



**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. 2682/c29 del 11 maggio 2022

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5<sup>a</sup> B EN

*Anno Scolastico 2021 / 2022*

## INDICE

<b>A) <u>PARTE GENERALE</u></b>	
PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA	pag. 3
COMPETENZE DI INDIRIZZO	pag. 4
VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI	pag. 4
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE	pag. 5
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 5
• IL CONSIGLIO DI CLASSE	
• COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	
• PROFILO CARRIERE STUDENTE (crediti 3 <sup>^</sup> e 4 <sup>^</sup> )	
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4° e 5°	Pag. 7
<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. 24
<b>A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI</b>	pag. 27
<b>B) <u>PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE</u></b>	
ITALIANO	pag. 30
STORIA	pag. 34
LINGUA INGLESE	pag. 37
LINGUA SPAGNOLO	pag. 41
MATEMATICA	pag. 43
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	pag. 46
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	pag. 50
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	pag. 52
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	pag. 57
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	pag. 63
RELIGIONE	pag. 66
LINGUA FRANCESE	pag. 67
<b>C) <u>SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO</u></b>	pag. 69
Simulazione di prove d'esame	
Griglie di valutazione	
<b>D) <u>ALLEGATI</u></b> (schede di valutazione alternanza scuola-lavoro, relazioni studenti con PDP e con PEI/ PEID)	pag. 86

## **PARTE GENERALE**

### **PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA**

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

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

#### **ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

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

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE**

##### **PERCORSI TRIENNALI**

###### **Operatore della ristorazione:**

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

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

###### 1) ENOGASTRONOMIA

- 1.1) Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; è, inoltre, in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- 1.2) L'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

###### 2) SERVIZI DI SALA E VENDITA

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

###### 3) ACCOGLIENZA TURISTICA

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

### **COMPETENZE di INDIRIZZO**

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

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

1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari e enogastronomiche.

2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura e dell'innovazione.

3.Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

4.Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

5.Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

6.Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

7.Progettare, anche con tecnologie digitali eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

8.Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

9.Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *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	Lo Santo Massimo	si
Italiano	Di Pietro Laura	si
Storia	Di Pietro Laura	si
Inglese	Pricolo Alessandra	si
2° Lingua Francese	Casoli Roberta	4° - 5°
2° Lingua Spagnolo	Vicunã Narvaez Ximena	5°
Diritto e Tecnica Amministrativa	Fortuna Daniela	4° - 5°
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Mazzoli Clara	si
Matematica	Apadula Daniela	5°
Laboratorio di servizi Enogastronomici – settore Cucina	Rignanese Raffaele Mario	si
Laboratorio di servizi Enogastronomici – settore Sala e vendita	Langone Vincenzo	5° - tale insegnamento non viene impartito in 3°
Scienze motorie e sportive	Chiaravallotti Alessandro Giovanni	5°
Sostegno	Santandrea Antonietta	5°

## **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

### **Alunni BES**

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

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

## **SITUAZIONE IN INGRESSO**

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

Alla classe 4ª B EN erano iscritti 24 alunni; agli scrutini finali 4 alunni sono risultati non promossi; 2 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per le discipline Alimentazione e Matematica la scuola ha predisposto corsi di recupero dedicati.

Come da normativa vigente, prima dell'inizio del corrente anno scolastico gli alunni hanno sostenuto le prove di recupero delle insufficienze; 2 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	Partecipazione al dialogo educativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>E' attento/a e collabora in <b>MODO PROPOSITIVO</b></li> </ul>	

	dell'attività didattica e formativa	Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<p>durante le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</p> <ul style="list-style-type: none"> <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	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frequenta con <b>REGOLARITA'</b> le lezioni e rispetta gli orari</li> </ul>	

	nella realizzazione del progetto educativo		<ul style="list-style-type: none"> <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	VOTO
			L'alunno/a	
<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>	
	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	<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</b></li> </ul>	

		scolastica	<b>DOCUMENTATI</b>	<b>8</b>
<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>NON SEMPRE IN MODO REGOLARE</b> le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi)</li> <li>• <b>NON SEMPRE RISPETTA IL REGOLAMENTO DI ISTITUTO</b> circa le <b>entrate posticipate</b> e le <b>uscite anticipate</b> e le modalità di richiesta di giustificazione</li> <li>• <b>Non è sempre presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate</li> <li>• <b>Non rispetta sempre le consegne</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>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>	
	Consapevolezza dei diritti e dei	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>	

	doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	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>7</b>
<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	VOTO
			L'alunno/a	

<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>
	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</li> </ul>

6

			negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui	
--	--	--	---	--

**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	Buono
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	Buono
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	Buono

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

## **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 curricolo 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 curricolo 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 curricolo 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 curricolo 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

Amerigo Vespucci

Istituto Professionale Servizi per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ANNO SCOLASTICO 2020 /2021 CLASSE 4BEN

**EDUCAZIONE CIVICA**

compilazione a cura del coordinatore di ed. civica della classe (DTA/diritto)

**TITOLO MODULO:** La Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari**DOCENTI COINVOLTI:** Clara Mazzoli (Alimentazione); Daniela Fortuna (DTA); Laura Di Pietro (Italiano/Storia); Raffaele Rignanese (Lab. Servizi Enogastronomia); Roberta Casoli (Ling. Francese)**TOTALE ORE:** 27 Lingua Francese \_22 Lingua spagnola**Primo quadrimestre**

<b>Data</b>	<b>N. ore</b>	<b>Docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Argomento della lezione</b>
18/12/2020	1	Fortuna_DTA	Lezione partecipata	I Consorzi e il disciplinare nella produzione agroalimentare di eccellenza. Gli organi societari. Il problema del controllo nelle società di capitali. Nomina dei revisori contabili e dei sindaci, organi di controllo indipendenti? pag 652.  L'importanza dell'indipendenza degli organi di controllo.  Assegnazione video REPORT: La Porcata, da visionare durante le vacanze.
23/12/20 06/01/21	2	Fortuna_DTA	Attività assegnata per casa	Visione del video REPORT del 20/05/2019: LA PORCATA  Analisi del video e compilazione della scheda di analisi assegnata.  Rilevazione del problema organizzativo alla base della frode alimentare messa in atto.
12/01/2021	1	Fortuna_DTA	Lezione partecipata	Discussione relativa alla Frode Alimentare di cui al video assegnato per casa: Report del 20/05/2019 LA PORCATA, relativo al prosciutto di Parma e San Daniele.

				Il problema organizzativo dell'Ente preposto al controllo del Marchio di qualità alimentare. L'importanza di un controllore indipendente.
09/10/2020 16/10/2020	2	Mazzoli- alimentazione	Lezione partecipata	Valorizzazione del territorio: produzioni di qualità e marchi tutela.
27/10- 09/11/2020	6	Mazzoli- alimentazione	Attività assegnata per casa- lavori di gruppo	Realizzazione di una presentazione power point: approfondimento di un prodotto a marchio
14/12/2021	2	Rignanese	Lezione in presenza	I consorzi del parmigiano e preparazione ricetta a base di parmigiano
21/12/2020	1	Rignanese	Attività assegnata per casa	Ricerca sulla filiera del parmigiano
27/01/2020	2	Rignanese	Attività assegnata per casa	esecuzione di una propria ricetta a base di parmigiano e elaborato scritto.
7/01/21	1	Di Pietro	Lezione in classe	Sviluppo sostenibile: i cambiamenti climatici e la tutela del territorio.
7/01/21	2	Di Pietro	Attività asincrona	Visualizzazione di tre filmati e lettura di articoli.
19/01/21	1	Di Pietro	Attività in classe	Compilazione questionario.
21/01/21	1	Di Pietro	Lezione in classe	Il patrimonio immateriale U.N.E.S.C.O. e i l'Italia: l'arte della pizza, la dieta mediterranea e la vite ad alberello di Pantelleria. Le tre città creative per la gastronomia riconosciute dall'U.N.E.S.C.O. (Parma, Alba e Bergamo).
LAVORO DOMESTICO	1	CASOLI	problem watching- analyse de document video authentique	signes officiels de la qualité des produits alimentaires les labels alimentaires en france
27/01/21	1	CASOLI	discussion guidée d'après l'analyse d'un document authentique	les signes européens et les signes nationaux de qualité alimentaire
LAVORO DOMESTICO	2	CASOLI	analyse de documents vidéo authentiques recherche de de	les produits français labellisés

			produits français labellisés	
29/01/21	1	CASOLI	analyse de documents - exercices d'exposition orale/écrite	la france un pays aux labels de qualité

Anno scolastico 2020/2021 (2° quadrimestre)

Classe IVBEN

	Amerigo Vespucci
	Istituto Professionale Servizi per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
	ANNO SCOLASTICO 2020 /2021 CLASSE 4BEN

### EDUCAZIONE CIVICA

compilazione a cura del coordinatore di ed. civica della classe (DTA/diritto)

**TITOLO MODULO:** Il diritto alla Salute

**DOCENTI COINVOLTI:** Barbagallo (Spagnolo), Fortuna (DTA), Forte (Motoria), Gagliardi (Sala), Pricolo (Inglese)

**TOTALE ORE:** 17 Lingua Francese \_21 Lingua spagnola

#### Secondo quadrimestre

Data	N. ore	Docente	Metodologia	Argomento della lezione
12/03/2021	1	Barbagallo	Lezione partecipata	Objetivo 2: acabar con la pobreza y el hambre. Texto "El hambre un desafío común"
17/03/2021	1	Barbagallo	Lezione partecipata	Comer sano. Una alimentación correcta y equilibrada.
19/03/2021	1	Barbagallo	Lezione partecipata	Por un consumo responsable. El desperdicio alimentario.
21/03/2021	1	Barbagallo	Lezione partecipata	Revisión de los trabajos. Hablar y comentar las presentaciones sobre los menús.
Maggio 21	2	Fortuna	Attività assegnata per	Visione Video "La Costituzione"

			casa	spiegata ai ragazzi” del 14/12/2020. Giuliano Amato per Fondazione Corriere della Sera.
11/05/21	1	Fortuna	Lezione partecipata. Slide del docente.	Costituzione e Diritto alla Salute
12/05/21	1	Fortuna	Relazione scritta individuale	Costituzione e Diritto alla Salute
27/01/2021	1	Forte	Video Lezione Utilizzo di Padlet	Alimentazione e attività fisica per la salute e il benessere psicofisico.
01/02/2021	1	Forte	Video Lezione Utilizzo di Padlet	Alimentazione e attività fisica per la salute e il benessere psicofisico.
15/02/2021	2	Forte	Lezione – Video prevenzione infortuni	Educazione posturale per il benessere psico-fisico.
28/1/21	1	Gagliardi	DAD: lezione con tutta la classe in videoconferenza	valutare l'aspetto nutritivo nelle varie tipologie di Menu
4/2 /21	2	Gagliardi	lezione in presenza Gruppo A	Altre tipologie di Menu
11/2 /21	2	Gagliardi	Gruppo B presenza	valutare l'aspetto nutritivo nella elaborazione dei menu
22/4/21	2	Gagliardi	lezione	Verifica scritta: Elaborazione e stesura di un menu à la Carte + Elaborazione di altre tipologie di Menu
23/04/2021	1	PRICOLO	Lezione frontale e discussione guidata	A healthy lifestyle: nutrients. Food and health.
28/04/2021	1	PRICOLO	Lezione frontale e discussione degli elaborati inviati dagli studenti	Healthy dishes

