bep (punto di pareggio) (pag 501 libro IV)

**3) FONTI DI FINANZIAMENTO**

- Il fabbisogno finanziario iniziale e di gestione (libro IV pag 402);
- I finanziamenti: fonti interne e esterne (libro IV pag 408).

**4) PIANIFICAZIONE E CONTROLLO**

- Programmazione; importanza della programmazione (pag 122 libro V)
- Business plan: fasi della progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale (pag 160 libro V)
- Budget : la struttura e il contenuto del budget; importanza del controllo budgetario (pag 135 libro V)

**5) MARKETING**

- Concetto ed evoluzione del concetto di marketing (pag 48 libro V)
- Marketing turistico territoriale (pag 51 libro V)
- Marketing strategico (pag. 59)
- Marketing operativo: gli elementi del marketing mix (pag. 80)
- Il web marketing (pag.99 libro V)
- Piano di marketing (pag.107 libro V)
- 

**6) ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO**

- le abitudini alimentari (pag. 272 libro V)
- i prodotti a Km 0 (pag. 286 libro V)

## 7) LEGISLAZIONE TURISTICA

- Le norme sulla costituzione dell'impresa (pag. 194 libro V)
- I contratti delle imprese ristorative e ricettive e la responsabilità degli operatori (pag. 218 libro V)
- Marchi: tipologie; tutela dei marchi (pag 283 libro V)

## METODOLOGIA

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

## STRUMENTI

Libro di testo, appunti, approfondimenti attraverso fotocopie fornite dal docente, relazioni individuali.

## STRUMENTI DI VERIFICA

Esercizi, quesiti a risposta singola, simulazione terza prova scritta d'esame, interrogazioni.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione della parte teorica si è tenuto conto del percorso di apprendimento, della partecipazione, dell'impegno e delle particolari situazioni personali. Nella valutazione della parte scritta/pratica sono state utilizzate apposite griglie.

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

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti (competenza trasversale)	Intermedio 7
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.	Intermedio 7
	Individua le fonti di finanziamento a disposizione di un'azienda turistico/ristorativa.	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.	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 7
	Individua i principali canali di comunicazione d'impresa.	Intermedio 7
	Se guidato, formula un semplice piano di marketing.	Intermedio 7
	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 che regolano la produzione dei servizi turistici.	Intermedio 7
	Si orienta sulle caratteristiche dei diversi contratti.	Intermedio 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Determina il fabbisogno finanziario e individua le fonti di finanziamento.	Intermedio 7
	Illustra schematicamente l'idea imprenditoriale e formula semplici preventivi.	Intermedio 7
	Individua i rischi connessi a un'attività turistico ristorativa.	Intermedio 7
	Stabilisce la convenienza economica dell'organizzazione di un evento.	Intermedio 7
	Sa determinare il prezzo di un prodotto/servizio.	Intermedio 7

**MATERIA: Alimentazione**

**DOCENTE Andrea Ceratti**

**LIBRO DI TESTO in adozione: "Scienza e cultura dell'alimentazione"** di A. Machado , Poseidonia Scuola

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in classe (al 15 maggio): 58**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

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

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

La classe è costituita da un piccolo gruppo di studenti che risulta essere interessato alla maggior parte degli argomenti svolti, partecipa attivamente e rispetta le scadenze, mentre un secondo gruppo, più numeroso, si limita a seguire le diverse attività proposte con partecipazione molto scarsa, non interagendo quasi mai con il docente, nemmeno se sollecitati; analoga situazione si è verificata anche durante il periodo forzato di didattica a distanza (DaD) nei due anni precedenti, quando queste differenze si sono ulteriormente accentuate venendo meno il contatto diretto con gli studenti.

Nonostante le mie ripetute sollecitazioni ad utilizzare metodi e strumenti differenziati, solo pochi studenti hanno compreso l'importanza di uno studio più ragionato, con un utilizzo critico di diverse fonti, raggiungendo in tal modo competenze di livello più elevato.

Il programma, a causa di un numero di lezioni svolte inferiori al previsto, è stato svolto quasi interamente ma con alcuni tagli e diversi argomenti trattati solo in modo schematico.

