



Ministero dell'Istruzione



- Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Amerigo 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. 2683 c/29 del 11 maggio 2022

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

## Classe 5<sup>a</sup> C Enogastronomia

*Anno Scolastico 2021 / 2022*

## INDICE

<input type="checkbox"/> <b><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.	7
IL CONSIGLIO DI CLASSE		
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE		
PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3 <sup>e</sup> e 4 <sup>e</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.	19
<b>A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI</b>	pag.	23
<input type="checkbox"/> <b><u>PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE</u></b>		
ITALIANO	pag.	25
STORIA	pag.	28
INGLESE	pag.	31
MATEMATICA	pag.	33
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	pag.	35
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	pag.	38
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	pag.	41
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	pag.	43
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	pag.	53
RELIGIONE	pag.	54
LINGUA 2° SPAGNOLO	pag.	55
LINGUA 2° TEDESCO	pag.	57
<b><u>SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO</u></b>		
Simulazione di prove d'esame		
Griglie di valutazione		
<input type="checkbox"/> ALLEGATI (schede di valutazione alternanza scuola-lavoro, relazioni studenti con PDP e con PEI/ PEID.		

## **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.

##### ENOGASTRONOMIA

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

##### 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.

#### □ ACCOGLIENZA TURISTICA

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

#### **COMPETENZE di INDIRIZZO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI**

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

Il consiglio di classe tiene conto dei seguenti criteri e parametri di valutazione:

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

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

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

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

### **LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE**

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

### **PROFILO DELLA CLASSE**

<b><u>IL CONSIGLIO DI CLASSE</u></b>	<b><u>Docente</u></b>	<b><u>Continuità didattica</u></b>
Religione	Massimo Lo Santo	Sì
Italiano	Eleonora Termine	Sì
Storia	Eleonora Termine	Sì
Inglese	Alessandra Pricolo	Sì
2° Lingua Spagnolo	Ximena Vicuna	Sì
2° Lingua Tedesco	Micaela Fedrigo	Sì
Diritto e Tecnica Amministrativa	Donatella Paparella	Sì
Alimentazione	Annalisa Di Cataldo	Sì
Matematica	Laura Di Matteo	Sì
Laboratorio di Enogastronomia	Giovanni Giunta	No
Sala e vendita	Stefano Mazzeo	Sì
Scienze motorie	Massimiliano Capitanio	Sì
Sostegno	Irene Violante	



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

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

Il recupero delle insufficienze del 1° quadrimestre è avvenuto attraverso tre 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	<input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Ha <b>SEMPRE</b> un atteggiamento e un linguaggio consoni all'ambiente scolastico.	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<input type="checkbox"/> 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.	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<input type="checkbox"/> 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	

			<p>riguardo alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b></li> </ul>	<b>10</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><input type="checkbox"/> Frequenta con <b>ASSIDUITA'</b> le lezioni e rispetta gli orari</li> <li><input type="checkbox"/> <b>RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione).</li> <li><input type="checkbox"/> <b>E' sempre presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate.</li> </ul>	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo  Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> E' attento/a e collabora in <b>MODO PROPOSITIVO</b> durante le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> Ascolta e Interviene in <b>MODO APPROPRIATO e ATTIVO</b> durante le lezioni per chiedere ulteriori spiegazioni o approfondimenti</li> <li><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN</b></li> </ul>	

			<b>LINGUAGGIO ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico	<b>9</b>
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<input type="checkbox"/> 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	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> <b>ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<input type="checkbox"/> Frequenta con <b>REGOLARITA'</b> le lezioni e rispetta gli orari <input type="checkbox"/> <b>RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> ( le entrate Posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) <input type="checkbox"/> <b>E' presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo  Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<input type="checkbox"/> E' attento/a e <b>SEGUE CON INTERESSE</b> le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) <input type="checkbox"/> Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati.	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<input type="checkbox"/> Interviene in <b>MODO PERTINENTE</b> durante le lezioni.	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<input type="checkbox"/> 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>	

COMPETENZE SOCIALI E DI	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
-------------------------	-----------	------------	-------------	------

CITTADINANZA			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	<input type="checkbox"/> <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 <input type="checkbox"/> Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico	8
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<input type="checkbox"/> Utilizza in <b>MODO NON SEMPRE IDONEO</b> i materiali e le strutture della scuola	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<input type="checkbox"/> <b>CONOSCE</b> i regolamenti e li rispetti quasi sempre <input type="checkbox"/> <b>PRESENZA DI UNO O PIU' RICHIAMI VERBALI DOCUMENTATI</b>	
	<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	
Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa		Partecipazione al dialogo educativo  Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<input type="checkbox"/> <b>Non segue sempre con interesse</b> le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) <input type="checkbox"/> Rispetta gli impegni assunti e svolge i compiti assegnati.	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<input type="checkbox"/> Durante l'attività didattica <b>INTERVIENE SE SOLLECITATO</b>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il	<input type="checkbox"/> <b>Non sempre sostiene</b> il proprio ragionamento e il proprio agire, <b>con adeguato</b>	

		proprio pensiero	<b>autocontrollo.</b>	
--	--	------------------	-----------------------	--

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	<input type="checkbox"/> <b>RARAMENTE</b> rispetta gli altri e i loro diritti e ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità; <input type="checkbox"/> Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico.	<b>7</b>
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<input type="checkbox"/> Utilizza in <b>MODO INADEGUATO</b> i materiali e le strutture della scuola	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<input type="checkbox"/> <b>CONOSCE</b> ma non sempre rispetta i regolamenti <input type="checkbox"/> <b>PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b> (uno o più richiami scritti senza sospensioni o con sospensioni di un max di 3 giorni)	
	<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	
Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa		Partecipazione al dialogo educativo  Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<input type="checkbox"/> <b>Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse</b> per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) <input type="checkbox"/> <b>Crea disturbo</b> durante l'attività didattica <input type="checkbox"/> Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati	

<b>Comunicare</b>	Sviluppo delle capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<input type="checkbox"/> <b>NON INTERVIENE</b> in modo propositivo durante l'attività didattica
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<input type="checkbox"/> Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire <input type="checkbox"/> <b>DIMOSTRA scarsa capacità</b> di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<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	<input type="checkbox"/> E' <b>SCORRETTO</b> nelle relazioni tra pari e nelle relazioni con l'adulto; <input type="checkbox"/> Ha <b>ATTEGGIAMENTO E LINGUAGGIO NON ACCETTABILI</b> nel contesto scolastico.	6
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<input type="checkbox"/> Utilizza <b>CON TRASCURATEZZA</b> i materiali e le strutture della scuola, a volte danneggiandoli.	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<input type="checkbox"/> <b>NON RISPETTA</b> i regolamenti <input type="checkbox"/> <b>NON OSSERVA le disposizioni della sicurezza.</b> <input type="checkbox"/> <b>PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b> (uno o più richiami scritti e/o con sospensioni fino a 14 giorni).	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione di un ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<input type="checkbox"/> Frequenta <b>IN MODO IRREGOLARE</b> le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) <input type="checkbox"/> <b>NON RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione); <input type="checkbox"/> Effettua <b>assenze strategiche</b> in occasione di verifiche concordate	

			<input type="checkbox"/> <b>Rispetta le consegne solo se sollecitato</b> (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti).
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo  Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<input type="checkbox"/> <b>Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse</b> per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)  <input type="checkbox"/> <b>Crea disturbo</b> durante l'attività didattica <input type="checkbox"/> Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati
<b>Comunicare</b>	Sviluppo di capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<input type="checkbox"/> <b>NON INTERVIENE</b> in modo propositivo durante l'attività didattica
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<input type="checkbox"/> Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire  <input type="checkbox"/> <b>DIMOSTRA scarsa capacità</b> di immedesimarsi 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	9
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	9
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	9

<b>COMPETENZE EDUCATIVE/cittadinanza</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	LIVELLO medio raggiunto
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	8
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	9
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	8
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	8

## **A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA e di EDUCAZIONE CIVICA**

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

Le competenze chiave di cittadinanza sono quelle competenze minime che permettono alla persona di inserirsi positivamente nel contesto sociale e lavorativo, quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale. Esse prevedono un insieme di abilità che, in ambito personale e professionale, consentono di affrontare le situazioni e i cambiamenti della vita quotidiana.

### **L'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica**

#### **PREMESSA**

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

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

#### **IL CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

Il curriculum verticale di Educazione Civica che è stato elaborato è frutto del confronto tra le tematiche

generali rientranti nei tre nuclei concettuali previsti dalle linee guida e l'offerta formativa consolidata nel tempo dal nostro Istituto.

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

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

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

## **TEMATICHE**

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

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

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

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

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

- 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.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- 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.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- 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.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- 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.
- 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.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
- 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
- Operare a favore dello sviluppo eco – sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze

- produttive del paese
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

Anno scolastico 2020/2021 (1° quadrimestre)

Classe IV C en

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.  Educazione alla legalità: Sport e fair play.	Lezione frontale. Lezione partecipata.	Diritto e Tecnica amministrativa Italiano Scienze motorie
Totale ore modulo: <b>24</b>		
Contributi disciplinari specifici: Contributi disciplinari specifici:  <b>D.T.A.:</b> Il Pil e l'Isu. L'economia circolare. Come diventare consumatori responsabili. Povertà e sottosviluppo. La bioeconomia. <b>Italiano:</b> Quadro generale dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Presentazione dei 17 Obiettivi globali stabiliti dall'ONU per lo sviluppo sostenibile. <b>Scienze motorie:</b> Il Fair Play nello Sport. Modelli di comportamento dei "campioni".		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
<b>Diritto e tecnica amministrativa</b>  <b>Italiano</b>  <b>Scienze motorie</b>	Secondo nucleo tematico: Sviluppo sostenibile  Primo nucleo tematico: Legalità	

Anno scolastico 2020/2021 (2° quadrimestre)

Classe IV C en

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Sviluppo Sostenibile: educazione alla salute e al benessere	Lezione frontale Lezione partecipata	Spagnolo - Tedesco Alimentazione Laboratorio di Sala e vendita
Totale ore modulo: <b>16</b>		
Contributi disciplinari specifici:  <b>Spagnolo:</b> Principali piatti regionali spagnoli e i loro ingredienti analizzando le qualità nutritive per l'organismo. Principali piatti regionali spagnoli e il loro apporto calorico.  <b>Tedesco:</b> Mind mapping "Was bedeutet nachhaltige Ernährung. Nachhaltige Ernährung nach der Agenda 2030" /Alimentazione sostenibile secondo Agenda 2030. Schema: Wege zur nachhaltigen Ernährung.  <b>Alimentazione:</b> Giornata internazionale dell'acqua, obiettivo numero 6 dell'agenda 2030, impronta idrica delle produzioni alimentari e scelte consapevoli. Giornata internazionale della terra, obiettivo numero 15 dell'agenda 2030, lotta a desertificazione e deforestazione. Come conciliare Food Safety e Food Security, considerazioni scritte sul ruolo di FAO ed EFSA e dell'operatore del settore alimentare. La cottura, trasformazioni dei principi nutritivi. Linee guida per una sana alimentazione e alcol. Caratteristiche molecolari dell'alcol, calcolo calorico di alcune bevande alcoliche.  <b>Laboratorio di sale e vendita:</b> I distillati e bere responsabilmente.		