**Anno scolastico 2021/2022 (1° quadrimestre)**

**Classe VBEN**

<b>Titolo UDA</b>		<b>Tipo di attività</b>		<b>Discipline coinvolte</b>
Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio.		Lezione frontale Lezione partecipata Dibattito Visione contributi video		Diritto e Tecnica Amministrativa Scienza e cultura dell'alimentazione
Totale ore modulo: <b>16</b>				
Contributi disciplinari specifici:				
13/01/2022	2	FORTUNA DANIELA	Esposizione	Esposizione presentazione ppt individuale cambiamenti climatici
12/01/2022	2	FORTUNA DANIELA	Esposizione	Esposizione presentazione ppt individuale cambiamenti climatici
11/01/2022	2	MAZZOLI CLARA	Verifica scritta	verifica sullo sviluppo sostenibile
22/12-7/01	2	FORTUNA DANIELA	attività personale	Composizione elaborato ppt individuale assegnato per casa
22/12/2021	2	FORTUNA DANIELA	Lezione	Visione film "Beyond the flood-punto di non ritorno" commento e dibattito.  "Cambiamenti climatici e riscaldamento globale, di cosa parliamo esattamente?" di Alice Scaglioni - CORRIERE DELLA SERA  "I grandi inquinatori piantano alberi contro la CO2 in cambio di crediti. Perché è un inganno" di Milena Gabanelli - DATAROOM
21/12/2021	1	MAZZOLI CLARA	Lezione	visione video sostenibilità alimentare, test impronta ecologica
15/12/2021	1	MAZZOLI CLARA	Lezione	Sostenibilità alimentare
01/12/2021	1	MAZZOLI CLARA	Lezione	dieta sostenibile
11/11/2021	1	FORTUNA DANIELA	Lezione	Evento live streaming "Afghanistan 20. La guerra è il problema."
11/11/2021	2	FORTUNA DANIELA	Educazione civica	Visione della diretta AFG20 La guerra è il problema. Emergency. Visione commento della diretta.
<b>Disciplina</b>			<b>Nuclei tematici trattati</b>	

SCIENZA E DELL'ALIMENTAZIONE	CULTURA	Diritto alla salute, prevenzione attraverso scelte consapevoli dei comportamenti alimentari e di stili di vita, benessere nei luoghi di lavoro
DIRITTO E AMMINISTRATIVA	TECNICA	Contestualizzazione delle conoscenze al fine di creare reali competenze di analisi del contesto economico e sociale in termini di SVILUPPO SOSTENIBILE

**Anno scolastico 2021/2022 (2° quadrimestre)**

**Classe VBEN**

Titolo UDA		Tipo di attività		Discipline coinvolte
Educazione ai Media e Istituzioni Europee		Lezione frontale Lezione partecipata Dibattito Visione contributi video		ITALIANO-STORIA FRANCESE DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
Totale ore modulo: Lingua Francese <b>20</b> - Lingua Spagnola <b>17</b> .				
Contributi disciplinari specifici:				
28/04/2021	2	FORTUNA DANIELA	Lezione	Dibattito Educazione ai Media e Verifica apprendimento.
28/04/2022	2	FORTUNA DANIELA	Lezione	Tutela della privacy: Il riconoscimento facciale. Maxi multa del garante a Clearview AI. Ascolto podcast e dibattito
27/04/2022	2	FORTUNA DANIELA	Lezione	Tutela della privacy: Il riconoscimento facciale. Maxi multa del garante a Clearview AI. Ascolto podcast e dibattito
12/04/2022	1	CASOLI ROBERTA	Lezione	Les élections présidentielles en France
10/03/2022	1	LANGONE VINCENZO	Lezione	Educazione ai Media - incontro con Prof.ssa Annaratone
03/03/2022	1	LANGONE VINCENZO	Lezione	Educazione ai Media - incontro con Prof.ssa Annaratone
01/03/2022	1	DI PIETRO LAURA	Lezione	Educazione ai Media - incontro con Prof.ssa Annaratone
24/02/2022	1	FORTUNA DANIELA	Lezione	Il curriculum vitae per conoscersi e farsi conoscere. Almalaurea. Diretta streaming
24/02/2022	1	FORTUNA DANIELA	Lezione	Il curriculum vitae per conoscersi e farsi conoscere. Almalaurea. Diretta streaming

		DANIELA		conoscere. Almalaurea. Diretta streaming
23/02/2022	2	FORTUNA DANIELA	Educazione civica	Visione video Giornata della sicurezza on line
16/02/2022	1	DI PIETRO LAURA	Spiegazione	Unione Europea, p.374-376.
15/02/2022	2	CASOLI ROBERTA	Lezione	L'UE: L'Europa nelle tue mani
02/02/2022	1	DI PIETRO LAURA	Lezione	L'ONU
31/01/2022	1	DI PIETRO LAURA	Lezione	L'organizzazione delle Nazioni Unite, p.380 (la fondazione e le finalità).
26/01/2022	1	DI PIETRO LAURA	Spiegazione	L'elezione del Presidente della Repubblica.
Disciplina		Nuclei tematici trattati		
ITALIANO-STORIA		L'Unione Europea e le sue Istituzioni. Evoluzione storica.		
FRANCESE		L'Unione Europea e le sue Istituzioni. Principi valori e opportunità.		
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA		Contestualizzazione delle conoscenze al fine di creare reali competenze di analisi del contesto economico in termini di: - diritto alla privacy e Il regolamento generale per la protezione dei dati personali n. 2016/679 (GDPR) - rapporto verità/informazione		

### CONTRIBUTI DISCIPLINARI

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.

DISCIPLINE	ATTIVITA'/PROGETTI/TEMATICHE
ITALIANO	Tale disciplina ha lavorato sullo sviluppo della capacità critica ed argomentativa
STORIA	Conoscenza dei fatti storici e sviluppo di autonoma capacità critica
LINGUA INGLESE	Tale disciplina ha lavorato in lingua sulla responsabilità nel tessuto sociale attraverso lo studio dell'HACCP, le diete con i loro vantaggi e svantaggi, norme di igiene alimentare, corretta conservazione dei cibi e lotta allo spreco.
LINGUA 2: SPAGNOLO	Tale disciplina ha lavorato in lingua sulla responsabilità del tessuto sociale attraverso lo studio di diete e norme di igiene alimentare.
LINGUA 2: FRANCESE	Tale disciplina ha lavorato in lingua sulla responsabilità del

	tessuto sociale attraverso lo studio di diete e norme di igiene alimentare.
MATEMATICA	Utilizzo delle capacità logiche sviluppate, mediante l'applicazione del pensiero matematico e razionale, per la risoluzione di problemi in situazioni di vita quotidiana.
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di consapevolezza e responsabilità, attraverso lo studio dell'evoluzione delle abitudini alimentari nel tempo, e lo sviluppo della normativa di riferimento.
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Diritto alla salute, prevenzione attraverso scelte consapevoli dei comportamenti alimentari e di stili di vita, benessere nei luoghi di lavoro
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di responsabilità attraverso lo studio dei marchi e dei disciplinari di produzione.
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di responsabilità mettendo in evidenza la qualità dei prodotti tipici regionali e l'importanza della loro tutela.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Fair play e rispetto dei regolamenti pattuiti nelle attività praticate.
RELIGIONE	Principio di rispetto e tolleranza

### **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.

A causa della pandemia e del conseguente lockdown alcune classi hanno realizzato project work sostitutivi del tirocinio aziendale, secondo quanto stabilito dai singoli Consigli di classe.

In particolare la classe V BEN ha realizzato le seguenti attività:

A.s. 2019/2020 Nessuna attività. **Causa situazione epidemiologica** le classi non hanno realizzato il percorso PCTO nel corso dell'anno scolastico in oggetto

A.s. 2020/2021 Regolare percorso PCTO svolto in azienda.

A.s. 2021/2022 Regolare percorso PCTO svolto in azienda.