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

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

**Materia: Alimentazione**

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>	
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Espone sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono	Base	6
	Data una procedura e un contesto descrive il comportamento più idoneo a garantire la salubrità e qualità	Base	6
	Dato un menu e dei prodotti identifica le materie prime qualitativamente migliori	Base	6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Relaziona sui tratti specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste	Base	6
	Riconosce piatti o preparazioni gastronomiche atte/non atte ai fedeli delle principali religioni monoteiste	Base	6
	Propone un menù per una comunità religiosa data		
	Espone sugli aspetti normativi che regolamentano la produzione e pubblicizzazione dei nuovi prodotti	Base	6

	<p>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>Base 6</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Base 6</p>
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<p>Espone sui contaminanti biologici.</p> <p>Collega i rischi ai relativi pericoli.</p>	<p>Base 6</p> <p>Base 6</p>
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<p>Calcola il FEG e lo ripartisce tra i vari principi nutritivi, nei pasti e nelle razioni settimanali</p> <p>Espone 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>Espone 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>Base 6</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Base 6</p> <p>Base 6</p> <p>Base 6</p>

## PROGRAMMA PER CONTENUTI:

### L'alimentazione nell'era della globalizzazione.

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

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

Sistema HACCP e certificazioni di qualità (cenni).

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

Le linee guida per una sana alimentazione (INRAN) (cenni)

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche (età evolutiva, donna in gravidanza e allattamento, terza età)

Le principali diete (mediterranea, vegetariana, vegana, sostenibile)

Diete e stili di vita tra scienza e moda (chetogenetica, iperproteica, longevità e mima-digiuno di Valter Longo, alcalina, gruppi sanguigni, macrobiotica, eubiotica e sport)

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

Malattie cardiovascolari, malnutrizione per eccesso e per difetto

I principali dismetabolismi: diabete, obesità, gotta, sindrome metabolica e diete relative

Le allergie e le intolleranze alimentari

I disturbi alimentari

La relazione fra l'alimentazione e il cancro

Alcol e salute (cenni).

### **METODOLOGIA**

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

### **STRUMENTI**

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

**STRUMENTI DI VERIFICA:** interrogazioni orali programmate, simulazione seconda prova scritta.

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

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

**MATERIA: SALA-VENDITA**

**DOCENTE: STEFANO MAZZEO**

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

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 91**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 20 alunni di cui 8 femmine e 12 maschi. La partecipazione risulta più attiva nelle lezioni pratiche, meno nello studio individuale, tuttavia i voti nel complesso sono più che sufficienti per la maggior parte degli allievi con qualche eccellenza. Purtroppo non tutti gli argomenti sono stati trattati o approfonditi. Comportamento e soglia di attenzione non sempre nel corso dell'anno risultano accettabili.

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

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

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
<b>1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b>	L'allievo predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	7
<b>2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.</b>	L'allievo simula la gestione di una azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.	7
<b>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.</b>	Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	7
<b>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</b>	L'allievo è in grado di proporre varie preparazioni, valorizzando i prodotti tipici, usando un lessico ed una fraseologia di settore.	7
<b>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b>	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

**PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI**

La vite cenni

Dall'uva al mosto

Le vinificazioni in rosso, in bianco, vini passiti, macerazione carbonica

I vini spumante metodo classico e metodo Martinotti

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

La Tequila e il Mezcal, la Cachaca  
 Il Cognac e il Brandy  
 Il Gin e la Vodka  
 Whisky e Whiskey  
 I liquori principali differenze: amari, dolci e creme  
 Linee generali per la costruzione di un cocktail  
 I cocktail I.B.A.  
 La birra  
 Aperitivi  
 I menu  
 Catering e Banqueting

### **METODOLOGIA**

Lezioni frontali, esercitazioni pratiche di laboratorio e abbinamento con cucina

### **STRUMENTI**

Libro di testo e appunti

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Verifiche pratiche e orali. Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti previsti dal PDP.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:  
 conoscenza della lezione, utilizzo della terminologia specifica, utilizzo dei dati forniti per risolvere l'argomento oggetto della verifica.  
 Nella valutazione degli alunni DSA si è tenuto anche conto dei criteri definiti dal PDP

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

Materie	<i>Lezione frontale</i>	<i>Lezione partecipata</i>	<i>Problemi a soluzione rapida</i>	<i>Lavoro di gruppo</i>	<i>Discussione guidata</i>	<i>Simulazione</i>	<i>Altro (specificare)</i>
<b>Area professionale</b>							
Sala - vendita	•	•	•	•		•	

**MATERIA: Enogastronomia**

**DOCENTE: Sebastian Gerlach**

**LIBRO DI TESTO in adozione:** "In Cucina" di R.Brilli P.Piaggese G.Rossi L.Santini (poseidonia scuola)

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in classe (al 15 maggio): 47**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha mostrato fin dall'inizio dell'anno un atteggiamento positivo e aperto al dialogo.