Disciplina	Nuclei tematici trattati
<b>Spagnolo</b> <b>Tedesco</b> <b>Alimentazione</b> <b>Laboratorio di sala e vendita</b>	Secondo nucleo tematico: Sviluppo sostenibile

Anno scolastico 2021/2022 (1° quadrimestre)

Classe V C en

<b>Titolo UDA</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Sviluppo sostenibile e tutela delle eccellenze agroalimentari	Lezione frontale Lezione partecipata	Alimentazione Inglese Spagnolo – Tedesco
La Costituzione della Repubblica Italiana e gli organi costituzionali		Italiano

Totale ore modulo: **27**

Contributi disciplinari specifici:

**Alimentazione:** La qualità e le norme dell'igiene alimentare. Certificazioni di qualità: regolamenti comunitari di origine di qualità.

**Inglese:** Bacteria and food poisoning. How bacteria make you sick. Food safety.

**Spagnolo:** Regole HACCP in cucina. Recetta della Fabada Asturiana.

**Tedesco:** HACCP sicherheit in er restaurantkueche. HACCP sicurezza sul lavoro.

**Italiano:** Come e quando nasce la Costituzione Italiana. Contrapposizione allo Statuto Albertino. Le parti della Costituzione. La parte II della Costituzione; il principio della divisione dei poteri; la funzione legislativa del Parlamento. Il Parlamento e la formazione delle leggi; iter legislativo delle leggi ordinarie e costituzionali; decreti legge e decreti legislativi. La promulgazione e la pubblicazione delle leggi. Il Presidente della Repubblica. La funzione esecutiva: il Governo; la fiducia del Parlamento.

Disciplina	Nuclei tematici trattati
<b>Alimentazione</b> <b>Inglese</b> <b>Spagnolo-Tedesco</b> <b>Italiano</b>	Secondo nucleo tematico: Sviluppo sostenibile  Primo nucleo tematico: la Costituzione

Anno scolastico 2021/2022 (2° quadrimestre)

Classe V C en

<b>Titolo UDA</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Il lavoro Educazione alla legalità economico-finanziaria	Lezione partecipata; incontro con esperto esterno (Agenzia delle Entrate).	Diritto e tecnica amministrativa
Gli organi costituzionali. La Costituzione della Repubblica Italiana: i principi fondamentali	Lezione partecipata; lezione frontale.	Italiano
	Lezione partecipata; incontro con esperto esterno (master class chef Salvini).	Alimentazione

Sviluppo sostenibile e tutela delle eccellenze agroalimentari		
Totale ore modulo: <b>29</b>		
Contributi disciplinari specifici:		
<p><b>D.T.A.:</b> Il lavoro nella Costituzione: artt. 1-3-4-35-36-37-38-39-40. Lo Statuto dei lavoratori. I C.C.N.L. del settore turistico-ristorativo. Il lavoro straordinario. I contratti di stage e di somministrazione. Il jobs act. Il contratto di lavoro a tempo indeterminato a tutele crescenti. Il contratto di apprendistato. Il contratto di lavoro a tempo determinato. Il contratto part-time. Il lavoro intermittente. L'assunzione e il periodo di prova. L'orario di lavoro. Il riposo settimanale. Le ferie.</p> <p><b>D.T.A.:</b> Art. 53 Costituzione. Classificazione delle imposte. Le imposte dirette: I.R.P.E.F., calcolo dell'I.R.P.E.F.; I.R.E.S.; I.R.A.P.; I.M.U.. Le imposte indirette: IVA; Imposta di registro; imposte ipotecarie e catastali; imposta di fabbricazione e di consumo; imposta di bollo.</p> <p><b>Italiano:</b> La funzione giudiziaria: la Magistratura. I 12 Principi fondamentali della Costituzione.</p> <p><b>Alimentazione:</b> Masterclass <i>chef</i> Salvini e la filiera biologica dell'azienda <i>Le terre di Zoe</i>.</p>		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
<b>D.T.A.</b>	Primo nucleo tematico: Costituzione, con particolare riguardo al diritto del lavoro.	
<b>D.T.A.</b>	Primo nucleo tematico: legalità.	
<b>Italiano</b>	Primo nucleo tematico: la Costituzione.	
<b>Alimentazione</b>	Secondo nucleo tematico: Sviluppo sostenibile.	

### CONTRIBUTI DISCIPLINARI

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

Le competenze chiave di cittadinanza e di Educazione civica per il loro carattere di trasversalità sono acquisibili anche attraverso l'apprendimento consapevole delle conoscenze teoriche e l'operatività propria delle discipline che, nell'attivazione dei loro programmi, hanno quindi concorso al loro perseguimento unitario all'interno del consiglio di classe.

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

I percorsi e le esperienze PCTO, già alternanza scuola-lavoro, prevista e sperimentata da Regione Lombardia nei percorsi di Formazione Professionale, introdotta nell'ordinamento scolastico statale come metodologia didattica per la realizzazione dei corsi del secondo ciclo dall'art.4 della legge 28/3/2003 n.53

e disciplinata dal successivo decreto legislativo 15/4/2005 n.77, ha l'obiettivo di assicurare ai giovani, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

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

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

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

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

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

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto-progettazione personale
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- aumentare il numero di coloro che raggiungono il successo scolastico e formativo
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria)
- perfezionare la condivisione dei curricoli progettuali all'interno dell'istituzione scolastica, individuando quelle competenze professionali, culturali, comportamentali che si ritiene perseguibili sul posto di lavoro e che caratterizzano gli apprendimenti delle varie aree
- approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio di riferimento e dei territori limitrofi a maggiore rispondenza e vocazione turistico ricettiva

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

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

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

### **Modalità di effettuazione e valutazione**

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

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

A causa della pandemia e del conseguente lockdown la classe V C enogastronomia non ha effettuato il PCTO in classe III, tuttavia 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**

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

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

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Il Marketing	Lezione partecipata Lezione frontale	Alimentazione DTA Italiano

##### Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: i Marchi di qualità

DTA: Aspetti generali del marketing; il marketing turistico; il marketing strategico; il marketing operativo; il web marketing, il piano di marketing.

Italiano: Gabriele D'Annunzio; il Futurismo.

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Rapporto tra Uomo e Natura	Lezione partecipata Lezione frontale Realizzazione dei piatti in laboratorio	Alimentazione Italiano Laboratorio di enogastronomia

##### Contenuti disciplinari specifici:

Alimentazione: La dieta vegetariana e vegana; la dieta sostenibile. Le linee guida per una sana alimentazione: Scegli la varietà, la Sicurezza e la Sostenibilità.

Italiano: la natura nelle opere della Letteratura del '900.

Laboratorio di enogastronomia: La cucina vegetariana e vegana.

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Igiene e sicurezza	Lezione partecipata Realizzazione di piatti in laboratorio	Alimentazione DTA Inglese Laboratorio di enogastronomia Spagnolo/Tedesco

##### Contenuti disciplinari specifici:

Alimentazione: le contaminazioni di tipo fisico, chimico e biologico; il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare, HACCP. Le linee guida per una sana alimentazione: Scegli la varietà, la Sicurezza e la Sostenibilità.

DTA: La rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti; meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare; le frodi alimentari; normativa in materia di igiene dei luoghi di lavoro; normativa sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.

Inglese: le contaminazioni alimentari.

Laboratorio di enogastronomia: riconoscimento dei punti critici di una preparazione.

Spagnolo/Tedesco: le contaminazioni alimentari.

##### **EVENTUALI INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE**

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

- Uscite didattiche:  
4 maggio 2022-Spettacolo teatrale al Teatro Martinitt: *L'uomo, la bestia e la virtù* di Luigi Pirandello  
13 maggio 2022-Spettacolo teatrale all'Auditorium: *Perchè donna* di Elena Cerasetti-Associazione Orme. Interpretato dagli alunni della classe 4 C enogastronomia dell'IPSEOA Amerigo Vespucci.
  
- Interventi di esperti:  
  
21 aprile *Master class* con lo *chef* Simone Salvini: la cucina vegana e sostenibile.
  
- Attività di Orientamento al termine degli studi:  
8 marzo2022-Presentazione del corso di laurea in Scienze e tecnologia della ristorazione dell'Università degli Studi di Milano.  
  
29 marzo2022-Presentazione corsi ITS "Hospitality Academy" organizzati dall'I.P.S.E.O.A. "Carlo Porta" con la Fondazione Minoprio.  
  
12 aprile2022-Presentazione dei percorsi accademici di Hospitality Management di Swiss Education Group.

## **PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE**

### **MATERIA: Lingua e Letteratura Italiana**

**DOCENTE Eleonora Termine**

**TESTO IN ADOZIONE:** Paolo Di Sacco, *La scoperta della letteratura*, vol. III, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, 2016, Pearson Italia, Milano – Torino.

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio 2022): 68**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, composta da 21 studenti, ha potuto contare sulla continuità didattica nelle mie discipline. Il rapporto con gli alunni è stato costruttivo e improntato sul rispetto reciproco e la correttezza, ciò ha consentito di svolgere le lezioni in un clima positivo e favorevole all'apprendimento. La classe ha partecipato con interesse alle attività didattiche e alle iniziative culturali che sono state proposte.