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

STUDENTI	CLASSE IV	CLASSE V
	ERREDICI SRL - GARDEN TOSCANA RESORT	ASA NISI MASA SRL OSTERIA DEL CINEMA
	BLU SEVEN SRL-HOTEL BIANCAMARIA	AMBROSIANA ELEVEN SRL-AL CANTINONE
	FINMAR SRL GLOBE RISTORANTE	MACHA S.R.L. -CAFÈ
	PAPILLON RICEVIMENTI SRL	CREMA SRL IL POMODORINO
	AMBROSIANA ELEVEN SRL-AL CANTINONE	IL MANNARINO SRL
	RELAIS CASTEL BIGOZZI FRAT.LLI CIMADORO	LA DOGANA DEL BUONGUSTO SRL
	ERREDICI SRL-GARDEN TOSCANA RESORT	IL MANNARINO SRL
	RELAIS CASTEL BIGOZZI FRAT.LLI CIMADORO	LA DOGANA DEL BUONGUSTO SRL
	FINMAR SRL GLOBE RISTORANTE	MP3 SRL-CONSORZIO STOPPANI

	RISTORANTE CASCINA OVI S.R.L.	RISTORANTE CASCINA OVI S.R.L.
	M&L SRL-CALABRONE 2	BAR PRINCIPE
	LABORATORIO PASTICCERIA REINA, DI ALICINO FRANCESCO & C. SNC	LABORATORIO PASTICCERIA REINA, DI ALICINO FRANCESCO & C. SNC
	RISTORANTE ANTICO ALBERGO SRL	RISTORANTE ANTICO ALBERGO SRL
	TEMPI MODERNI COOP.SOCIALE ONLUS	TEMPI MODERNI COOP.SOCIALE ONLUS
	IL MANNARINO SRL	10 CC GLOBAL SHOP SRL- CORSO COMO 10 NEW
	BARONE RICASOLI SPA SOCIETÀ AGRICOLA - CANTINE DI BROLIO	OMAKASE SRL - RISTORANTE ZAZA-RAMEN
	MAIO S.R.L. - MAIO RESTAURAN	10 CC GLOBAL SHOP SRL- CORSO COMO 10 NEW
	081 DI FRANCESCO SAGGESE	OSTERIA COLOGNO
	RISTORANTE MELARA-MELARA LUCA	BRUNELLO SRL
	RISTO' SRL	PEPPE CEFALÙ SOC.COOP. SOCIALE RIST. CAPOVERDE
	RISTORANTE ANTICA OSTERIA LA RAMPINA	RISTORANTE ANTICA OSTERIA LA RAMPINA
	BARONE RICASOLI SPA SOCIETÀ AGRICOLA - CANTINE DI BROLIO	AMBROSIA EUROPA S.N.C. - DOLCELINO PASTICCERIA

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

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

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>LA CUCINA REGIONALE E MADE IN ITALY</b>	Lezione frontale, Lezione partecipata, Lezione laboratoriale	Alimentazione Laboratorio di Enogastronomia Laboratorio di Sala Vendita Francese/Spagnolo DTA

##### **Contributi disciplinari specifici:**

Alimentazione: i marchi e i prodotti tipici;

Laboratorio di Enogastronomia: ottimizzazione e sostenibilità dei prodotti tipici nella preparazione dei piatti regionali della cucina italiana.

Laboratorio di Sala e Vendita: vini e prodotti tipici delle varie regioni d'Italia

Francese/Spagnolo: marchi e prodotti tipici

DTA: le abitudini alimentari, le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia, i prodotti a km 0

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>DIETA MEDITERRANEA E SALUTE</b>	Lezione partecipata, Lezione frontale, Lezione laboratoriale	Alimentazione Cucina Inglese Francese/Spagnolo Italiano/Storia Laboratorio di Sala Scienze motorie

##### **Contributi disciplinari specifici:**

Alimentazione: la dieta mediterranea

Cucina: la dieta mediterranea

Inglese: the Mediterranean diet

Francese/Spagnola: La dieta mediterranea

Storia: lo sbarco degli Alleati in Sicilia e l'ultima fase della Seconda guerra mondiale in Italia

Italiano: "La coscienza di Zeno" di Italo Svevo

Laboratorio di Sala: il vino e il consumo di bevande alcoliche

DTA: le abitudini alimentari, le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia,

Scienze motorie: Attività fisica e benessere della persona

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>CONTAMINAZIONI</b>	Lezione partecipata, Lezione frontale, Lezione laboratoriale	Alimentazione Cucina Inglese DTA Storia

**Contributi disciplinari specifici:**

Alimentazione: contaminazione biologica degli alimenti

Cucina: contaminazione degli alimenti

Inglese: food contamination and cross contamination

DTA: Qualità e norme sull'igiene

Storia: Seconda guerra mondiale e la fine del conflitto con le bombe atomiche.

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>L'HACCP e lavoro</b>	Lezione frontale, Lezione partecipata, Lezione laboratoriale	Alimentazione Cucina Inglese Italiano Storia

**Contributi disciplinari specifici:**

Alimentazione: il piano di autocontrollo HACCP

Cucina: il piano di autocontrollo HACCP

Storia: Le conquiste dei lavoratori in Italia

Italiano: Verismo. Giovanni Verga, pensiero e opere.

Inglese: HACCP System

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>LA COMUNICAZIONE</b>	Lezione partecipata Lezione frontale	DTA Matematica Sala Italiano Storia

**Contributi disciplinari specifici:**

DTA: Marketing strategico e marketing operativo

MATEMATICA: Interpretazione di un grafico, il piano cartesiano.

SALA: Le funzioni del menù, i canali di approvvigionamento

STORIA: La propaganda politica durante le guerre. La produzione di massa.

ITALIANO: Le tendenze letterarie del '900

EDUCAZIONE CIVICA: la comunicazione manipolativa

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>LE DIETE SPECIALI</b>	Lezione frontale Lezione partecipata	Alimentazione Inglese DTA Cucina Religione

**Contributi disciplinari specifici:**

ALIMENTAZIONE: Le principali diete;

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

DTA: Attuali tendenze in campo alimentare;

CUCINA: Menù per clienti con esigenze specifiche

RELIGIONE: La sacralità del cibo

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>ANALISI DEI COSTI</b>	Lezione frontale Lezione partecipata Risoluzione di casi pratici	DTA Matematica

**Contributi disciplinari specifici:**

DTA: Classificazione dei costi, determinazione del prezzo e della quantità di equilibrio, metodi matematici di determinazione dei prezzi;

MATEMATICA: Lettura di un grafico;

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>LA SICUREZZA E LA FILIERA ALIMENTARE</b>	Lezione frontale Lezione partecipata Elaborazione di menù Produzione in laboratorio	Alimentazione Inglese Cucina DTA

**Contributi disciplinari specifici:**

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

INGLESE: Food Contamination

CUCINA: La conservazione degli alimenti;

DTA: La filiera agroalimentare, la distribuzione nel marketing, GDO pregi e difetti

**EVENTUALI INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE**

La classe ha partecipato a diverse iniziative di orientamento in uscita, in presenza e a distanza, organizzate dalla Scuola:

- Presentazione di Corsi di Formazione Tecnica Superiore (ITS) organizzati dall'I.P.S.E.O.A. "Carlo Porta" e Fondazione Minoprio: "Hospitality Academy" (26/03/22)
- Presentazione del Corso di laurea in Scienze e tecnologie della Ristorazione con la dott.ssa Daniela Martini (8/03/22)

Ha inoltre partecipato alle seguenti iniziative:

- Iniziativa Donatori del Sangue promossa da ADSINT (Associazione Donatori del Sangue dell'Istituto Nazionale dei Tumori) (18/01/22)
- Safer Internet Day (08/02/22)
- Incontro con giornalista reporter Andrea Sceresini per affrontare il tema della guerra in Ucraina

(22/03/22)

**A) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE**

**PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE**

**1 ITALIANO**

Docente: Laura Di Pietro

Libro di testo: "La scoperta della letteratura " Vol. 3 – Paolo Di Sacco, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 98

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da ventidue alunni, quindici maschi e sette femmine, dei quali undici con Bisogni Educativi Speciali. Leggermente ridimensionata nel numero a causa di ritiri tra il terzo e il quarto anno, ha trovato un nuovo equilibrio e una maggiore serenità nel corso del quinto anno scolastico. Tuttavia le difficoltà conseguenti al travaglio di questi ultimi due anni scolastici si evincono dalla qualità delle prestazioni scolastiche degli alunni con maggiori fragilità. Non sempre è stato possibile rilevare quel miglioramento generale dell'attenzione e dell'impegno che ci si attende nell'ultimo anno del corso di studi, ma è da sottolineare che una parte significativa della classe ha costantemente mantenuto nel corso del triennio dei livelli scolastici adeguati, in alcuni casi buoni, ed è riuscita a motivare il proprio studio verso un adeguato senso di responsabilità. Il clima in cui si sono svolte le lezioni è stato abbastanza positivo e dal punto di vista del comportamento, la classe è migliorata sensibilmente nel corso degli anni. Le iniziative e le attività che sono state loro proposte, li hanno visti generalmente partecipi, anche se con tratti di passività. Per quanto concerne le mie discipline, la classe ha goduto della continuità didattica nel triennio e i programmi sono stati svolti in modo adeguato.

**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>
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.		
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Scrivere in maniera corretta (ortografia, lessico, sintassi).</li><li>• Scrivere varie tipologie di testo</li><li>• Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo.</li><li>• Usare metodi e strumenti per affrontare le diverse tipologie di prova scritta dell'esame di stato.</li><li>• Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e internazionale</li></ul>	Livello base 6  Buono 7

	anche in prospettiva interculturale.	
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cercare, selezionare e usare fonti e documenti.</li> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.</li> </ul>	Livello intermedio 7
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.		
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		

Metodologia: Lezione frontale e partecipata.

Strumenti: Libro di testo, materiale multimediale.

Strumenti di verifica: verifiche orali e scritte, esercitazioni sulle varie tipologie testuali della prima prova dell'Esame di Stato.

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Valutazione Livello base (6)	Valutazione Livello intermedio (7 -8)	Valutazione Livello avanzato (9-10)
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. In situazioni note individua e mette in atto comportamenti corretti e utilizza strumenti di base.</li> <li>2. Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.</li> <li>3. Comunica in situazioni prevedibili.</li> <li>4. Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma essenziale.</li> <li>5. Usa il lessico settoriale in modo essenziale.</li> <li>6. Produce in forma essenziale testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mette in atto comportamenti adeguati nelle diverse relazioni interpersonali e utilizza validi strumenti.</li> <li>2. Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</li> <li>3. Sviluppa strategie di comunicazione in contesti più complessi.</li> <li>4. Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.</li> <li>5. Usa il lessico settoriale in modo ampio e preciso.</li> <li>6. Produce in forma adeguata testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mette in atto comportamenti adeguati, adattandoli autonomamente, nelle diverse relazioni interpersonali e utilizza con sicurezza validi strumenti</li> <li>2. Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà ed efficacia in relazione ai diversi contesti e scopi.</li> <li>3. Individua ed elabora autonomamente strategie di comunicazione in contesti professionali.</li> <li>4. Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma approfondita e creativa.</li> <li>5. Usa il lessico settoriale in modo sicuro e consapevole.</li> <li>6. Produce testi scritti di diversa tipologia pienamente rispondenti alle caratteristiche di</li> </ol>

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

### **Naturalismo e Verismo**

Caratteri generali del movimento letterario.

#### **Emile Zola**

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

Da "*Germinale*"

"*La miniera*", p. 71.