Ha mostrato discreto interesse per la materia ed apprezzabile impegno nello studio, anche se a fasi altalenanti.

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

Qualche difficoltà permane nella capacità di creare autonomamente collegamenti.

**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.

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare le caratteristiche degli alimenti, le aspirazioni e le motivazioni dei collaboratori, i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità e la potenzialità dell'ambiente	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.	- Rilevare le esigenze del cliente e definire l'offerta di servizio in relazione alle proprie competenze e potenzialità operative	7
	- Gestire gli eventuali reclami, richieste, esigenze del cliente sia in fase progettuale sia durante la realizzazione del compito/evento progettato	7
	- Monitorare e controllare l'andamento del servizio rilevandone i dati essenziali per la customer	6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Realizzare menu complessi e costituiti da piatti che rispecchino le tradizioni enogastronomiche del territorio	8
	Valorizzare i prodotti tipici riconosciuti a livello nazionale e internazionale e prodotti in ambito regionale	8
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<b>Promuovere</b> l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione degli infortuni sul posto di lavoro	7

--	--	--

## **PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

### **Attrezzature professionali**

Materiali degli strumenti

La grande attrezzatura

La piccola attrezzatura

### **L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina**

Le abitudini alimentari in Italia

Tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari

### **I prodotti alimentari**

La filiera e il mercato dei prodotti alimentari

I prodotti a denominazione d'origine i prodotti tradizionali

Alimenti BIO e alimenti biologici

Alimenti dietetici e funzionali

### **I prodotti tipici italiani**

#### **Il menu**

Menu e carta delle vivande

Progettazione del menu

Progettazione del menu

Tipologie di menu e liste

### **Sicurezza e igiene in cucina**

La sicurezza in cucina

I rischi per la salute nel settore ristorativo

L'igiene professionale in cucina

La sicurezza degli alimenti e l'HACCP

### **I 5 gruppi alimentari**

Cereali

Prodotti ortofrutticoli

Latte e derivati

Carni

Oli e grassi

### **Da svolgere ancora:**

Il coordinamento tra cucina e sala

L'approvvigionamento

## **METODOLOGIA**

Lezione frontale, lezione partecipata, problemi a soluzione rapida, dettato, dibattiti in gruppi.

## **STRUMENTI**

Libri di testo, materiale fornito durante lezioni, esercizi su classroom, mappe concettuali e riassunti (svolti a casa).

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

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** padronanza delle conoscenze, capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni, chiarezza espositiva, completezza dei contenuti.

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

**MATERIA: Scienze motorie e Sportive**

**DOCENTE: Persico Immacolata**

**LIBRO DI TESTO in adozione nessuno**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 41**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

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

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 buone capacità motorie, che però non sempre e non da tutti sono state sfruttate con costanza.

L'impegno regolare e l'atteggiamento serio, nei confronti delle varie attività programmate, da parte di alcuni alunni hanno apportato un contributo significativo alle lezioni. Per parecchi di loro merita segnalare, al di là dell'entità dei risultati raggiunti, il percorso positivo da essi compiuto, grazie alla volontà di migliorare e ad un sincero interesse nei confronti delle diverse attività proposte. I ragazzi hanno conseguito una equilibrata maturazione della personalità nell'ambito psico-motorio, acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative e migliorando le capacità motorie.

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.

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
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	Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute.	Intermedio

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

## PROGRAMMA PER CONTENUTI

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

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

Esercizi a carico naturale.

Esercizi di opposizione e resistenza.

Stretching

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: 20**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è formata da un totale di 6 alunni avvalentisi Irc. Gli studenti hanno mostrato un'attenzione e una partecipazione mediamente discreta durante le lezioni, alcuni nello specifico si sono mostrati particolarmente 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.**

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

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

## **Simulazione di prove d'esame:**

Simulazione di Prima prova il giorno 5 aprile 2022

Simulazione di Seconda prova il giorno 26 aprile 2022

Griglie di valutazione

# **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

## **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A 1**

### ***ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO***

**ITALIANO** Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí 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, róse!<sup>1</sup>  
due bianche spennellate  
  
in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,  
fratte di tamerice<sup>2</sup>,  
il palpito lontano  
d'una trebbiatrice,  
l'*angelus* argentino<sup>3</sup>...

dov'ero? Le campane  
mi dissero dov'ero,  
piangendo, mentre un cane  
latrava al forestiero,  
che andava a capo chino.