Dal punto di vista didattico, la classe, è eterogenea per capacità e livelli di apprendimenti acquisiti. In particolare, un gruppo di alunni, impegnato con costanza e continuità, rivela una buona capacità di approfondimento personale degli argomenti svolti; un secondo insieme di alunni, sebbene formato da elementi con buone potenzialità, non sempre ha espresso l'impegno e il coinvolgimento necessari per rispondere in modo approfondito agli stimoli proposti, pertanto presenta un livello sufficiente di preparazione e abilità; alcuni studenti, infine, dimostrano conoscenze frammentarie e competenze limitate.

Le unità di apprendimento di letteratura hanno privilegiato le dinamiche storico-culturali, al fine di motivare gli studenti a comprendere la relazione tra la letteratura e il corso degli eventi che hanno modificato via via l'assetto sociale e politico italiano. La centralità del testo è stato sempre il punto di partenza imprescindibile.

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

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

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
<b>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>	<input type="checkbox"/> Utilizzare la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.	base intermedio
	<input type="checkbox"/> Redigere tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.	base
	<input type="checkbox"/> Produrre in forma adeguata testi scritti di varia tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.	base
	<input type="checkbox"/> Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione.	base
	<input type="checkbox"/> Riconoscere le linee essenziali della storia delle letterature, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.	intermedio
	<input type="checkbox"/> Cercare, selezionare e usare fonti e documenti in modo guidato.	intermedio
<b>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e</b>	<input type="checkbox"/> Stabilire i principali collegamenti tra le	base

<b>internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</b>	zioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.	
------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	--

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono stati presi in considerazione i seguenti livelli di valutazione delle competenze:

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

- Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.
- Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma essenziale.
- Usa il lessico settoriale in modo essenziale.
- Produce in forma essenziale testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.
- Cerca, seleziona e usa fonti e documenti in modo guidato.
- Riconosce gli aspetti basilari della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.
- Stabilisce i principali collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.

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

- Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.
- Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.
- Usa il lessico settoriale in modo ampio e preciso.
- Produce in forma adeguata testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.
- Cerca, seleziona e usa fonti e documenti in modo autonomo.
- Riconosce con sicurezza le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.
- Stabilisce molteplici collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.

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

- Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà ed efficacia in relazione ai diversi contesti e scopi.
- Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma approfondita e creativa.
- Usa il lessico settoriale in modo sicuro e consapevole.
- Riconosce in modo autonomo ed efficace le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.
- Stabilisce in chiave problematica molteplici ed articolati collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.
- Produce testi scritti di diversa tipologia pienamente rispondenti alle caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.
- Cerca, seleziona e usa fonti e documenti in modo efficace e consapevole.

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

#### **L'età del Positivismo**

Il Positivismo: il ruolo centrale della scienza, teoria dell'evoluzione e della selezione naturale di Charles Darwin; la fiducia nel progresso.

La poetica del Naturalismo e del Verismo; differenze tra Naturalismo e Verismo.

#### **Giovanni Verga**

La vita e le opere; le idee e i temi di Verga verista; il Ciclo dei Vinti; lo stile e le forme: l'artificio della regressione, l'impersonalità dell'arte, lo stile indiretto libero.

Le novelle:

*La lupa (Vita dei campi)*

*Rosso Malpelo (Vita dei campi)*

*Cavalleria rusticana (Novelle rusticane)*

I Malavoglia: trama del romanzo

*La famiglia Malavoglia (cap. I)*

Mastro-don Gesualdo: trama del romanzo

*La morte di Gesualdo*

## **Il Decadentismo**

### **Simbolismo e rinnovamento del linguaggio poetico.**

#### **Giovanni Pascoli**

La vita e opere; i temi e il simbolismo pascoliano; lo stile e le tecniche espressive.

La teoria del "fanciullino" e le sue conseguenze (pp. 295-296)

Da *Myricae*:

*X agosto*

Da *I canti di Castelvecchio*:

*La mia sera*

*Il gelsomino notturno*

Gabriele D'Annunzio

La vita e le opere, il dannunzianesimo, D'Annunzio e l'arte della comunicazione

Da *Alcyone*

*La pioggia nel pineto*

La Letteratura del Novecento

Giuseppe Ungaretti

L'autore e il suo tempo; la poetica; Ungaretti e la Grande Guerra

Da *L'allegria*

*Veglia*

*Fratelli*

*Sono una creatura*

*Soldati*

*San Martino del Carso*

#### **Filippo Tommaso Marinetti**

*Manifesto del Futurismo*, pp. 348-349

*Manifesto tecnico della letteratura futurista* (testo fornito dall'insegnante)

*Manifesto della cucina futurista* (testo fornito dell'insegnante)

## **Il romanzo del Novecento**

### **Luigi Pirandello**

La vita e le opere; l'autore e il suo tempo; i temi dell'opera pirandelliana: il relativismo conoscitivo, la crisi di identità, il contrasto tra "vita" e "forma", il tema della maschera.

Da *L'umorismo*: distinzione tra "avvertimento del contrario" e "sentimento del contrario"

*La vecchia signora*, testo fornito dall'insegnante

Da *Novelle per un anno*

*Il treno ha fischiato*

*La signora Frola e il signor Ponza*, suo genero, testo fornito dall'insegnante

*Il fu Mattia Pascal*: trama del romanzo.

### **Italo Svevo**

La vita e le opere; il pensiero e la poetica.

La coscienza di Zeno: trama, l'influenza di S. Freud e della psicoanalisi; tecniche narrative.

Da *La coscienza di Zeno*:

*Prefazione*

*L'ultima sigaretta*

*Psico-analisi*

## **La nuova tradizione poetica del Novecento**

### **Eugenio Montale**

Da *Ossi di seppia*:

*Non chiederci la parola che squadri da ogni lato*

*Merigiare pallido e assorto*

*Spesso il male di vivere ho incontrato*

Il romanzo del neorealismo

### **Primo Levi**

Da *Se questo è un uomo*

*Eccomi dunque sul fondo*

### **Beppe Fenoglio**

Da *Una questione privata*

*La fuga di Milton*

**Gli studenti sono stati invitati a leggere integralmente i seguenti testi:**

Giovanni Verga, *Vita dei campi*  
Italo Svevo, *La coscienza di Zeno*  
Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*

☐ **METODOLOGIA:**

L'approccio metodologico si è basato essenzialmente sul percorso storico-letterario e sull'analisi/interpretazione dei testi.

Lezione frontale e/o partecipata, classe virtuale (classroom), produzione di schemi, mappe concettuali.

☐ **STRUMENTI**

Libro di testo, documenti, filmati, uscite didattiche, analisi testuali guidate, trattazioni sintetiche, App G. Suite (Classroom, applicazioni di Google).

☐ **STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verifiche orali e scritte, comprensive di recupero, esercitazioni sulle tipologie di prove d'esame, interrogazioni orali sulle caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e delle correnti letterarie studiate, con relativa analisi e commenti dei brani antologici .

La valutazione degli alunni con B.E.S. è stata effettuata utilizzando i criteri di riferimento previsti dai vari P.D.P.

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

**MATERIA: Storia**

**DOCENTE: Eleonora Termine**

**LIBRO DI TESTO: De Vecchi – Giovannetti, *La nostra avventura*, vol. 3 "Il Novecento e la globalizzazione", Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio 2022): 73**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

Sotto il profilo umano, il rapporto con gli studenti è stato costruttivo e improntato sul rispetto reciproco e la correttezza, il clima di lavoro positivo ha consentito di svolgere le lezioni in modo regolare. La classe ha generalmente mostrato un certo interesse nei confronti della materia e ha partecipato volentieri alle iniziative culturali che sono state proposte.

Da un punto di vista strettamente didattico, per una parte della classe il profitto è stato soddisfacente, alcuni studenti hanno evidenziato una maggiore attitudine a comprendere il discorso storico, dimostrando interessi personali, serietà e impegno costante, riuscendo così a conferire maggiore spessore alla propria preparazione; altri, pur presentando una preparazione di sufficiente ampiezza, non sempre hanno dimostrato un impegno adeguato e l'esito del loro atteggiamento è solo a tratti positivo. Alcuni alunni dimostrano conoscenze frammentarie e competenze limitate, a causa dello studio modesto, delle difficoltà espressive e delle carenze nella preparazione di base.

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

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

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
<b>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</b>	☐ Conoscere le linee essenziali della storia orientandosi correttamente tra gli eventi studiati.	intermedio
	☐ Riconoscere le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e di discontinuità.	intermedio

	<input type="checkbox"/> Comprendere un testo storiografico.	base
	<input type="checkbox"/> Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali	base Intermedio

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono stati presi in considerazione i seguenti livelli di valutazione delle competenze:

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

- Conosce le linee essenziali della storia orientandosi correttamente tra gli eventi studiati
- Riconosce le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.
- Comprende un testo storiografico.

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

- Conosce le linee della storia e si muove con sicurezza tra gli eventi studiati.
- Stabilisce relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.
- Riconosce le differenze tra tesi storiografiche diverse.

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

- Conosce le linee della storia ed è in grado di confrontare autonomamente fenomeni ed eventi.
- Individua con sicurezza le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.
- Affronta criticamente le diverse proposte storiografiche.

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

#### **L'ITALIA DEL SECONDO OTTOCENTO**

- I problemi economici e sociali dell'unificazione.
- Il divario tra nord e sud nell'agricoltura e nelle infrastrutture.

#### **L'IMPERIALISMO E LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO**

- La spartizione dell'Africa e dell'Asia
- Il nuovo sistema di alleanze europee (la Triplice Alleanza e la Triplice Intesa).