#### **Giovanni Verga**

Vita, pensiero e opere

"*Lettera prefazione all'Amante di Gramigna*", p.110.

Da "*Vita dei campi*"

"*Rosso Malpelo*", p.113.

"*La lupa*", p.120.

Da "*Novelle rusticane*"

"*Libertà*", p.157

Da "*I Malavoglia*"

"*La famiglia Toscano*", p.134.

"*L'addio alla casa del nespolo*", p.140.

"*L'epilogo: il ritorno e la partenza di Ntoni*", p.144.

Da "*Mastro don Gesualdo*", p.165.

"*La morte di Gesualdo*", p.165.

### **Il Decadenismo**

#### **Charles Baudelaire**

Cenni biografici e opera da cui è tratta la poesia

Da "*I fiori del male*"

"*Corrispondenze*", p.207.

#### **Giovanni Pascoli**

Vita, pensiero e opere

Da "*Il fanciullino*"

"*Il fanciullino che è in noi*", p.302.

Da "*Myricae*"

"*Novembre*", p.306.

"X agosto", p.313.

Da "*Canti di Castelvecchio*"

"*Il gelsomino notturno*", p.330.

### **Gabriele d'Annunzio**

Vita, pensiero e opere

Da "*Il piacere*"

"*Il conte Andrea Sperelli*", p.254.

Da "*Le vergini delle rocce*"

"Il programma del superuomo", p.259.

Da "*Alcyone*"

"*La sera fiesolana*", p.264.

### **Giuseppe Ungaretti**

Vita, pensiero e opere

Da "*L'allegria*"

"*I fiumi*", p.653.

"*San Martino del Carso*", p.657.

"*Veglia*", p.660.

"*Soldati*", p.662.

Da "*Sentimento del tempo*"

"*La madre*"p. 675.

### **Italo Svevo**

Vita, pensiero e opere

Da "*La coscienza di Zeno*"

"*L'ultima sigaretta*", p.481.

"*Augusta, la salute personificata*", p.486.

"*Zeno sbaglia funerale*" da "*La coscienza di Zeno*", p.491.

"*Psico-analisi*", p.495.

### **Luigi Pirandello**

Vita, pensiero e opere

Da "*Novelle per un anno*"

"*Il treno ha fischiato*", p.543.

"*La carriola*"

"*La patente*", p.529.

Da "*Il fu Mattia Pascal*"

"*Io mi chiamo Mattia Pascal*", p.553.

"*Io sono il fu Mattia Pascal*", p.557.

Da *"Sei personaggi in cerca d'autore"*  
*"I sei personaggi entrano in scena"*, p.576.

Da *"L'umorismo"*

*"L'arte umoristica scompone, non riconosce eri e sa cogliere la vita nuda"*, p.525.

### **Eugenio Montale**

Vita, pensiero e opere

Da *"Ossi di Seppia"*

*"I limoni"*, p.759.

*"Merigiare pallido e assorto"* p.766.

da *"Satura"*

*"Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale"*p.791.

Il Neorealismo

### **Primo Levi**

Cenni biografici e opera da cui è tratto il brano

Da *"Se questo è un uomo"*

*"Eccomi dunque sul fondo"*, p.849.

### **Beppe Fenoglio**

Cenni biografici e opera da cui è tratto il brano

Da *"Una questione privata"*

*"La fuga di Milton"*p.868.

## **STORIA**

Libro di testo: *"La nostra avventura"* Vol. III, De Vecchi, Giovannetti, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio:48

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

Si ribadiscono le stesse osservazioni fatte per Italiano in merito alla composizione della classe, alla continuità didattica e all'impegno degli alunni.

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

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva		

di interesse.		
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.		
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.		
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</li> <li>• Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</li> <li>• Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale</li> <li>• Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali</li> <li>• Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici</li> </ul>	<p>Livello base 6</p> <p>Livello intermedio 7</p>

Metodologia: lezione frontale e partecipata.

Strumenti: Libro di testo.

Strumenti: Verifiche orali e scritte, comprensive di recupero.

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Valutazione Livello base (6)	Valutazione Livello intermedio (7 -8)	Valutazione Livello avanzato (9-10)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• In situazioni note individua e mette in atto comportamenti corretti e utilizza strumenti di base</li> <li>• Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.</li> <li>• Comunica in situazioni prevedibili.</li> <li>• Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mette in atto comportamenti adeguati nelle diverse relazioni interpersonali e utilizza validi strumenti</li> <li>• Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</li> <li>• Sviluppa strategie di comunicazione in contesti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mette in atto comportamenti adeguati, adattandoli autonomamente, nelle diverse relazioni interpersonali e utilizza con sicurezza validi strumenti</li> <li>• Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà ed efficacia in relazione ai diversi contesti e scopi.</li> <li>• Individua ed elabora autonomamente strategie di</li> </ul>

<p>essenziale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usa il lessico settoriale in modo essenziale.</li> <li>• Produce in forma essenziale testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</li> </ul>	<p>più complessi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.</li> <li>• Usa il lessico settoriale in modo ampio e preciso.</li> <li>• Produce in forma adeguata testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</li> </ul>	<p>comunicazione in contesti professionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma approfondita e creativa.</li> <li>• Usa il lessico settoriale in modo sicuro e consapevole.</li> <li>• Produce testi scritti di diversa tipologia pienamente rispondenti alle caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</li> </ul>
--	--	--

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

### **Programma per contenuti**

- L'Italia unita (Destra e Sinistra storica)
- L'Imperialismo
- La situazione politica europea nella seconda metà del XIX secolo
- La crescita economica degli Stati Uniti
- L'Italia giolittiana
- La prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa
- Il dopoguerra in Italia e in Europa
- I mandati in Medio Oriente e l'Asia
- L'Unione Sovietica di Stalin
- Il fascismo
- Gli USA e la crisi del '29
- La crisi della Germania repubblicana e il nazismo
- La guerra civile spagnola
- La seconda guerra mondiale
- Il secondo dopoguerra
- Cenni sulla Guerra fredda

## **LINGUA INGLESE**

**MATERIA:** LINGUA INGLESE

**DOCENTE:** PRICOLO ALESSANDRA

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

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

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe 5<sup>B</sup> ad indirizzo enogastronomico si è dimostrata attenta e partecipa al dialogo didattico-educativo ed ha mostrato un certo interesse per la disciplina. Gli allievi hanno avuto nel complesso un atteggiamento propositivo e partecipa, nonostante le ripetute interruzioni della didattica in presenza. Nel corso di questi tre anni gli studenti hanno dimostrato una graduale ma costante evoluzione nella gestione degli argomenti proposti. Tutti hanno dimostrato una discreta volontà nel tentativo di migliorare sia la produzione orale che quella scritta.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. La maggior parte degli allievi possiede una preparazione nel complesso discreta, in alcuni casi buona, con qualche lacuna a livello espositivo. Il rapporto docenti/allievi è stato corretto e rispettoso sia per quanto riguarda le consegne che per le richieste.

### **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	Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento.	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Intermedio(7 ) Interagisce Base(6) Legge Intermedio(7) Scrive Base(6)
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione dei prodotti più rappresentativi del paese	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Intermedio (7) Interagisce Base(6) Legge

		Intermedio(7) Scrive Base(6)
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato ( recente e storico).Sceglie strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci.	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Intermedio(7) Interagisce Base(6) Legge Intermedio(7) Scrive Base(6)
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Redige un menu con piatti tipici delle varie diete. Redige un menu tipico inglese.	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Intermedio(7 ) Interagisce Base(6) Legge Intermedio(7) Scrive Base(6)
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Elabora un menu per clienti con problemi alimentari.	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Intermedio(7) Interagisce Base(6) Legge Intermedio(7) Scrive Base(6)
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare	Nella programmazione del dipartimento di materia è stato stabilito di non implementare la	

la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	sesta competenza.	
--	-------------------	--

## PROGRAMMA PER CONTENUTI

How to prepare a menu: Types of menu; Buffet and banquet menus; Breakfast, lunch and dinner menus; Tips for writing a good menu .

Religious menus.

Food contamination .

A closer look at microbes.

Food poisoning.

Food spoilage and safe storage.

Handling food safely.

Good storage and food classification.

Food preservation and food packaging .

Food packaging .

The HACCP system.

HACCP: the seven principles.

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

Food and health .

The food pyramid and food groups.

Healthy plates: the Eatwell plate; my Plate.

The Mediterranean diet .

Advantages of the Mediterranean diet.

Special diets for food allergies and intolerances .

Celiac disease .

More about celiac disease .

Alternative diets: Macrobiotics, the Zone diet, Vegetarian diets, Vegans, Fruitarians, Raw foodists.

Other types of diet: Japanese diet, Nordic diet, West African diet, French diet .

Promoting a sustainable diet .

Sustainable food and organic food .

GMOs.

The philosophy of Slow Food.

0 km food .

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

## **METODOLOGIA**

Funzionale - comunicativa

## **STRUMENTI**

Libro di testo, fotocopie, CD, DVD.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

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

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

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

LA PROGRAMMAZIONE completa è presente agli atti della scuola.

## **LINGUA SPAGNOLO**

**DOCENTE** Ximena Vicuña Narvaez

**LIBRO DI TESTO** Susana Orozco Gonzaléz/Giada Riccobono "Nuevo En su Punto"/Hoepli Pilar Sanagustin Viu "Ya está 2" Pearson/Lang

**ORE DI LEZIONE 77 effettivamente svolte (al 15 di maggio)**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

La classe ha raggiunto buone conoscenze grammaticali e lessicali per presentare la competenza relativa alla elaborazione di un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia spagnola.

La produzione scritta di brevi testi, e comprensione di testi inerenti al programma di enogastronomia con domande aperte sono state ampiamente svolte.

Gli studenti hanno dimostrato una discreta capacità di intervento durante le attività, sanno sostenere e motivare sufficientemente il proprio ragionamento e il proprio agire.

Gli studenti hanno dimostrato una discreta capacità di intervento durante le attività, sanno sostenere e motivare sufficientemente il proprio ragionamento e il proprio agire.