-

<sup>1</sup>corrose

<sup>2</sup>cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

<sup>3</sup>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*).

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)

*Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.*

**TIPOLOGIA A2- 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.

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 arricchiranno il

5

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, riassumi 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.

## 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".

5 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  
10 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.

[...]

15 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  
20 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. [...]

25 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.

30 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. [...]

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 Eurobarometro<sup>1</sup> 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 cittadini europei sulla gestione dei rifiuti e l'efficienza nell'impiego delle risorse".

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

## PRIMA PROVA

### TIPOLOGIA B

#### Analisi e produzione di un testo argomentativo

#### 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.

# **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

## **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B1**

### ***ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

**Paolo Rumiz**, *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" 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'altrove. 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 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

<sup>1</sup>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.

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

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.

# ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

## **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B2**

### **Analisi e produzione di un testo argomentativo**

#### **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 hop degli anni '70) alle più recenti forme di comunicazione virale che prevedono l'utilizzo di tecniche di 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. 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 di 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 un'attrattiva delle aree urbane non solo basata sui monumenti, i musei, il paesaggio naturale, ma anche su un'estetica postindustriale 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 ormai si viaggia tra Berlino, San Paolo e Nairobi cercando e riconoscendo le opere di JR, Blu o Space Invader

Spesso, come già detto, sono le stesse amministrazioni che promuovono il restyling urbano di quartieri degradati chiamando a raccolta artisti di 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 il primo passo per la gentrification

Il terzo e ultimo canale è di natura antropologica. La cosiddetta "sindrome di Peter Pan" tipica del postmodernismo e delle generazioni nate col boom economico fa vedere di buon occhio tutto ciò che manifesti un aspetto ludico. Gli oggetti di Stefano Giovannoni 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.

## **COMPRESIONE E ANALISI**

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

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. Individua 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 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. 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.

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE** **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C1**

### **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, all'ambiente, all'economia e alla 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.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.

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE** **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO 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.

**Tempi di svolgimento della prova:** sono previste 6h di tempo per lo svolgimento della prova. Per gli allievi DSA è prevista 1h di tempo in più.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

**Alunno e Classe:**

<b>Tipologia A</b>	<b>Descrittori</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	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"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> </ul>	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"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	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)
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/60</b>
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)
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/40</b>

<b>Tipologia B</b>	<b>Descrittori</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	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"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> </ul>	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"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	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)
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/60</b>
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 argomentativo 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)
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/40</b>

<b>Tipologia C</b>	<b>Descrittori</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	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"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> </ul>	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"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	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)
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/60</b>
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)
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/40</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>/100</b>
<b>PUNTEGGIO FINALE</b>	<b>/15</b>



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.

**Tempi di svolgimento della prova:** sono previste 6h di tempo per lo svolgimento della prova. Per gli allievi DSA è prevista 1h di tempo in più.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA**

**CANDIDATO.....CLASSE.....**

<b>Indicatore</b> (correlato agli obiettivi della prova)	<b>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</b>	<b>Descrittore</b>	<b>Punteggio max per ogni descrittore (totale 20)</b>
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della <b>consegna</b> operativa.	<b>3</b>	Completa e attinente	3
		Parzialmente pertinente alla traccia	2
		Fuori traccia	1
PADRONANZA delle <b>conoscenze relative ai nuclei fondamentali</b> della/delle discipline.	<b>6</b>	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 professionali <b>evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.</b>	<b>8</b>	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 e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	<b>3</b>	Rigorosa e appropriata	3
		Adeguate e complessivamente corretta	2
		Impropria e scorretta	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**
- **schede di valutazione PCTO**

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
Religione	Massimo Lo Santo	
Italiano	Maria Pia Colombo	
Storia	Maria Pia Colombo	
Inglese	Emanuela Manco	
2° Lingua: Francese	Giada Conti	
Diritto e Tecnica Amministrativa	Gabriella Basile	
Alimentazione	Andrea Ceratti	
Matematica	Laura Di Matteo	
Laboratorio di Enogastronomia	Sebastian Gerlach	
Laboratorio di Sala e Vendita	Stefano Mazzeo	
Scienze motorie	Immacolata Persico	

**COORDINATORE DI CLASSE Prof.ssa Laura Di Matteo**

Il Dirigente Scolastico  
Luigi Costanzo

Documento costituito da pagine: 74

Milano, 15 Maggio 2022