#### **L'ITALIA GIOLITTIANA**

- La politica di Giolitti
- Lo sviluppo economico e la politica sociale
- La grande migrazione
- La politica estera e la conquista della Libia

#### **LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

- Lo scenario europeo alla vigilia della Prima guerra mondiale
- Le cause del conflitto: l'attentato di Sarajevo e le cause di lungo periodo
- Le tensioni fra gli Stati europei: le alleanze contrapposte, la diffusione delle ideologie nazionaliste
- Il fallimento della guerra lampo
- La guerra di posizione
- Una guerra di logoramento e "totale"
- L'Italia dalla neutralità alla guerra
- Dal 1917 alla fine della guerra
- L'influenza spagnola del 1918

#### **LA RIVOLUZIONE RUSSA**

- Le rivoluzioni di febbraio e di ottobre
- Lenin alla guida dello stato sovietico
- Guerra civile e comunismo di guerra
- La nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin

## **L'EUROPA E IL MONDO ALL'INDOMANI DEL CONFLITTO**

- La conferenza di pace a Parigi
- I 14 punti di Wilson
- La Società delle Nazioni
- Il trattato di Versailles e l'umiliazione della Germania
- Situazione geopolitica dell'Europa alla fine della Grande guerra
- La fine dell'impero turco e la spartizione del Vicino Oriente

## **IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO**

- Le difficoltà economiche e sociali all'indomani del conflitto
- Nuovi partiti e movimenti politici nel dopoguerra
- La delusione della conferenza di Parigi e la "vittoria mutilata"
- La questione di Fiume
- Il biennio rosso
- Le origini del fascismo
- La violenza come strumento di affermazione politica: lo squadristico
- Le elezioni del 1921
- La marcia su Roma
- Il delitto Matteotti

## **IL REGIME FASCISTA**

- Le leggi fascistissime
- Il ruolo della propaganda
- Le organizzazioni di massa e i giovani
- L'opposizione antifascista
- La politica economica
- I rapporti con la Chiesa
- La politica estera
- Le leggi razziali

## **IL NAZISMO**

- La caduta del Reich e la nascita della Repubblica di Weimar
- La debolezza della Repubblica di Weimar
- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo negli anni '20
- La crisi del '29 e le conseguenze per la Germania: l'ascesa di Hitler
- Il nazismo al potere
- L'ideologia nazista e l'antisemitismo
- La guerra civile spagnola

## **LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

- L'annessione dell'Austria e dei Sudeti, la conquista della Cecoslovacchia
- Il Patto d'acciaio e il Patto Molotov-Ribbentrop
- L'invasione della Polonia e la dichiarazione di guerra di Francia e Gran Bretagna
- Le prime fasi della guerra: il successo della guerra-lampo
- 10 giugno 1940: l'Italia entra in guerra, la "guerra parallela"
- 1941: l'operazione Barbarossa
- La Shoah e la "soluzione finale"
- L'attacco giapponese a Pearl Harbor e l'ingresso in guerra degli Stati Uniti
- La svolta del 1942-43: la battaglia di Stalingrado, di Guadalcanal e El-Alamein
- Lo sbarco in Sicilia degli americani
- La caduta del regime fascista
- L'8 settembre 1943: l'Italia divisa
- L'occupazione tedesca e la Resistenza, il Cln
- La persecuzione degli ebrei in Italia
- La liberazione
- Lo sbarco in Normandia
- La conferenza di Yalta (febbraio 1945)
- La fine del nazismo e della guerra in Europa
- La conferenza di Potsdam (luglio 1945)
- La bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki

## **LA NASCITA DELLA REPUBBLICA ITALIANA**

- 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana
- Come nacque la Costituzione della Repubblica italiana

## **LA GUERRA FREDDA (cenni)**

Le foibe  
 Il processo di Norimberga  
 La nascita dell'ONU, la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo  
 La divisione dell'Europa in sfere d'influenza, la "cortina di ferro"  
 La divisione della Germania e di Berlino in quattro zone d'occupazione  
 1961: la costruzione del muro di Berlino  
 La crisi di Cuba del 1962

**METODOLOGIA**

Lezione frontale, lezione partecipata, lezione a distanza, classe virtuale (classroom), produzione di schemi, mappe concettuali, linee del tempo.

**STRUMENTI**

Libro di testo, documenti, filmati, documentari, materiali prodotti dall'insegnante, sintesi, App G. Suite (Google Classroom, applicazioni di Google).

**STRUMENTI DI VERIFICA**

Interrogazione, quesiti a risposta aperta, verifiche scritte.

La valutazione degli alunni con B.E.S. è stata effettuata utilizzando i criteri di riferimento previsti dai vari P.D.P.

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

**MATERIA: LINGUA INGLESE**

**DOCENTE: ALESSANDRA PRICOLO**

**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: 75

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe 5<sup>C</sup> ad indirizzo enogastronomico si è dimostrata attenta e partecipe al dialogo didattico-educativo ed ha mostrato un certo interesse per la disciplina. Gli allievi hanno avuto sempre un atteggiamento propositivo e partecipe, nonostante le ripetute interruzioni della didattica in presenza (negli anni scolastici 2019-20 e 2020-21). Nel corso di questi due anni gli studenti hanno dimostrato una graduale ma costante evoluzione nella gestione degli argomenti proposti. Tutti hanno dimostrato una buona 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 nella produzione scritta. 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	Traspone 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 la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Nella programmazione del dipartimento di materia è stato stabilito di non implementare la sesta competenza.	

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

How to 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.

### **MATERIA: Matematica**

**DOCENTE: Laura Di Matteo**

**LIBRO DI TESTO in adozione**  
**Leonardo Sasso, Ilenia Fragni**  
**COLORI DELLA MATEMATICA ED. BIANCA VOL. A**  
**DeA Scuola-Petrini**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 84**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, nonostante la vivacità di alcuni elementi, ha avuto un comportamento corretto ed educato. L'interesse, la partecipazione e l'applicazione degli studenti è stata mediamente più che soddisfacente. Una piccola parte degli allievi, a causa di alcune lacune pregresse mai colmate e di uno studio e una partecipazione discontinua, ha acquisito con molta fatica i vari concetti introdotti ottenendo risultati altalenanti. La maggior parte degli studenti invece ha cercato di consolidare e incrementare le proprie conoscenze applicandosi con costanza e ottenendo buoni risultati, a volte anche ottimi. All'interno della classe quindi un esiguo gruppo di studenti ha raggiunto una piena comprensione, una buona capacità di analisi e una corretta padronanza delle procedure acquisite nella trattazione delle varie tematiche e ha risposto con serietà e puntualità alle varie proposte mostrandosi matura e collaborativa. Molti hanno raggiunto la piena sufficienza mentre per i restanti allievi il livello raggiunto è stato appena sufficiente. Per quanto riguarda lo svolgimento del programma, la parte teorica è stata semplificata e ridotta a causa delle difficoltà incontrate dalla classe nell'acquisizione dei concetti introdotti e nella comprensione e utilizzo del linguaggio specifico.

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

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

Competenze generali di profilo	Competenze di materia	Valutazione Livello
<p><b>3.</b> Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi</p> <p>Utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale.</p> <p>Utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non.</p> <p>Comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.</p>	<p>Riconoscere una funzione Sapere leggere e produrre il grafico di una funzione</p>	<p>Intermedio: 7</p>
<p><b>6.</b> Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>Applica strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in contesto conosciuto e non.</p>	<p>Saper rappresentare un problema reale mediante lo studio del grafico di una funzione</p>	<p>Intermedio: 7</p>

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

- Concetto di funzione e proprietà
- Classificazione delle funzioni
- Grafico di una funzione sua interpretazione
- Dominio di una funzione
- Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- Concetto di limite in modo intuitivo e grafico. Asintoti verticali e orizzontali
- Limiti e forme di indecisione
- Studio del segno di una funzione; interpretazione grafica

#### **Contenuti svolti in modalità didattica a distanza:**

- Derivata prima di una funzione e suo significato geometrico
- Regole di derivazione; derivata di una funzione composta
- Massimi e minimi di una funzione e intervalli di monotonia
- Grafico approssimativo di una funzione razionale intera e fratta

### **MEDODOLOGIA**

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

A partire dal mese di marzo, a causa della sospensione delle attività didattiche per l'emergenza COVID, le lezioni sono state svolte in modalità DaD. Quindi un solo incontro settimanale in video lezione per

introdurre e spiegare i vari contenuti, elaborazione da parte del docente di appunti ed esercizi inviati alla classe ed infine attribuzione di compiti da svolgere nell'arco della settimana. Gli esercizi sono stati poi corretti e restituiti corredati di commenti e puntualizzazioni da parte del docente.

### **STRUMENTI**

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

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

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

### **MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

#### **DOCENTE: PAPARELLA DONATELLA**

**LIBRO DI TESTO in adozione:** Rascioni – Ferriello *“Gestire le imprese ricettive up 3”*, ed. Tramontana.  
C. De Luca – M.T. Fantozzi *“Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica”*, ed. Liviana.

#### **ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)**

Ore di lezione: n° ore settimanali secondo il piano di studi 5

Totale ore: 97

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha usufruito della continuità didattica nel corso del triennio. La docente ha potuto proseguire il percorso formativo intrapreso con i ragazzi gli anni precedenti e i richiami e i collegamenti alle conoscenze e alle competenze acquisite in classe terza e quarta ha permesso un lavoro più chiaro e coerente sul programma di classe quinta.

La maggior parte degli allievi ha frequentato con regolarità le lezioni partecipando attivamente al dialogo educativo e solo alcuni hanno dimostrato una minore assiduità. Pochi alunni hanno avuto una condotta non sempre responsabile per le diverse entrate in ritardo e le assenze strategiche in concomitanza delle verifiche scritte e/o orali. Gli studenti non sempre si sono impegnati, in più occasioni non hanno svolto i compiti assegnati per casa.

La classe è stata, per la maggior parte degli alunni collaborativa, nonostante non siano mancati momenti di polemica scaturita soprattutto quando si è richiesto un impegno maggiore a casa data la complessità degli argomenti affrontati.

Quasi tutti gli allievi hanno dimostrato sufficiente partecipazione e interesse per le attività svolte in classe ma non tutti hanno fatto corrispondere un adeguato studio personale.

Per quanto riguarda il livello di preparazione la classe appare piuttosto disomogenea: un gruppo ha lavorato con impegno e serietà, raggiungendo risultati complessivamente buoni. Altri si sono affidati per lo più ad uno studio mnemonico e non sempre produttivo al fine di operare collegamenti. Solo un esiguo gruppo studenti ha conseguito risultati complessivamente non sufficienti, dovuti ad uno studio domestico superficiale e carente.

Il programma è stato essenzialmente svolto nella sua interezza, i contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il libro di testo. Gli obiettivi indicati in fase di programmazione iniziale sono stati per lo più raggiunti in riferimento alla conoscenza dei contenuti mentre per quanto riguarda le abilità (capacità di sintesi e di fare collegamenti) rimangono prerogativa di pochi studenti.