### **COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE**

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

<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	<b>Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento</b>	Intermedio 7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	<b>Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione della cucina di avanguardia più rappresentative del Paese</b>	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.	<b>Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico)</b> <b>Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci</b> <b>Esprime auguri, avanza richieste, esprime dispiacere</b> <b>Definisce persone, oggetti, momenti e luoghi</b> <b>Esprime sentimenti e reazioni</b> <b>Esprime relazioni temporali</b> <b>Esprime opinioni, proposte e suggerimenti</b> <b>Esprime finalità</b>	Intermedio 7

	<b>Esprime condizione</b>	
	<b>Esprime ipotesi</b>	
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<b>Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia spagnola</b>	Intermedio 7
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<b>Elabora un menù adeguato per clienti con problemi alimentari.</b>	Intermedio 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		

**PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

1) La dieta vegetariana (ventajas y desventajas) (Receta Pisto Manchego)

2) Productos típicos

El arroz (Paella) y receta (diferencias en la preparación con el Risotto)

El jamón (Jamón Iberico y de Bellota) el corte y una receta

Los quesos y cortes

Verduras y legumbres (Receta Fabada Asturiana)

3) Menú Equilibrado

Dieta ideal (consejos y recomendaciones)

4) Normas Higiénicas para los profesionales

5) Menú para celíacos

La celiacía

La cocina sin gluten

**METODOLOGIA:** *Lezione frontale, lavoro di gruppo, discussione guidata*

**STRUMENTI:** *Libri di testo e dispense del docente*

**STRUMENTI DI VERIFICA:** Verifiche scritte e orali con quesiti specifici e risposte aperte

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** Conoscenze dei contenuti della materia e comprensione della lingua

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

## **MATERIA : MATEMATICA**

**Docente : APADULA DANIELA**

### **Libro di testo in adozione**

Colori della matematica edizione Bianca per gli Istituti Alberghieri ; Editore : Dea Scuola

### **Ore di lezione**

Ore di lezione : n° ore settimanali secondo il piano di studi 3 Totale ore: 80

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE EVIDENZIANDO OBIETTIVI PROGRAMMATI E REALIZZATI**

La classe è costituita da ventidue studenti in generale poco motivati ,poco partecipi alle lezioni e poco interessati alla materia con una preparazione superficiale e non sempre adeguata. *Quasi tutti hanno mostrato una buona volontà nel tentativo di mettere in atto un miglioramento soprattutto nella seconda parte del quadrimestre sia nella produzione scritta che in quella orale. Per questi motivi quasi tutti gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi minimi programmati in termini di competenze. La maggioranza della classe presenta una preparazione prevalentemente scolastica, in alcuni è caratterizzata da un maggiore spessore qualitativo e solo pochi alunni tuttavia evidenziano attualmente una preparazione in parte lacunosa e superficiale dovuta a un impegno discontinuo e ad uno studio domestico saltuario.*

### **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		
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di MATEMATICA		
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.	<i>classifica le funzioni in base alle loro caratteristiche principali.</i>	Base 6
	<i>riconosce le principali caratteristiche di una funzione</i>	Intermedio 7
	<i>.utilizza e giustifica le principali procedure di calcolo.</i>	Base 6
	<i>legge il grafico e, aiutato, lo interpreta per effettuare scelte.</i>	

	<i>riconosce il grafico delle principali funzioni elementari.</i>	Intermedio 7  Base 6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.		
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.		
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<i>riconosce e utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per ottenere informazioni</i>	Base 6

## **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

### **MODULO 1: Elementi di algebra**

Ripasso equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado

### **MODULO 2: Funzioni reali di variabile reale**

Dominio di semplici funzioni razionali (interi e fratte), irrazionali. Segno della funzione. Intersezione con gli assi. Simmetrie di una funzione (pari o dispari)

### **MODULO 3: Limiti di una funzione reale**

Concetto di limite di una funzione e sua definizione. Limite finito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un valore infinito. Limite infinito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un

valore infinito. Forme indeterminate 0 su 0. Calcolo di limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte. Asintoti di una funzione (verticale, orizzontale,).

#### **MODULO 4: Derivata di una funzione**

Derivata di alcune funzioni elementari algebriche. Regole di derivazione della somma e della potenza. Ricerca dei punti di massimo e di minimo di una funzione con l'uso della derivata prima. Ricerca dei punti di flesso di una funzione con l'uso della derivata seconda. Studio e grafico di semplici funzioni polinomiali e di funzioni razionali fratte.

#### **METODOLOGIA**

Lezione frontale e lezione dialogica durante le lezioni in presenza,

#### **STRUMENTI**

Libro di testo ,appunti forniti dal docente.

#### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Verifiche orali e scritte.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

##### **Livello 1 – BASE** (obiettivi minimi) voto 6

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

##### **Livello 2 – INTERMEDIO** Voto: 7 -8

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

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

##### **Livello 3 – AVANZATO** Voto: 9-10

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

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

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

*Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi*

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

## **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

Materia DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA  
Docente Fortuna Daniela  
classe V BEN  
Articolazione: Enogastronomia

### **LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE:**

- Rascioni – Ferriello *Gestire le imprese ricettive 3*, ed. Tramontana (classe V)
- C. De Luca – M.T. Fantozzi *Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica*, ed. Liviana (classe IV)

**ORE DI LEZIONE:** 101 ore di lezione (al 15/05).

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

La classe ha mostrato attenzione e interesse durante le lezioni e la partecipazione è sempre stata attiva. Buona anche la partecipazione al dialogo educativo.

La classe nel suo complesso, è riuscita a raggiungere un livello di apprendimento adeguato, dimostrando impegno e maturità. Persistono alcuni singoli casi di studenti che, a causa della frequenza e impegno discontinui, hanno avuto particolare difficoltà a raggiungere la sufficienza nella materia.

Un piccolo gruppo di studenti ha dimostrato particolare interesse per gli argomenti trattati.

Gli studenti sono stati impegnati in lezioni frontali, partecipate e hanno inoltre svolto attività di approfondimento a casa, alle quali hanno risposto con impegno e puntualità.

### **COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE:**

<b>Competenze generali di profilo</b>	<b>Attività/ prestazioni</b>	<b>Livello corrispondente</b>
<b>1.</b> agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti (competenza trasversale)	Intermedio
<b>2.</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	<b>a)</b> Compila il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche.  <b>b)</b> Commenta la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica di una struttura turistico ricettiva sulla base degli indici utilizzati.  <b>c)</b> Individua le fonti di finanziamento più idonee in relazione a diverse situazioni aziendali.	Intermedio  Base

		Intermedio
<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	Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non.	Intermedio
<b>4.</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<p><b>a)</b> Individua le caratteristiche del contesto interno ed esterno in cui opera l'impresa.</p> <p><b>b)</b> Individua i principali canali di comunicazione d'impresa.</p> <p><b>c)</b> Se guidato formula un semplice piano di marketing.</p> <p><b>d)</b> Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.</p>	<p>Intermedio</p> <p>Intermedio</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p>
<b>5.</b> 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 ristorativi/alberghieri	Intermedio
<b>6.</b> Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<p>a) Analizza il contesto di riferimento.</p> <p>b) Determina il fabbisogno finanziario e sceglie le fonti più adeguate.</p> <p>c) Individua i rischi connessi a un'attività turistico ristorativa</p> <p>d) Stabilisce la convenienza economica dell'organizzazione di un evento.</p> <p>e) Sa determinare il prezzo di un prodotto/servizio</p>	<p>Intermedio</p> <p>Base</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p>

## **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

### **1) BILANCIO d'ESERCIZIO**

- Forma e contenuto dei documenti che compongono i bilanci;
- Funzione informativa del bilancio; Obbligo di redazione.
- I principi di redazione del bilancio;
- Redazione schemi SP, CE codice civile: caratteristiche dello SP, CE e nota integrativa.

### **2) I FINANZIAMENTI**

- Fonti interne e fonti esterne: caratteristiche fondamentali.

### **2) GESTIONE ECONOMICA**

- Analisi dei costi; tipologie di costi: costi fissi e variabili, costi diretti e indiretti. Oneri figurativi.
- Configurazione del costo: costo diretto, costo complessivo, costo economico tecnico.
- La ripartizione dei costi comuni: su base multipla e su base unica.
- Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita: full costing, direct costing; food cost.
- Il diagramma di redditività; utile atteso.
- Determinazione quantità di equilibrio BEP (punto di pareggio)

### **3) PROGRAMMAZIONE PIANIFICAZIONE E CONTROLLO**

- Rapporto tra Programmazione Pianificazione e Controllo;
- Scelta strategica imprenditoriale;
- Fattori dai quali dipende la scelta strategica;
- Il vantaggio competitivo.
- Business plan: fasi della progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale (cenni)
- Budget: caratteristiche e differenza rispetto al bilancio di esercizio (cenni)

### **4) MARKETING**

- Concetto ed evoluzione del concetto di marketing (pag 48 libro V)
- Marketing strategico (pag. 59 libro V): Analisi, Segmentazione, Target, Posizionamento.
- Marketing operativo: gli elementi del marketing mix (pag. 80): Prodotto e Ciclo di vita, Prezzo, Canali di distribuzione, Contratto di franchising, Comunicazione.
- Il web marketing (pag.99 libro V)

### **5) ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO**

- le abitudini alimentari (pag. 272 libro V)

### **6) LEGISLAZIONE TURISTICA**

Le norme obbligatorie (cenni)

- Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore (pag. 204/210 libro V)
- La legge sulla privacy (pag. 211 libro V)

Le norme volontarie (cenni)

- Sistema di qualità (pag 213 libro V)

**METODOLOGIA:** Lezione frontale, lezione partecipata, lavori di gruppo ed individuali, video-lezioni.

**STRUMENTI:** Libri di testo, appunti, materiale multimediale, podcast.

**STRUMENTI DI VERIFICA:** Interrogazioni orali; Prove scritte semi-strutturate; Relazioni scritte.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

- A)** Comprensione della tematica proposta o della consegna operativa.
- B)** Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.
- C)** Padronanza delle competenze tecnico professionali necessarie per affrontare le problematiche assegnate e per l'elaborazione delle soluzioni.
- D)** Capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici

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

La valutazione degli studenti BES è stata effettuata utilizzando i criteri di riferimento previsti dai vari PDP, con relative misure compensative e dispensative.

La programmazione completa è presente agli atti della scuola.