La classe ha aderito al progetto “Fisco e Scuola”, che è un’iniziativa dell’Agenzia delle Entrate finalizzata a promuovere la cultura della legalità fiscale nelle nuove generazioni, con un incontro di due ore con un funzionario che ha illustrato ai ragazzi i principi fondamentali dell’ordinamento tributario italiano.

### **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	Rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti (competenza trasversale)	Base 6
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Compila il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche. Commenta, sulla base di semplici casi, la situazione patrimoniale finanziaria ed economica di una struttura turistica sulla base dei principali indicatori. Individua le fonti di finanziamento a disposizione di un'azienda turistico/ristorativa.	Intermedio 7 Base 6 Intermedio 7
3) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Individua le caratteristiche del contesto interno ed esterno in cui opera l'azienda. Individua i principali canali di comunicazione d'impresa. Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.	Base 6 Intermedio 7 Base 6
4) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Conosce le principali norme che regolano la produzione dei servizi turistici.	Base 6
5) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Determina il fabbisogno finanziario e individua le fonti di finanziamento. Illustra schematicamente l'idea imprenditoriale e formula semplici preventivi. Individua i rischi connessi ad un'attività turistico/ristorativa. Stabilisce la convenienza economica dell'organizzazione di un evento. Sa determinare il prezzo di un prodotto/servizio.	Base 6 Base 6 Base 6 Intermedio 7 Intermedio 7

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

## **PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

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

- Funzione informativa del bilancio; i soggetti interni ed esterni.
- I principi di redazione del bilancio.
- Le parti del bilancio: lo Stato Patrimoniale; il Conto Economico; la Nota Integrativa; il Rendiconto Finanziario.
- Il bilancio in forma abbreviata.
- Gli allegati del bilancio.
- Analisi per indici: indici della struttura patrimoniale, indici dell'equilibrio finanziario, indici di redditività.

## 2) FONTI DI FINANZIAMENTO

- I conferimenti dell'imprenditore e dei soci.
- L'autofinanziamento.
- Il credito mercantile.
- Il fido bancario.
- I prestiti bancari: l'apertura di credito in c/c; operazioni di smobilizzo dei crediti commerciali; la sovvenzione cambiaria; l'anticipazione garantita da titoli o merci; il mutuo ipotecario; i prestiti bancari a medio termine.
- Il prestito obbligazionario.
- I finanziamenti pubblici.
- Il contratto di leasing.
- Il contratto di factoring.

## 3) GESTIONE ECONOMICA

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

## 4) PIANIFICAZIONE E CONTROLLO

- Programmazione; importanza della programmazione.
- Budget: cos'è il budget; differenza tra bilancio d'esercizio e budget; come si articola il budget; il budget degli investimenti; il budget economico di un ristorante; il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti.
- Business plan: fasi della progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale.

## 5) MARKETING

- Concetto ed evoluzione del concetto di marketing.
- Marketing turistico territoriale.
- Marketing strategico.
- Marketing operativo: gli elementi del marketing mix.
- Il web marketing.
- Piano di marketing.

## 6) ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Le abitudini alimentari.
- I prodotti a km 0.

## 8) LEGISLAZIONE TURISTICA

Le norme obbligatorie

- I requisiti per l'avvio di un'impresa e le formalità amministrative.
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.
- Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore.
- La legge sulla protezione dei dati personali.
- I contratti delle imprese ristorative e ricettive e la responsabilità degli operatori.

Le norme volontarie:

- Le norme ISO 9000.
- Marchi: tipologie; tutela dei marchi. Disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita D.O.C.G. "Aglianico del Vulture Superiore".

## METODOLOGIA

L'insegnante ha fatto prevalentemente ricorso alla lezione frontale partecipata. Ha impostato una metodologia didattica volta a favorire il ragionamento e il collegamento sistematico dei contenuti proposti, cercando di evitare che nel processo di apprendimento prevalessero aspetti meccanicistici e visioni parziali.

## STRUMENTI

Libri di testo e integrazioni con video.

## STRUMENTI DI VERIFICA

- Verifiche scritte
- interrogazioni

## CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è scaturita da vari e molteplici elementi quali:

- La situazione di partenza
- La partecipazione all'attività didattica
- La continuità nell'applicazione

- Il comportamento sul piano educativo.
- Fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale sono stati:
- Esposizione fluida ed organica
  - Uso della terminologia appropriata
  - Applicazione procedimenti di calcolo

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

**MATERA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  
**DOCENTE: ANNALISA DI CATALDO**

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

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 68 fino al 15/05/2022**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, per la disciplina in oggetto, ha goduto della continuità didattica negli ultimi tre anni. Rispetto alla materia gli studenti hanno dimostrato un buon interesse e una discreta partecipazione, anche se, sotto il profilo dell'impegno e dello studio domestico, gli studenti risultano divisi in due gruppi ben distinti. Un gruppo con una buona partecipazione al dialogo educativo e una significativa maturità nella programmazione delle attività proposte e dei momenti di verifica, pur presentando, alcuni di essi, limiti oggettivi, un altro gruppo con la tendenza a procrastinare studio e verifiche che risulta molto in affanno in questa ultima fase dell'anno. Molti allievi sono attenti a quello che è il mondo della ristorazione e a ciò che vi gravita intorno. Il livello raggiunto è stato mediamente intermedio e permangono alcune incertezze per pochissimi alunni.

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

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

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
<b>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b> Rispetta e applica correttamente e in autonomia processi e procedure definiti nell'iter produttivo anche in contesti non conosciuti: <ul style="list-style-type: none"> <li>• progettazione</li> <li>• approvvigionamento</li> <li>• trasformazione</li> <li>• produzione</li> <li>• vendita</li> </ul> <b>assistenza</b>	Espone sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono  Data una procedura e un contesto descrive il comportamento più idoneo a garantire la salubrità e qualità  Dato un menu e dei prodotti in un sistema produttivo identifica le fasi a rischio e i punti critici di controllo; quindi, individua le materie prime qualitativamente migliori	<b>INTERMEDIO</b> spiega il concetto di qualità globale ed elenca i fattori che concorrono alla sua determinazione Organizza il materiale e la postazione di lavoro per affrontare preparazioni non note Comprende l'importanza del sistema di autocontrollo, elenca le fasi e riconosce i CCP è in grado di applicare le procedure in contesti non noti, ma sotto la supervisione dell'insegnante
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.		
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche		

di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.

<p><b>4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b></p> <p>Realizza autonomamente prodotti e servizi scegliendo in modo critico e consapevole. Individua, analizza e interpreta i dati relativi alle tendenze e trasformazione del mercato. Individua le soluzioni adeguate per promuovere e potenziare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Relaziona sui tratti specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste</p> <p>Riconosce piatti o preparazioni gastronomiche atte/non atte ai fedeli delle principali religioni monoteiste</p> <p>Propone un menù per una comunità religiosa data</p> <p>Espone sugli aspetti normativi che regolamentano la produzione e pubblicizzazione dei nuovi prodotti alimentari</p> <p>Individua le nuove tendenze di filiera e distingue tra loro le diverse categorie</p> <p>Individua pro e contro per ciascun prodotto</p>	<p>Obiettivo perseguito solo in minima parte</p>
<p><b>5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b></p> <p>Applica ed attua le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti sia in ambito conosciuto sia in situazioni nuove.</p>	<p>Espone sulle cause di contaminazione e sulla classificazione e descrizione delle contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche</p> <p>Espone sui contaminanti biologici</p> <p>Collega le fasi a rischio ai relativi pericoli e indica possibili comportamenti preventivi</p>	<p>INTERMEDIO Classifica le contaminazioni degli alimenti; descrive le modalità di trasmissione dei contaminanti attraverso gli alimenti e conosce le principali infezioni, intossicazioni, tossinfezioni e parassitosi alimentari.</p> <p>Riconosce le conseguenze di un comportamento/scelta e individua soluzioni.</p> <p>Utilizza un linguaggio semplice, ma corretto.</p>
<p><b>6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</b></p> <p>Applica strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in contesto conosciuto e non</p>	<p>Calcola il FEG e lo ripartisce tra i vari principi nutritivi, nei pasti e nelle razioni settimanali</p> <p>Espone su un'alimentazione sana ed equilibrata, espone sulle esigenze dietetiche degli individui nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <p>Descrive l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata riveste ai fini della prevenzione e cura di diverse patologie</p>	<p>INTERMEDIO calcola il FEG e ripartisce le calorie tra i macronutrienti e i pasti; individua, in un elenco di alimenti, quelli più adatti a soddisfare i fabbisogni calcolati. Calcola il valore calorico-nutrizionale di menu.</p> <p>Conosce le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche; individua i criteri per la scelta degli alimenti più idonei dato uno stile di vita sa riconoscere gli eventuali fattori di rischio che concorrono all'insorgenza di una malattia cronico-degenerativa</p> <p>Utilizza un linguaggio semplice, ma tecnicamente corretto</p>

	<p>Data una tipologia dietetica evidenzia punti di forza e di debolezza rispetto agli aspetti nutrizionali e ambientali</p> <p>Espone sulle diverse patologie legate all'alimentazione</p> <p>Riconosce alimenti e preparazioni atte/non atte alle varie età, condizioni fisiologiche e patologiche</p> <p>Dato un certo numero di vincoli (ingredienti, stagionalità, tipo di clientela) redige un menu nel rispetto dei criteri per una sana e corretta alimentazione</p>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2021/2022 classe 5° sez. C EN  
QUALITA' E IGIENE DEGLI ALIMENTI

Qualità totale e fattori che la compongono.

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

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

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

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

### **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

Contaminazione biologica degli alimenti

Infezioni virali, Virus dell'epatite A

Malattie prioniche (BSE).

Condizioni di crescita dei microrganismi;

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

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

Parassitosi, classificazione, teniasi e anisakidiosi.

*Caso pratico: individuazione nel diagramma di flusso di pericoli biologici.*

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

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

Contaminazioni fisiche: corpi estranei, radiazioni.

### **LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

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

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

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

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

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

donna in gravidanza e nutrice  
terza età, scelta degli alimenti e cotture.

*Caso pratico: definizione di un menu adeguato*

Diete e stili alimentari

Dieta Mediterranea

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

Diete Vegetariane

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

Dieta Nordica

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

ristorazione di servizio: gestione, legume;

### **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

Malattie CardioVascolari, MCV

fattori di rischio e prevenzione del rischio;

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

Malattie del metabolismo:

sindrome metabolica, come si riconosce;

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

obesità: IMC, classificazione, malattie correlate, dietoterapia.