## **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: Clara Mazzoli**

**LIBRO DI TESTO in adozione:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE,  
A.MACHADO, ED.POSEIDONIA SCUOLA

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

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha goduto della continuità didattica dall'anno scorso.

La partecipazione è stata attiva per alcuni studenti, mentre per altri vi è stata talvolta una certa passività; gli alunni si sono mostrati abbastanza interessati agli argomenti trattati e sono riusciti a cogliere il nesso con molte tematiche attuali e con il laboratorio di enogastronomia. La classe è riuscita ad instaurare, soprattutto per quanto concerne alcuni argomenti, un dialogo costruttivo tra compagni e docente. Si è evidenziata una certa puntualità nella consegna dei lavori richiesti e nella pianificazione delle verifiche.

La classe si è attestata ad un livello buono; talvolta gli alunni hanno avuto bisogno di essere guidati dall'insegnante.

<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	Riporta la definizione di qualità globale ed elenca i fattori che concorrono alla sua determinazione. Organizza il materiale e la postazione di lavoro per affrontare preparazioni note. Conosce il sistema di autocontrollo, elenca le fasi ed è in grado di applicare le procedure.	BASE
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Conosce i principali fattori che influenzano le scelte alimentari e che determinano il valore simbolico del cibo nelle diverse culture. E' in grado di formulare menu semplici. Individua le nuove tendenze di filiera e distingue le diverse categorie.	BASE
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Descrive con un linguaggio semplice, ma corretto, le modalità di trasmissione dei microrganismi attraverso gli alimenti e conosce le principali infezioni, intossicazioni, tossinfezioni e parassitosi alimentari.	INTERMEDIO
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Calcola il FEG e ripartisce le calorie tra i macronutrienti e i pasti; calcola il valore calorico-nutrizionale di menu e suggerisce gli alimenti più adatti a soddisfare i fabbisogni calcolati. Conosce le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche; individua i criteri per la scelta degli alimenti più idonei ed elabora un menu adeguato. Conosce e riconosce i fattori di rischio che concorrono all'insorgenza di una malattia cronico degenerativa e realizza menu funzionali alle esigenze specifiche della clientela. Utilizza un linguaggio tecnico-scientifico corretto.	AVANZATO

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

#### **Sicurezza e tecnologie alimentari**

Conservazione degli alimenti

Cottura degli alimenti

Sicurezza e qualità alimentari

### **Alimentazione e salute**

Bisogni di energia e di nutrienti  
Valutazione dello stato nutrizionale

### **La dieta in condizioni fisiologiche**

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche  
Diete e stili alimentari

L'alimentazione nella ristorazione collettiva: mensa scolastica, mensa aziendale, ristorazione nelle case di riposo

### **La dieta nelle principali patologie**

La dieta nelle malattie cardiovascolari  
La dieta nelle malattie metaboliche  
Allergie e intolleranze alimentari  
Disturbi alimentari  
Alimentazione e tumori

### **Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare**

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti (cenni)  
Contaminazione biologica degli alimenti  
Le certificazioni di qualità

### **METODOLOGIA**

Lezione frontale, lezione partecipata, apprendimento collaborativo, mappe concettuali, lavori di gruppo, visione di documentari e video

### **STRUMENTI**

Libro di testo, appunti, internet, schemi e mappe, piattaforme e-learning (classroom, google meet, registro elettronico)

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Interrogazioni, esercizi e domande da svolgere a casa, domande aperte.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Tutte le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:  
comprensione della richiesta, conoscenza dell'argomento, utilizzo del linguaggio specifico, utilizzo delle conoscenze e dei dati forniti per risolvere casi.

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

## **LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SERVIZI E VENDITA**

### **FINALITÀ EDUCATIVE DELLA DISCIPLINA**

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: *agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*

**DOCENTE:** VINCENZO LANGONE

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 23 allievi, la classe si presenta attenta ed interessata alle lezioni, disciplinata e corretta; alcuni alunni stentano, però, a mantenere la concentrazione.

**TOTALE ORE SVOLTE** al 15 Maggio N. 51

### **COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

<p><b><u>Competenze disciplinari del secondo biennio e quinto anno : classe IV</u></b> <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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 con i colleghi.</li><li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li><li>• controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li><li>• predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li><li>• adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li><li>• utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li><li>• utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li></ul>
---	---

**COMPETENZE E ABILITÀ CHE SI INTENDONO RAGGIUNGERE A FINE ANNO SCOLASTICO IN RELAZIONE AL PROFILO IN USCITA E AI RISULTATI DI APPRENDIMENTO (cfr. Allegato 2)**

ABILITÀ DISCIPLINARI	CONOSCENZE	COMPETENZE
<p>1°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il menu in funzione alle caratteristiche della clientela</li> <li>• Sa definire il menu e collocarlo nella storia</li> <li>• Sa pianificare e progettare il menu in base alle diverse circostanze</li> <li>• Sa calcolare il food cost ed i prezzi del menù</li> </ul>	<p>1°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tipologie di menu e di carte in base alla ristorazione alla clientela e alla tipologia di pasto</li> <li>• L'aspetto gastronomico del menu</li> <li>• L'aspetto tecnico-grafico del menu</li> <li>• L'aspetto contabile amministrativo del menu</li> <li>• I menu programmati</li> <li>• Lessico professionale in lingua straniera</li> </ul>	<p>1°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosce la storia del menu</li> <li>• Conosce il menu come prezioso strumento di vendita</li> <li>• Conosce le regole per l'elaborazione del menu</li> <li>• Conosce le principali tipologie di carte delle vivande e menu</li> <li>• Conosce l'aspetto gastronomico, tecnico-grafico e contabile di un menu</li> </ul>
<p>2°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.</li> <li>• Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.</li> </ul> </li> </ul>	<p>2°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il vino e l'abbinamento cibo-vino</li> <li>• Il Vino: la vite</li> <li>• La produzione e conservazione</li> <li>• Gli spumanti</li> <li>• La classificazione</li> <li>• L'etichetta</li> <li>• La degustazione</li> <li>• L'abbinamento cibo vino</li> <li>• Il servizio</li> </ul>	<p>2°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> </ul>
<p>3°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa fornire un servizio di qualità in ristorazione</li> </ul>	<p>3°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le certificazioni di qualità</li> <li>• I marchi comunitari e nazionali</li> <li>• Le denominazioni dei vini e dei prodotti</li> <li>• Le varie certificazioni</li> <li>• Il servizio di qualità</li> <li>• Le tipologie di servizio</li> <li>• Le regole del servizio</li> <li>• La mise en place</li> <li>• Le decorazioni</li> </ul>	<p>3°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosce il concetto di qualità nei servizi ristorativi</li> <li>• Conosce la certificazione di qualità i marchi comunitari e i marchi nazionali</li> <li>• Conosce le denominazione dei prodotti (DOP,IGP,STG)</li> <li>• Conosce i prodotti agroalimentari tradizionali PAT</li> <li>• Conosce i prodotti a denominazione comunale di origine De.C.O</li> <li>• Conosce le certificazioni non ufficiali</li> <li>• Conosce la definizione di presidio Slow Food e arca del gusto</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosce le procedure dell'offerta ristorativa</li> <li>• Conosce la cultura della tavola</li> </ul>
<p>4°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa organizzare nei fondamentali la carta dei vini</li> <li>• Sa organizzare nei fondamentali la carta del bar</li> <li>• Sa valorizzare il contributo che le bevande apportano all'immagine dell'azienda</li> </ul>	<p>4°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'acqua</li> <li>• Le bevande analcoliche</li> <li>• Le bevande alcoliche, con particolare approfondimento sulla produzione del vino e della birra</li> <li>• Le bevande superalcoliche</li> <li>• Le schede di degustazione del vino e della birra</li> <li>• La carta dei vini</li> <li>• La carta del bar</li> <li>• La gestione del bar <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il drink cost e il prezzo di vendita</li> </ul> </li> </ul>	<p>4°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosce la classificazione delle bevande</li> <li>• Conosce le nozioni fondamentali per affrontare la degustazione dei prodotti del beverage</li> </ul>
<p>5°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i criteri di certificazione di qualità delle bevande.</li> <li>• Classificare correttamente le bevande alcoliche. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle origini e delle tecniche di produzione e servizio delle bevande alcoliche.</li> </ul> </li> </ul>	<p>5°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bevande alcoliche: distillati e liquori</li> <li>• Origini</li> <li>• Tecniche di produzione</li> <li>• Classificazione</li> <li>• Servizio</li> <li>• Differenziazione tra distillati e liquori.</li> </ul>	<p>5°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,</li> <li>• nutrizionale e gastronomico.</li> </ul>
<p>6°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sa individuare i fattori che influenzano le abitudini alimentari</li> </ul>	<p>6°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le abitudini alimentari ieri e oggi</li> <li>• La cucina contemporanea</li> <li>• L'alimentazione e la nutrizione</li> <li>• L'alimentazione delle diverse popolazioni</li> <li>• Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li> <li>• L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali nazionali ed internazionali</li> </ul>	<p>6°</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosce l'evoluzione del ruolo dell'alimentazione</li> <li>• Conosce il rapporto cibo-cultura</li> <li>• Conosce le abitudini alimentari di alcune zone culturali</li> </ul>

7°	7°	7°
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sa orientarsi all'interno del mercato della ristorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La ristorazione commerciale e collettiva</li> <li>Il mercato della ristorazione e le esigenze della clientela</li> <li>L'offerta ristorativa</li> <li>Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'estero</li> <li>Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole"</li> <li>Lineamenti di organizzazione del lavoro:</li> <li>Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pesi)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conosce la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva</li> <li>Conosce i prodotti ristorativi come "pacchetto"</li> <li>Conosce le caratteristiche della produzione di servizi</li> <li>Conosce le aziende di ristorazione come attività produttrici di servizi</li> </ul>
8°	8°	8°
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sa individuare le caratteristiche della qualità e del marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La qualità percepita.</li> <li>I sistemi di qualità</li> <li>Pianificare l'offerta enogastronomica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conosce i principali sistemi di qualità e le principali strategie di marketing</li> </ul>

### LIVELLO DI CONOSCENZE E COMPETENZE DI BASE PER LA CLASSE DI RIFERIMENTO

Conosce l'evoluzione del ruolo dell'alimentazione

Conosce il rapporto cibo-cultura

Conosce le abitudini alimentari di alcune zone culturali

Conosce la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva

Conosce il menu come prezioso strumento di vendita

Conosce le regole per l'elaborazione del menu

Conosce le principali tipologie di carte delle vivande e menu

Conosce la classificazione delle bevande

**METODOLOGIA** Lezioni frontali e guidate; Esercitazioni individuali e di gruppo.

**STRUMENTI** Libri di testo Manuali, Dizionari; Fascicoli tecnici; Norme; Cataloghi Appunti predisposti

Lavagna

### VERIFICHE

x	Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi	x	Questionari aperti, strutturati, semi-strutturati
x	Interrogazione	x	Lavori di ricerca / tesine

<b>x</b>	Prova scritta, grafica, pratica	<b>x</b>	Correzione compiti assegnati a casa
----------	---------------------------------	----------	-------------------------------------

#### **VALUTAZIONE**

**CRITERI:** progressi rispetto alla situazione di partenza; puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati; conseguimento degli obiettivi didattici; partecipazione alla vita scolastica, impegno, lavoro in classe, lavoro in gruppo, frequenza.