Reazioni avverse al cibo:

allergie;

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

intolleranze/allergie etichettatura e ristorazione collettiva.

### **ATTIVITA'**

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

Link:

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

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

Partecipazione alle Masterclass:

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

Marco Bianchi

### **STRUMENTI**

Libro di testo, appunti

mappe, pubblicazioni scientifiche e video caricati su classroom

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

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

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Tutte le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

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

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

### **MATERIA: SALA E VENDITA**

**DOCENTE: MAZZEO STEFANO**

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

**ORE DI LEZIONE: effettivamente svolte 59, al 15 Maggio 2022**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 21 alunni di cui 4 femmine e 17 maschi. La partecipazione durante le lezioni

risulta regolare. I voti sono più che sufficienti per la maggior parte degli allievi. Comportamento e soglia di attenzione nel corso dell'anno risultano accettabili.

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

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

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
<b>1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b>	L'allievo predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Intermedio 7
<b>2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.</b>	L'allievo simula la gestione di una azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.	Intermedio 7
<b>3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.</b>	Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	Intermedio 7
<b>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</b>	L'allievo è in grado di proporre varie preparazioni, valorizzando i prodotti tipici, usando un lessico ed una fraseologia di settore.	Intermedio 7
<b>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b>	L'allievo elabora e comprende l'importanza di una corretta progettazione per la riuscita del servizio, applica le normative vigenti in fatto di sicurezza e di igiene.	Intermedio 7
<b>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</b>	L'allievo simula attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	Avanzato 8

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

- La vite cenni
- Dall'uva al mosto
- Le vinificazioni
- I vini spumante metodo classico e metodo Martinotti
- Gestione degli acquisti del vino dalla grande distribuzione, enoteche, direttamente da produttore.
  - La distillazione e i distillati: Rum principali differenze, fra il sistema agricolo e industriale
  - La Tequila e il Mazcal, la Cachaca
  - Il Cognac e il Brandy
  - Il Gin e la Vodka
  - Whisky e Whiskey
  - I cocktail e la loro classificazione
  - Catering e banqueting
  - I liquori principali differenze: amari, dolci e creme
  - Le funzioni del menù

## METODOLOGIA

Lezioni frontali

## STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

## STRUMENTI DI VERIFICA

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

## CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

## **MATERIA: Laboratorio di Enogastronomia**

**DOCENTE: Giunta Giovanni**

**LIBRO DI TESTO in adozione: "Tecniche di cucina e pasticceria" ALMA.**

**ORE DI LEZIONE: 67 ore effettivamente svolte (al 15 maggio)**

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

Classe composta da 21 allievi attiva e partecipa al dialogo educativo. La presenza di allievi BES, unita ad altre situazioni con punti di criticità, portano a procedere con ritmi più moderati con un maggior livello di semplificazione. La partecipazione e l'interesse verso la materia è comunque soddisfacente. Il comportamento è stato talvolta, ma il clima è stato generalmente sereno e collaborativo.

### **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	Classifica gli alimenti, li sceglie e li utilizza in base alle loro caratteristiche. Valuta le qualità organolettiche degli alimenti. Riconosce i diversi marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.	Medio - alto 8
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di	Applicare le opportune tecniche di cottura e presentazione ai prodotti enogastronomici. Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita dei piatti.	Intermedio 7

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.	Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti conosciuti	Base 6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconosce gli stili di cucina attuati in Italia. Distingue piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale. Esegue alcune ricette della tradizione regionale.	Medio – alto 8
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Rispetta le direttive per la sicurezza sul lavoro.  Individua e previene i rischi e i pericoli per garantire la sicurezza sul lavoro.  Conosce e utilizza l'insieme di procedure mirate a garantire la salubrità degli alimenti.	Medio – alto 8  Intermedio 7  Intermedio 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Individua i fattori che condizionano l'elaborazione dei menu.  Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita dei piatti.  Stabilisce la convenienza economica dell'organizzazione di un evento.	Medio – alto 8  Base 6  Intermedio 7

**PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

PROGETTAZIONE TECNICO PRATICA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CLASSI 5° QUINQUENNIO

Lezione n°1	Contenuti	Preparazione
<p>1</p> <p>PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b></p> <p>Prodotti tipici</p> <p><b>La ricetta tipica</b></p> <p>Territorialità</p> <p>Identità enogastronomica e varianti</p> <p>La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi</p> <p><b>Storia enogastronomica</b></p> <p>Analisi delle origini culinaria caratterizzanti</p> <p>Evoluzione abitudini alimentari della società italiana</p> <p>lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina</p> <p><b>Ricettario</b></p> <p>Studio delle tecniche di composizione dei piatti</p> <p>Studio delle tecniche di composizione dei menu</p> <p>Le tecniche di prezzatura dei piatti</p> <p><b>Le tipologie di servizio e l'organizzazione del menu</b></p> <p>Il servizio in sala e la gestione delle risorse in cucina</p> <p><b>Valorizzazione del prodotto tipico</b></p> <p>Il marketing e le tipologie di cliente target</p> <p><b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Tortillas</b></p> <p><b>Ravioli cinesi pollo e verdure</b></p> <p><b>Goulash all'ungherese</b></p> <p><b>Patate nature</b></p> <p><b>Sacher torte</b></p>
<p>2</p> <p>PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b></p> <p>Prodotti tipici</p> <p><b>La ricetta tipica</b></p> <p>Territorialità</p> <p>Identità enogastronomica e varianti</p> <p>La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi</p> <p><b>Storia enogastronomica</b></p> <p>Analisi delle origini culinaria caratterizzanti</p> <p>Evoluzione abitudini alimentari della società italiana</p> <p>lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina</p> <p><b>Ricettario</b></p> <p>Studio delle tecniche di composizione dei piatti</p> <p>Studio delle tecniche di composizione dei menu</p> <p>Le tecniche di prezzatura dei piatti</p> <p><b>Valorizzazione del prodotto tipico</b></p> <p>Il marketing e le tipologie di cliente target</p> <p><b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Calcioni di Ascoli</b></p> <p><b>Gnocchi alla ligure</b></p> <p><b>Arrosto di vitello con giardinetto di legumi</b></p> <p><b>CHEESE CAKE NEW YORK AI MIRTILLI (cotta) CON PANNA ACIDA DA FARE</b></p>

<p>3  PROPOSTA  GASTRONOMICA  REGIONALE ITALIANA  E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b>  Prodotti tipici  <b>La ricetta tipica</b>  Territorialità  Identità enogastronomica e varianti  La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi  <b>Storia enogastronomica</b>  Analisi delle origini culinaria caratterizzanti  Evoluzione abitudini alimentari della società italiana  lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina  <b>Ricettario</b>  Studio delle tecniche di composizione dei piatti  Studio delle tecniche di composizione dei menu  Le tecniche di prezzatura dei piatti  <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b>  Il marketing e le tipologie di cliente target  <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Focaccia allo stracchino</b></p> <p><b>Pansotti alla genovese</b></p> <p><b>coque au vin con pure</b></p> <p><b>semifreddo agli amaretti</b></p>
<p>4  PROPOSTA  GASTRONOMICA  REGIONALE ITALIANA  E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b>  Prodotti tipici  <b>La ricetta tipica</b>  Territorialità  Identità enogastronomica e varianti  La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi  <b>Storia enogastronomica</b>  Analisi delle origini culinaria caratterizzanti  Evoluzione abitudini alimentari della società italiana  lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina  <b>Ricettario</b>  Studio delle tecniche di composizione dei piatti  Studio delle tecniche di composizione dei menu  Le tecniche di prezzatura dei piatti  <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b>  Il marketing e le tipologie di cliente target  <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Crespelle alla mediterranea</b>  <b>Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe</b></p> <p><b>Patate alla Lionese</b></p> <p><b>Fondo bianco</b></p> <p><b>Frolla montata</b></p>

<p>5  PROPOSTA  GASTRONOMICA  REGIONALE ITALIANA  E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b>  Prodotti tipici  <b>La ricetta tipica</b>  Territorialità  Identità enogastronomica e varianti  La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi  <b>Storia enogastronomica</b>  Analisi delle origini culinaria caratterizzanti  Evoluzione abitudini alimentari della società italiana  lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina  <b>Ricettario</b>  Studio delle tecniche di composizione dei piatti  Studio delle tecniche di composizione dei menu  Le tecniche di prezzatura dei piatti  <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b>  Il marketing e le tipologie di cliente target  <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p>Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro</p> <p>Tortelloni di pesce con ragù di gamberi</p> <p>SALMONE TERIAKY</p> <p>Patate naturali</p> <p>Torta caprese con salsa Melba</p>
<p>6  PROPOSTA  GASTRONOMICA  REGIONALE ITALIANA  E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b>  Prodotti tipici  <b>La ricetta tipica</b>  Territorialità  Identità enogastronomica e varianti  La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi  <b>Storia enogastronomica</b>  Analisi delle origini culinaria caratterizzanti  Evoluzione abitudini alimentari della società italiana  lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina  <b>Ricettario</b>  Studio delle tecniche di composizione dei piatti  Studio delle tecniche di composizione dei menu  Le tecniche di prezzatura dei piatti  <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b>  Il marketing e le tipologie di cliente target  <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Caponata in agrodolce</b></p> <p><b>Arancine di riso alla siciliana</b></p> <p><b>Involtini di pesce spada</b></p> <p><b>MOUSSE al cioccolato  fondente con fragola  pralinata al cocco</b></p>

<p>7 PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA</p>	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b> Prodotti tipici <b>La ricetta tipica</b> Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi <b>Storia enogastronomica</b> Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina <b>Ricettario</b> Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b> Il marketing e le tipologie di cliente target <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Polpette di melanzane</b>  <b>MACCHERONI AL FERRETTO CON RAGU' NAPOLETANO</b>  <b>Baccalà alla calabrese( OLIVE-PATATE-POMODORI-ORIGANO-CIPOLLA ROSSA-PEPRONCINO)</b>  <b>Bocconotti alla marmellata</b></p>
<p>8 PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA</p>	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b> Prodotti tipici <b>La ricetta tipica</b> Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi <b>Storia enogastronomica</b> Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina <b>Ricettario</b> Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b> Il marketing e le tipologie di cliente target <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Panzerotti Pugliesi</b>  <b>Orecchiette con cime di rapa</b>  <b>Bombette pugliesi, patate Parmentier</b>  <b>Rosada alle mandorle</b></p>

9	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b>          Prodotti tipici  <b>La ricetta tipica</b>          Territorialità          Identità enogastronomica e varianti          La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi  <b>Storia enogastronomica</b>          Analisi delle origini culinaria caratterizzanti          Evoluzione abitudini alimentari della società italiana          lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina  <b>Ricettario</b>          Studio delle tecniche di composizione dei piatti          Studio delle tecniche di composizione dei menu          Le tecniche di prezzatura dei piatti  <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b>          Il marketing e le tipologie di cliente target  <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Bigne</b>   <b>Fregnacce alla sabina</b>   <b>Cicoria in padella</b>   <b>Abbacchio alla romana</b>   <b>Paris Brest</b></p>
10	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b>          Prodotti tipici  <b>La ricetta tipica</b>          Territorialità          Identità enogastronomica e varianti          La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi  <b>Storia enogastronomica</b>          Analisi delle origini culinaria caratterizzanti          Evoluzione abitudini alimentari della società italiana          lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina  <b>Ricettario</b>          Studio delle tecniche di composizione dei piatti          Studio delle tecniche di composizione dei menu          Le tecniche di prezzatura dei piatti  <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b>          Il marketing e le tipologie di cliente target  <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Coupelle di frolla con mousse di formaggi</b>   <b>Cannelloni alla nizzarda</b>   <b>Filetto di salmone con panure alle erbe, patate nature</b>   <b>Sacher torte</b></p>

11	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b>  Prodotti tipici  <b>La ricetta tipica</b>  Territorialità  Identità enogastronomica e varianti  La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi  <b>Storia enogastronomica</b>  Analisi delle origini culinaria caratterizzanti  Evoluzione abitudini alimentari della società italiana  lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina  <b>Ricettario</b>  Studio delle tecniche di composizione dei piatti  Studio delle tecniche di composizione dei menu  Le tecniche di prezzatura dei piatti  <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b>  Il marketing e le tipologie di cliente target  <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Calcioni di Ascoli</b>   <b>gnocchi alla ligure</b>   <b>arrosto di vitello con giardinetto di legumi</b>   <b>babà al rum con miele di acacia</b></p>
12	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b>  Prodotti tipici  <b>La ricetta tipica</b>  Territorialità  Identità enogastronomica e varianti  La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi  <b>Storia enogastronomica</b>  Analisi delle origini culinaria caratterizzanti  Evoluzione abitudini alimentari della società italiana  lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina  <b>Ricettario</b>  Studio delle tecniche di composizione dei piatti  Studio delle tecniche di composizione dei menu  Le tecniche di prezzatura dei piatti  <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b>  Il marketing e le tipologie di cliente target  <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Focaccia allo stracchino</b>   <b>Pansotti alla genovese</b>   <b>coque au vin con pure</b>   <b>semifreddo agli amaretti</b></p>

13	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b> Prodotti tipici <b>La ricetta tipica</b> Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi <b>Storia enogastronomica</b> Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina <b>Ricettario</b> Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b> Il marketing e le tipologie di cliente target <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Crostini alla Chietina</b></p> <p><b>Fregnacce ripiene alla salsiccia</b></p> <p><b>Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe</b></p> <p><b>Patate alla Lionese</b></p> <p><b>Soffioni Abruzzesi con salsa vaniglia</b></p>
14	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b> Prodotti tipici <b>La ricetta tipica</b> Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi <b>Storia enogastronomica</b> Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina <b>Ricettario</b> Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b> Il marketing e le tipologie di cliente target <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p>Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro</p> <p>Tortelloni di pesce con ragù di gamberi</p> <p>Calamari ripieni con patate e olive</p> <p>Patate naturali</p> <p>Torta caprese con salsa Melba</p>

15	<p><b>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</b> Prodotti tipici <b>La ricetta tipica</b> Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi <b>Storia enogastronomica</b> Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina <b>Ricettario</b> Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti <b>Valorizzazione del prodotto tipico</b> Il marketing e le tipologie di cliente target <b>Enogastronomia e salute</b></p>	<p><b>Panzerotti Pugliesi</b> <b>Orecchiette con cime di rapa</b> <b>Bombette pugliesi,</b> <b>patate Parmentier</b> <b>Rosada alle mandorle</b></p>
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### **METODOLOGIA**

- Lezione frontale
- Lezione individualizzata
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali
- Lezioni frontali in laboratorio

#### **STRUMENTI**

- Libri di testo
- Letture di riviste/quotidiani
- Fotocopie di documenti
- Materiali audiovisivi
- Laboratorio di cucina

#### **STRUMENTI DI VERIFICA**

- Interrogazioni
- Discussioni guidate
- Verifiche tecnico-pratiche di cucina in laboratorio

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

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

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE****DOCENTE: MASSIMILIANO CAPITANIO****ORE DI LEZIONE effettivamente svolte: 43 (al 15 maggio)****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe nel corso dell'anno scolastico ha svolto le lezioni principalmente presso il centro sportivo Crespi. Il comportamento è sempre stato buono e la partecipazione sempre attiva e proficua, dimostrando interesse per tutte le attività presentate.

Gli alunni mediamente possiedono buone capacità motorie, che non sempre e non da tutti sono state sfruttate con costanza.

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

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

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

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

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Le "prestazioni" del corpo: Praticare e sperimentare attività motorie e sportive applicando le tecniche fondamentali apprese in forma globale e analitica.	Intermedio 7
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 8
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Saper eseguire posture corrette soprattutto in presenza di carichi	Intermedio 7
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 8
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute.	Intermedio
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione,	Valutazione e autovalutazione nelle attività motorie e sportive.	Avanzato 8

monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Eeguire in cooperazione un corretto gioco di squadra Eeguire strategie di gioco e tattiche di tre giochi di squadra Utilizzare le abilità motorie, adattandole alle diverse situazioni, anche in modo personale, valutando le proprie e le altrui prestazioni.	
----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

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

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

Esercizi a carico naturale.

Esercizi di opposizione e resistenza.

Stretching

Moduli di attività motorie e giochi sportivi che si possono ritrovare in strutture turistiche alberghiere:

Pallavolo – Basket – Calcio –Badminton – Tennis

Esercizi di consapevolezza e percezione del proprio corpo: Educazione posturale

Conoscere comportamenti attivi, in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio benessere

Attività per rivestire e rispettare i diversi ruoli nei giochi di squadra collaborando e cooperando per il fine comune.

### **METODOLOGIA**

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

Lezione frontale e lavoro di gruppo

### **STRUMENTI**

Utilizzo del proprio corpo e/o parti di esso come strumento principale.

Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi.

Campi per i giochi sportivi, palestre.

Attrezzi specifici delle discipline trattate

Piattaforma Google suite

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

### **MATERIA: RELIGIONE**

**DOCENTE: Massimo Lo Santo**

**LIBRO DI TESTO in adozione: Bibbia, appunti personali.**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte: 17**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è formata da un totale di 13 alunni avvalentisi Irc. Gli studenti hanno mostrato attenzione e partecipazione attiva, alcuni in particolare si sono mostrati particolarmente brillanti.

### **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.
- Il rapporto fede-ragione
- 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
- 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.**

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

#### **MATERIA: LINGUA SPAGNOLO**

**DOCENTE: Ximena Vicuña Narvaez**

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

**ORE DI LEZIONE 73 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 buona capacità di intervento durante le attività, sanno sostenere e motivare sufficientemente il proprio ragionamento e il proprio agire.

Gli studenti hanno dimostrato una buona 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> <b>Esprime condizione</b> <b>Esprime ipotesi</b>	Intermedio 7
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 celiaquía**

## La cucina 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: TEDESCO**

**DOCENTE MICAELA FEDRIGO**

**LIBRO DI TESTO in adozione: PAPERIKA** Brigliano, Doni , Strano, Venturini. Paprika neu. Ed. Hoepli

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)** 75 ore

### BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Il gruppo classe di tedesco è composto da 14 allieve/allievi, di cui un allievo che si è inserito nella classe all'inizio della classe 5. Gli allievi hanno frequentato regolarmente le lezioni, tranne una allieva che ha frequentato con discontinuità nel secondo quadrimestre. Il gruppo classe nel complesso si è dimostrato interessato alla materia, la maggior parte degli studenti ha collaborato positivamente al raggiungimento degli obiettivi. Un gruppo ristretto di studenti invece, a causa anche di lacune pregresse e dello scarso impegno durante questo ultimo anno scolastico, non ha colto tutte le opportunità offerte loro, per recuperare lacune pregresse e raggiungere i livelli di competenze fissati per questo ultimo anno. Il livello di competenza raggiunto dalla maggior parte degli alunni risulta nel complesso discreta.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti	7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Conosce e rispetta le indicazioni sulle procedure adeguate per la preparazione di un menù equilibrato e vario, seguendo le linee guida di un corretto regime alimentare, e per diete per disordine alimentare, diete religiose, regimi alimentari speciali	7
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le	Interagisce con l'insegnante in situazioni di lavoro, scambiando in modo diretto informazioni che riguardano gli argomenti di	7

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	settore trattati, a condizione che l'interlocutore sia disposto a ripetere e a parlare lentamente. Comunica lentamente e in modo corretto, anche se la pronuncia non è completamente acquisita, e usando adeguatamente il lessico di settore.	
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Conosce alcune delle tecniche e metodi di lavorazione di alcuni dei prodotti più rappresentativi del Paese. Conosce le c consuetudini alimentari del Paese.	7
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Conosce e rispetta la normativa sulla sicurezza sul lavoro	7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Conosce e applica i criteri di economicità per la realizzazione di un menu in base ad un determinato contesto e struttura enogastronomica	6

### PROGRAMMA PER CONTENUTI

Ricette a base di pesce. Brodetto di pesce. Fischsuppe pag 48 Kabeljau. Pag 50.

Tipi di carne: di allevamento e selvaggina; tagli della carne di maiale. Pag 53 e seguenti.

Ricette a base di carne. Toskanische Schweinebraten; Wild Geflügel. Orangenente.