## **ENOGASTRONOMIA CUCINA**

### **DOCENTE**

Raffaele Rignanese

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

Tecnica di cucina e pasticceria con quaderno delle competenze Edizioni Plan Aut. Alma

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) h. 123**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

Nel complesso gli studenti hanno seguito con dedizione al lavoro le ore di lezione in laboratorio, dimostrando un discreto livello motivazionale, la classe ha dimostrato inoltre buone capacità nella gestione del lavoro di gruppo, salvo alcune difficoltà nell'organizzazione e nell'ordine della propria postazione di lavoro. La classe ha mantenuto un buon comportamento con alcuni momenti di conflittualità fra alcuni membri della classe. Il profitto è stato buono.

Alcuni studenti si sono distinti per competenze e abilità nel lavoro pratico. Buona parte delle relazioni relative alla alternanza hanno dato esito positivo.

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

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

<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	Ottimizza l'uso dei prodotti agricoli, ittici e caseari.	Intermedio
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Elabora ricette con utensileria idonea applicando le corrette tecniche trasformazione	Intermedio
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.	Conosce il lessico e la terminologia tecnica di settore	Base
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Realizza piatti con prodotti del territorio e apporta alla ricetta originale variazioni personali con riferimenti alla gastronomia internazionale.	Intermedio
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Conosce e applica I criteri e gli strumenti di sicurezza secondo il piano di autocontrollo previsto dal sistema HACCP, a tutela della salute e dell'igiene.	Intermedio

6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	E' in grado di organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti mezzi e spazi.	Base

## **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

### **PROGETTAZIONE TECNICO PRATICA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CLASSI 5° QUINQUENNIO**

#### **Lezione n° 1**

#### **PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE**

#### **IL CONCETTO FUSION**

#### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

Tortillas

Ravioli cinesi pollo e verdure

Goulash all'ungherese

Patate nature

Sacher torte

#### **Lezione n. 2**

#### **PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE**

#### **IL CONCETTO FUSION**

#### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

#### **Prodotti tipici**

Calcioni di Ascoli

Gnocchi alla ligure

Arrostato di vitello con giardinetto di legumi

Cheese cake New York ai mirtilli con panna acida

#### **Lezione n.3**

#### **PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE**

#### **IL CONCETTO FUSION**

#### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

#### **Prodotti tipici**

#### **La ricetta tipica**

lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina

Ricettario

Focaccia allo stracchino

Pansotti alla genovese

coque au vin con pure

semifreddo agli amaretti

#### **Lezione n.4**

### **PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE**

#### **IL CONCETTO FUSION**

#### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

Storia enogastronomica

Evoluzione abitudini alimentari della società italiana

Crespelle alla mediterranea

Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe

Patate alla Lionese

Fondo bianco

Frolla montata

#### **Lezione n.5**

### **PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE**

#### **IL CONCETTO FUSION**

Territorialità

Identità enogastronomica e varianti

La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi

Storia enogastronomica

Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro

Tortelloni di pesce con ragù di gamberi

Salmone Teriakky

Patate naturali

Torta caprese con salsa Melba

#### **Lezione n.6**

### **PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE**

#### **IL CONCETTO FUSION**

#### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

### **La ricetta tipica**

Caponata in agrodolce

Arancine di riso alla siciliana

Involtini di pesce spada

Mousse al cioccolato fondente con fragola pralinata al cocco

### **Lezione n.7**

#### **PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA**

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Polpette di melanzane

Maccheroni al ferretto con ragù napoletano

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

Bocconotti alla marmellata

### **Lezione. N.8**

#### **PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA**

Evoluzione abitudini alimentari della società italiana

Lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina

#### **Ricettario**

Studio delle tecniche di composizione dei piatti

Panzerotti Pugliesi

Orecchiette con cime di rapa

Bombette pugliesi, patate Parmentier

Rosada alle mandorle

### **Lezione n.9**

#### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

#### **Prodotti tipici**

#### **La ricetta tipica**

Territorialità

Storia enogastronomica

Analisi delle origini culinaria caratterizzanti

Evoluzione abitudini alimentari della società italiana

Lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina

#### **Ricettario**

Bigne

Fregnacce alla sabina

Cicoria in padella

Abbacchio alla romana

Paris Brest

### **Lezione n .10**

#### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

##### **Prodotti tipici**

##### **La ricetta tipica**

Coupelle di frolla con mousse di formaggi

Cannelloni alla nizzarda

Filetto di salmone con panure alle erbe, patate nature

Sacher torte

### **Lezione n.11**

#### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

##### **Prodotti tipici**

##### **La ricetta tipica**

Calcioni di Ascoli

gnocchi alla ligure

arrosto di vitello con giardinetto di legumi

babà al rum con miele di acacia

### **Lezione n.12**

#### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

Il marketing e le tipologie di cliente target

Enogastronomia e salute

Focaccia allo stracchino

Pansotti alla genovese

coque au vin con pure

semifreddo agli amaretti

### **Lezione n.13**

#### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

##### **Prodotti tipici**

##### **La ricetta tipica**

Crostini alla Chietina  
Fregnacce ripiene alla salsiccia  
Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe  
Patate alla Lionese  
Soffioni Abruzzesi con salsa vaniglia

#### **Lezione n.14**

##### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro  
Tortelloni di pesce con ragù di gamberi  
Calamari ripieni con patate e olive  
Patate naturali  
Torta caprese con salsa Melba

#### **Lezione n.15**

##### **Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

##### **Prodotti tipici**

Panzerotti Pugliesi  
Orecchiette con cime di rapa  
Bombette pugliesi,  
patate Parmentier  
Rosada alle mandorle

#### **METODOLOGIA**

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

#### **STRUMENTI**

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

#### **STRUMENTI DI VERIFICA**

- Simulazione di menu ,verifiche pratiche e interrogazioni orali.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Vedi griglia allegata in ogni lezione pratica lo studente è soggetto a valutazione secondo i criteri espressi nella griglia delle competenze in uscita.

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

## **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**MATERIA: Scienze motorie e Sportive**

**DOCENTE: Chiaravalloti Alessandro**

**CLASSE: 5BEN**

**ORE SVOLTE AL 10 MAGGIO: 46**

**LIBRO DI TESTO in adozione nessuno**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

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

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

Gli alunni in media 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 va segnalato, 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	Saper eseguire posture corrette soprattutto in presenza di carichi	Intermedio

ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.		
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Eseguire in modo corretto le attività proposte in autonomia	Avanzato
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute.	Intermedio
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Valutazione e autovalutazione nelle attività motorie e sportive. Eseguire in cooperazione un corretto gioco di squadra Eseguire strategie di gioco e tattiche di tre giochi di squadra Utilizzare le abilità motorie, adattandole alle diverse situazioni, anche in modo personale, valutando le proprie e le altrui prestazioni.	Avanzato

## **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

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

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

Esercizi a carico naturale.

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: 16**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è formata da un totale di 12 alunni avvalentisi Irc. Gli studenti hanno mostrato un'attenzione e una partecipazione attiva durante le lezioni, alcuni nello specifico si sono mostrati particolarmente brillanti e interessati.

### **COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE**

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

### **PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI**

- Introduzione al concetto di «fede», cosa significa credere nelle esperienze religiose.
- La prospettiva egocentrica.
- L'idea di Dio/dio nella prospettiva moderna.
- Il contesto moderno: individualismo, relativismo, laicità, laicismo, fondamentalismo, deismo.
- Fede come costitutiva dell'uomo.
- Fede come Depositum Fidei.
- Fede nel rapporto dialogico e come forma di conoscenza.
- Forma di fede secondo una prospettiva monologica: solo sentimento, auto convincimento, solo devozionismo, superstizione.
- Il cristocentrismo come prospettiva di lettura della fede cristiana.
- Le fonti extra-evangeliche dell'evento «Gesù Cristo»: Tacito, Talmud, Plinio, Svetonio e fonti iconografiche.
- La dimensione dialogica nel cristianesimo.
- Le verità cristologiche e la ricaduta sul vissuto umano.
- Le origini del cristianesimo, prima comunità cristiana, la pentecoste, kerigma, dogma.
- I pilastri su cui si fonda la chiesa Atti 1-2.
- La dimensione trinitaria a confronto con la dimensione antropologica, ecclesiologica e pneumatologica.
- Introduzione alla dimensione sacramentale nella prospettiva ecclesiologica: penitenza, unzione, eucarestia, sacerdozio, matrimonio, battesimo.