Dialoghi al ristorante. Hauptgerichte. Dare informazioni e reclamare in merito a piatti a base di carne o pesce. Pag 56, 57.

Il Menu. Principi della composizione, tipi di menù, differenze tra menù in Germania e Italia

Sicurezza sul lavoro. Materiale tratto dalla nuova edizione del testo : Paprika neu extra!

Metodi di conservazione chimici e fisici. Materiale tratto dalla nuova edizione del testo : Paprika neu extra!

Il colloquio di candidatura per un posto di lavoro "Das Vorstellungsgespräch" comprensione e produzione scritta e orale pag 228 e altro materiale audio .

Cenni di storia del nazional-socialismo in Germania: commento ai 3 manifesti di propaganda : "Dolchstoßlegende", "millionen stehen hinter mir", "Deutsche denkt daran!" tratti da internet

Menù regionali italiani. Lavoro a piccoli gruppi

Grammatica: ipotassi. Costruzione della frase con frase principale + secondaria subordinata e viceversa con tutti i connettori subordinanti di pag 259

### METODOLOGIA

Lezione interattiva in presenza; lavori a piccoli gruppi con produzioni finali scritte e esposizione del lavoro individuale; ascolti/comprendimenti orali tratte dal libro di testo; visione di video per il procedimento delle ricette.

### STRUMENTI

Libro di testo cartaceo e digitale; audio del libro di testo; fotocopie; materiale tratto da internet (video di ricette da youtube); goolge cvclassroom con uso dei documenti e presentazioni Google

### STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali individuali

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Criteri di valutazione del dipartimento di lingue. Prediligendo la produzione e la comprensione orale a quella scritta. Valorizzando i contenuti e le conoscenze di settore, rispetto alla correttezza formale.

□ **SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO**

Simulazione di prove d'esame:

Simulazione di Prima prova il giorno 5 aprile 2022 (durata della prova 6 ore, 1 ora in più per gli alunni BES)

Simulazione di Seconda prova il giorno 26 aprile 2022 (durata della prova 6 ore, 1 ora in più per gli alunni BES)

Griglie di valutazione:

La griglia di Prima prova è con un punteggio in base 20, verrà convertita in base 15.

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ... , TIPOLOGIA A 1

*ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO*

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dì d'estate.

Quanto scampanellare  
tremulo di cicale!  
Stridule pel filare  
moveva il maestrale  
le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole  
in fascie polverose:  
erano in ciel due sole  
nuvole, tenui, róse!  
due bianche spennellate  
in tutto il ciel turchino.

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

dov'ero? Le campane  
mi dissero dov'ero,  
piangendo, mentre un cane

---

<sup>1</sup> corrose

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

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

latrava al forestiero,  
che andava a capo chino.

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

### Comprensione e analisi

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

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

### Interpretazione

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

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

**PROVA DI ITALIANO**

(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

**TIPOLOGIA A-2 ANALISI DEL TESTO**

Italo Svevo, *Prefazione*, da *La coscienza di Zeno*, 1923

Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

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

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

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

## 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.

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

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

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

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"<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.

## PRIMA PROVA **TIPOLOGIA B** 2

### Analisi e produzione di un testo argomentativo

## 3 Ambito artistico

MATTEO MUGGIANU, *La street-art*

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

Dalle prime espressioni di una determinata sottocultura (quella dell'hip 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. Iniziatore tra i giovani afroamericani e latinoamericani, l'hip hop si è poi diffuso in tutto il mondo, influenzando la musica, l'abbigliamento, la danza, il design ecc.

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

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

4. **JR, Blu o Space Invader**: nomi di famosi street-artists internazionali: JR (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-artists in circolazione) che affida messaggi di protesta sociale alle sue immagini surreali; Space Invader (1969) è un artista francese i cui mosaici di piastrelle colorate alludono ai personaggi dei videogame *Space Invaders* (1978) e ad altri videogame degli anni Ottanta.

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

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

- Il terzo e ultimo canale è di natura socio-antropologica. La cosiddetta “sindrome di Peter Pan”<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 Muggianu, in <https://streetartsardegna.wordpress.com/opinioni/>)

7. **“sindrome di Peter Pan”**: la condizione psicologica degli adulti che si rifiutano di crescere e di assumersi le proprie responsabilità.  
8. **postmodernismo**: tendenza critica 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 riassume ciascuno dei tre argomenti in una frase.
3. Secondo l'autore la promozione della street-art è uno strumento adeguato a migliorare la qualità della vita degli abitanti dei quartieri cittadini più degradati? Rispondi con riferimento al testo.

## PRODUZIONE

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

55

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. [...]

1. recente  
tro: si fa rif  
barometro fi

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

aiuta-  
re la  
e alla  
riuti-  
l'eco-  
  
pres-  
ra l'e-  
dove  
  
re l'e-  
que-  
ttavia,  
mbien-  
omo e  
  
rinno-  
ifiato"  
  
grup-  
oilita e  
ei van-  
tene di  
one si-  
one) e i  
i cam-  
visione  
  
i a vita  
istriale  
a lunga  
  
odotto  
a rico-  
e molti

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

40 In questa direzione, l'UE ha già adottato provvedimenti. È stata istituita una gerarchia dei rifiuti, dando la priorità alla riduzione e al riciclaggio dei rifiuti stessi. La politica in materia di sostanze chimiche si ripropone di eliminare le sostanze tossiche estremamente preoccupanti in maniera graduale. I progetti legati all'economia circolare sono sostenuti dai Fondi europei.

45 [...] 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. [...]

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

55 I cittadini europei sono convinti dell'esistenza di un solido collegamento positivo fra la crescita, l'occupazione e l'efficienza nell'impiego delle risorse. Un recente sondaggio Eurobarometro<sup>1</sup> ha svelato che una forte maggioranza di persone pensa che l'impatto di un impiego delle risorse più efficiente produrrebbe un effetto positivo sulla qualità della vita nel loro paese (86%), sulla crescita economica (80%), e sulle opportunità di lavoro (78%). Questa maggioranza considera inoltre la riduzione e il riciclaggio dei rifiuti nelle case (51%) e nel settore industriale ed edile (50%) come le misure che maggiormente influiscono sull'efficienza nell'uso delle risorse.

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

<sup>1</sup>. recente sondaggio Eurobarometro: si fa riferimento all'inchiesta Eurobarometro flash 388: "Opinioni dei cittadini europei sulla gestione dei rifiuti e l'efficienza nell'impiego delle risorse".

## TIPOLOGIA E

Analisi e produzione di un testo argomentativo

### PROBLEMA

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 DELL'ESAME DI STATO

## Alunno e Classe:

Tipologia A		Descrittori
<input type="checkbox"/>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt)
<input type="checkbox"/>	Coesione e coerenza testuale	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)
<input type="checkbox"/>	Ricchezza e padronanza lessicale	Adeguate-Ottimo (da 18 a 20 pt)
<input type="checkbox"/>	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso	Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt)
to ed efficace della punteggiatura		Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt)
		Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso(da 7 a 11 pt)
<input type="checkbox"/>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt)
<input type="checkbox"/>	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt)
		Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt)
		Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso(da 7 a 11 pt)
PUNTEGGIO		/60
Rispetto dei vincoli posti nella consegna		Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt)
		Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)
		Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)
		Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso(da 3 a 5 pt)
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici		Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt)
		Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)
		Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)
		Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso(da 3 a 5 pt)
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica		Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt)
		Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)
		Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)
		Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso(da 3 a 5 pt)
Interpretazione corretta e articolata del testo		Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt)
		Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)
		Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)
		Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso(da 3 a 5 pt)
PUNTEGGIO		/40
Tipologia B		Descrittori
<input type="checkbox"/>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt)
<input type="checkbox"/>	Coesione e coerenza testuale	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)
<input type="checkbox"/>	Ricchezza e padronanza lessicale	Adeguate-Ottimo (da 18 a 20 pt)
<input type="checkbox"/>	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso	Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt)
to ed efficace della punteggiatura		Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt)
		Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso(da 7 a 11 pt)
<input type="checkbox"/>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt)
<input type="checkbox"/>	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt)
		Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt)
		Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso(da 7 a 11 pt)
PUNTEGGIO		/60
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto		Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt)
		Completa e attinente-Buono (da 15 a 17 pt)
		Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt)
		Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso(da 7 a 11 pt)
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti		Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt)
		Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)
		Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)
		Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso(da 3 a 5 pt)
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione		Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt)
		Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)
		Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)
		Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso(da 3 a 5 pt)
PUNTEGGIO		/40
Tipologia C		Descrittori
<input type="checkbox"/>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt)
<input type="checkbox"/>	Coesione e coerenza testuale	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)

<input type="checkbox"/> Ricchezza e padronanza lessicale <input type="checkbox"/> Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso to ed efficace della punteggiatura	Adeguata-Ottimo (da 18 a 20 pt) Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
<input type="checkbox"/> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. <input type="checkbox"/> Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
<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>CONVERSIONE IN VENTESIMI</b>	<b>/20</b>
<b>PUNTEGGIO FINALE CONVERTITO IN QUINDICESIMI</b>	<b>/15</b>



Istituto Professionale Servizi per l' Enogastronomia e l'Ospitalita' Alberghiera

Amerigo Vespucci-MIRH010009 codice fiscale: 80109710154

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



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 della Simulazione della 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	8
		Coerente e corretta, ma generica	6
		Generica e poco corretta	4
		Incoerente e frammentaria	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

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

**D) ALLEGATI**

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

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

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
Religione	Massimo Lo Santo	
Italiano	Eleonora Termine	
Storia	Eleonora Termine	
Inglese	Alessandra Pricolo	
2° Lingua: Spagnolo	Ximena Vicuna	
2° Lingua: Tedesco	Micaela Fedrigo	
Diritto e Tecnica Amministrativa	Donatella Paparella	
Alimentazione	Annalisa Di Cataldo	
Matematica	Laura Di Matteo	
Laboratorio di Enogastronomia	Giovanni Giunta	
Laboratorio di Sala e Vendita	Stefano Mazzeo	
Scienze motorie	Massimiliano Capitano	
Sostegno	Irene Violante	

**COORDINATORE DI CLASSE prof. Irene Violante**

<b>Rappresentanti di classe degli studenti</b>	<b>Nome</b>	<b>Firma</b>

**II DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Prof.Luigi Costanzo**

Documento costituito da pagine 74

Milano, 15 Maggio 2022