**METODOLOGIA: lezioni frontali, video lezioni.**

**STRUMENTI: appunti personali, visione di slide.**

**STRUMENTI DI VERIFICA: partecipazione in classe.**

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

## **LINGUA FRANCESE**

### **Libri di testo:**

I. Médeuf, B. Monaco, A. Bailly, *Saveurs de France*, Eurelle edizioni.

F. Gallon – C. Himber, *C'est chez nous 2*, ed. Sansoni – Hachette

### **Grammaire**

Ripasso delle principali strutture linguistiche e grammaticali

### **œnogastronomie**

#### **La France Nationale**

Quelques régions françaises et leurs produits typiques :

1. La Bretagne : le far breton, les huîtres. la cotriade
2. La Normandie : le calvados, le cidre
3. L'Alsace : choucroute, quelques vins d'Alsace, quelques spécialités d'Alsace, le Foie Gras, l'élaboration de la bière, le pain d'épices
4. La Lorraine : quelques spécialités lorraines, la quiche lorraine, les madeleines de Commercy
5. La Franche-Comté : les fromages comtois
6. La Région PACA: les spécialités provençales ( page 70-71 ) , la Bouillabaisse ( cfr. testo Planète cuisine ), le poisson

#### **La France en Europe - Progetto *Educazione Civica* -**

Les causes historiques de la création de l'Union Européenne

Les sources idéologiques : V.Hugo, "*Un Jour Viendra*" - Discours au Congrès de la Paix 1849 - ; A. Spinelli, le *Manifesto de Ventotene*; Schuman, *la Déclaration Schuman*

Les organes de l'Union et leurs compétences

Les symboles de l'Union

#### **La France Continentale**

Organisation administrative et politique de l'Etat

La Cinquième République. L'occupation et le gouvernement de Vichy. La figure de Charles De Gaulle

La figure et les pouvoirs du Président français: les élections présidentielles

La Décolonisation

#### **La France dans le Monde**

La France d'outre-mer : l'Empire colonial français, les DROM, les COM et les TAAF

La cuisine créole

Les différents types de sucre

Le rhum : méthodes de fabrication et catégories

La vanille

#### **Arguments d'approche multidisciplinaire**

**La viande**

**Le poisson**

**L'oeuf, un aliment complet**

**Le fromage:** la France, un pays à fromages

**Les desserts**

**Le pain:** les différents types de pain en France. L'histoire de la baguette

**Le Label Rouge**

**Les Toxi-infections alimentaires**

**Les nouvelles tendances alimentaires: les régimes alternatifs**

**Le Régime Méditerranéen**

**Le Régime Méditerranéen: la pyramide alimentaire**

**Les menus religieux**

## C) SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

Tempo a disposizione: 6 ore prima e 6 ore seconda prova (+1h alunni con DSA o BES)

### **SIMULAZIONE PRIMA PROVA – ITALIANO**

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ... / TIPOLOGIA A 1

*ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO*

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dì d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendeva tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, rose!:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice<sup>1</sup>,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'*angelus* argentino<sup>2</sup>...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

<sup>1</sup> corrose

<sup>2</sup> cespugli di tamerice (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 ritido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (o argentino).

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

**PROVA DI ITALIANO**

(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

**TIPOLOGIA A-2. ANALISI DEL TESTO**

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

- Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.
- Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.
- 10 Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante venta 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.

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B 1

#### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Paolo Rumiz<sup>1</sup>, *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.

Piovigina. 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, alfabandiera 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"<sup>2</sup> l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

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

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

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

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

<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.

<sup>2</sup> "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

lavorava al forestiero,  
che andava a capo chino.

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

### Comprensione e analisi

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

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

### Interpretazione

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

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

**PROVA DI ITALIANO**

(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

**TIPOLOGIA A-2 ANALISI DEL TESTO**

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

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

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

10 Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorarii 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.

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B 1

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

Paolo Rumiz<sup>1</sup>, *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.

Piovigina. 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, alfabandiera 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"<sup>2</sup> l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

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

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

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

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

<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.

<sup>2</sup> "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

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

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

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

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

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

### Comprensione e analisi

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

5

### 3 Ambito artistico

NATTEO MUGGIANU, *Lo 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<sup>1</sup> negli anni 70) alle più recenti forme di comunicazione virale<sup>2</sup> che prevedono l'utilizzo di tecniche anche molto diverse tra loro, il rapporto tra paesaggio urbano e street-art è sempre stato mutevole e contraddittorio. Se fino a circa una decina d'anni fa il fenomeno della street-art era spesso associato/confuso col vandalismo, col tempo non solo è stato largamente accettato ma talvolta addirittura promosso dalle amministrazioni pubbliche. Penso che questo passaggio sia avvenuto principalmente lungo tre canali.

Il primo è di natura anagrafica. Il fenomeno della street-art ha circa quarant'anni e le generazioni che sono venute (seppure a livelli diversi) a contatto con esso si apprestano a far parte delle classi dirigenti. Si può dunque credere che queste ultime siano più preparate nel recepire la carica vitale che la street-art ha spesso dimostrato di possedere nel rivelare la bellezza delle "amnesie urbane" che attraversiamo tutti i giorni quasi senza accorgercene.

Il secondo è di natura economica. Molte sono le città che hanno messo in conto nei loro piani di *Urban Management e Marketing*<sup>3</sup> un'attrattività delle aree urbane non solo basata sui monumenti, i musei e il paesaggio naturale, ma anche su un'estetica post-industriale e "alternativa" che richiama sempre più visitatori, di solito giovani e con un'istruzione medio-alta. La street-art contribuisce (spesso senza volerlo direttamente) alla creazione di questo immaginario e oramai si viaggia tra Berlino, San Paolo a Nairobi cercando e riconoscendo le opere di JR, Blu o Space Invader<sup>4</sup>.

Spesso, come già detto, sono le stesse amministrazioni che promuovono il restyling urbano<sup>5</sup> di quartieri degradati chiamando a raccolta artisti da tutto il mondo. Questo non implica che si creino i presupposti per un miglioramento della qualità della vita dei residenti, ma anzi il fenomeno è spesso un primo passo verso la *gentrification*<sup>6</sup>.

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

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

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

4. **JR, Blu o Space Invader**: nomi di famosi street-artisti internazionali. JR (1963) è un artista francese che per i suoi graffiti usa la tecnica del collage fotografico; Blu è

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

5. **restyling urbano**: ri-progettazione estetica e funzionale della città.

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

- Il terzo e ultimo canale è di natura socio-antropologica. La cosiddetta "sindrome di Peter Pan"<sup>7</sup> tipica del postmodernismo<sup>8</sup> e delle generazioni nate col boom economico fa vedere di buon occhio tutto ciò che manifesti un aspetto ludico<sup>9</sup>. Gli oggetti di Stefano Giovannoni<sup>10</sup> per Alessi o i prodotti della Apple nascono con l'intento di avere come target un pubblico adulto mantenendo nei colori e nel design richiami che potremmo dire infantili. La sorpresa, i colori, l'ironia e il fascino "proibito" delle opere degli street-artists risvegliano gli stessi meccanismi facendoci percepire lo spazio urbano più attraente e spesso più sicuro.

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

7. **"sindrome di Peter Pan"**: la condizione psicologica degli adulti che si rifiutano di crescere e di assumersi le proprie responsabilità.  
8. **postmodernismo**: tendenza critica diffusa nell'arte e nell'architettura a partire dagli anni Sessanta e caratterizzata dalla molteplicità degli stili e dalla disinvoltura

- nel recupero di forme del passato.  
9. **ludico**: giocoso.  
10. **Stefano Giovannoni**: è un designer italiano (La Spezia, 1954) che ha creato progetti per Alessi, azienda italiana produttrice di oggetti di design.

## COMPRESIONE E ANALISI

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

## PRODUZIONE

Esponi le tue opinioni sul tema della street-art affrontato nell'articolo e sulle riflessioni proposte dall'autore in un testo che non superi le tre colonne di metà di foglio protocollo (circa 2500 battute al computer). Se sei d'accordo con la tesi espressa nel testo sviluppalà 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.

7

**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.

35

40

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".

45

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

50

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

[...]

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

55

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

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

30

1. recente  
tro: si fa rif  
barometro fi

stata-  
re la  
e alla  
riuti-  
l'eco-

pres-  
ra l'e-  
: dove

re l'e-  
que-  
tavia,  
mbien-  
omo e

rinn-  
ficato"

grup-  
pilità e  
si van-  
tene di  
one si-  
me) e i  
i cam-  
visione

i a vita  
striale  
lunga

odotto  
a rico-  
: molti

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  
35 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.  
40 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%.  
45 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  
50 produrrebbe un effetto positivo sulla qualità della vita nel loro paese (80%), sulla crescita economica (80%), e sulle opportunità di lavoro (78%). Questa maggioranza considera inoltre la riduzione e il riciclaggio dei rifiuti nelle case (51%) e nel settore industriale ed edile (50%) come le misure che maggiormente influiscono sull'efficienza nell'uso delle risorse.

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

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

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

## 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.

## SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA - TIPOLOGIA C 1

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

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

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

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

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

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

## TIPOLOGIA C2

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

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

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

11

## 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 ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
<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 parafrasi	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	Esauriente 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>/20</b>

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA – SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



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.

**Griglia di valutazione SECONDA PROVA per l'attribuzione dei punteggi**

CANDIDATO.....

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Descrittore	Punteggio max per ogni descrittore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della <b>consegna</b> operativa.	3	Completa e attinente	3
		Parzialmente pertinente alla traccia	2
		Fuori traccia	1
PADRONANZA delle <b>conoscenze relative ai nuclei fondamentali</b> della/delle discipline.	6	Completa e approfondita	6
		Completa con qualche approfondimento	5
		Completa	4
		Quasi completa	3
		Superficiale ed elementare	2
		Frammentaria e lacunosa	1
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali <b>evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.</b>	8	Coerente ed esauriente, originale e corretta	7-8
		Coerente e corretta, ma generica	5-6
		Generica e poco corretta	3-4
		Incoerente e frammentaria	1-2
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	Rigorosa e appropriata	3
		Adeguate e complessivamente corretta	2
		Impropria e scorretta	1
TOTALE			/20
TOTALE			/10

**D) ALLEGATI**

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

**(consultabili a parte schede di valutazione PCTO)**

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
Religione	LO SANTO MASSMO	
Italiano	DI PIETRO LAURA	
Storia	DI PIETRO LAURA	
Inglese	PRICOLO ALESSANDRA	
2° Lingua: Spagnolo	VICUNA XIMENA	
2° Lingua: Francese	CASOLI ROBERTA	
Diritto e Tecnica Amministrativa	FORTUNA DANIELA	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	MAZZOLI CLARA	
Matematica	APADULA DANIELA	
Laboratorio di Enogastronomia	RAFFAELE RIGNANESE	
Laboratorio di Sala e Vendita	LANGONE VINCENZO	
Scienze motorie	CHIARAVALLOTI ALESSANDRO	
Sostegno	SANTANDREA ANTONIETTA	

**COORDINATORE DI CLASSE prof.ssa Daniela Fortuna**

Documento costituito da pagine 87

Milano, 15 Maggio 2022