



Ministero dell'Istruzione

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

Prot.n. 2694 c/29 del 11 maggio 2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a DPD

Anno Scolastico 2021 / 2022

INDICE

A) <u>PARTE GENERALE</u>			
PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA		pag.	3
COMPETENZE DI INDIRIZZO		pag.	4
VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI		pag.	5
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE		pag.	5
PROFILO DELLA CLASSE		pag.	6
<ul style="list-style-type: none"> • IL CONSIGLIO DI CLASSE • COMPOSIZIONE DELLA CLASSE • PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3^e e 4^e) 			
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4° e 5°		pag.	8
A.1 COMPETENZE EDUCATIVE		pag.	9
A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA ed EDUCAZIONE CIVICA		pag.	16
A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO		pag.	22
A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI		pag.	26
<u>B PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE</u>			
ITALIANO		pag.	32
STORIA		pag.	61
LINGUA INGLESE		pag.	51
LINGUA FRANCESE		pag.	42
LINGUA SPAGNOLA		pag.	58
LINGUA TEDESCA		pag.	82
MATEMATICA		pag.	46
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA		pag.	35
SCIENZA DEGLI ALIMENTI		pag.	27
LABORATORIO DI PASTICCERIA		pag.	65
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI		pag.	39
CHIMICA		pag.	48
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		pag.	55
RELIGIONE		pag.	63
<u>B) SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO</u>			
Simulazione di prove d'esame			
Griglie di valutazione			
C) ALLEGATI (schede di valutazione alternanza scuola-lavoro, relazioni studenti con PDP e con PEI/ PEID)			

A) **PARTE GENERALE**

La classe 5DPD è composta da 22 studenti: 11 maschi e 11 femmine a loro volta suddivisi in micro-gruppi. Pur partendo da una situazione di forte disgregazione e di staticità, nel corso del primo quadrimestre la classe ha dimostrato di saper crescere gradualmente e arrivare ad un situazione di maturazione sufficiente, caratterizzato anche dal periodo di alternanza scuola-lavoro che ha evidenziato questa caratteristica. Durante i primi mesi del secondo quadrimestre gli studenti si sono concentrati sul gruppo classe, divenendo più coesi tra di loro ma meno partecipi agli stimoli dei docenti riguardo alla partecipazione delle funzioni didattiche. Nei mesi successivi hanno mostrato un timido miglioramento verso la discussione degli argomenti svolti in classe ma pur sempre se sollecitati dai docenti stessi.

PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA

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

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

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

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

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

PERCORSI TRIENNALI

Operatore della ristorazione:

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

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

1) **ENOGASTRONOMIA**

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

1) 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.

2) 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

<u>IL CONSIGLIO DI CLASSE</u>	<u>Docente</u>	<u>Continuità didattica</u>
Religione	<u>Massimo Lo Santo</u>	<u>SI</u>
Italiano	<u>Andrea Borghesi</u>	<u>NO</u>
Storia	<u>Andrea Borghesi</u>	<u>NO</u>
Lingua Inglese	<u>Maria Pia Centrone</u>	<u>NO</u>
Lingua Francese	<u>Giada Conti</u>	<u>SI</u>
Lingua Tedesca	<u>Micaela Fedrigo</u>	<u>SI</u>
Lingua Spagnola	<u>Ximena Vicuna</u>	<u>SI</u>
Diritto e Tecnica Amministrativa	<u>Angela Maida</u>	<u>SI</u>
Alimentazione	<u>Gabriella De Miranda</u>	<u>SI</u>
Matematica	<u>Barbara Contato</u>	<u>NO</u>
Laboratorio di Pasticceria	<u>Vincenzo Cipolla</u>	<u>SI</u>
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	<u>Lucia Calbi</u>	<u>NO</u>
Scienze motorie	<u>Alessandro Chiaravalloti</u>	<u>NO</u>
Chimica	<u>Nadia Veneziano Broccia</u>	<u>NO</u>
Sostegno	<u>Bianca Brualdi</u>	<u>SI</u>

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

omissis

Alunni BES

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

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4^a

Alla classe 4^aDPD erano iscritti 22 alunni; agli scrutini finali 0 sono risultati non promossi; 4 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per le discipline Lettere, Matematica, Scienze dell'Alimentazione la scuola ha predisposto corsi di recupero dedicati.

Come da normativa vigente, prima dell'inizio del corrente anno scolastico gli alunni hanno sostenuto le prove di recupero delle insufficienze; 4 alunni interessati hanno superato il debito e pertanto sono stati ammessi alla classe quinta.

Nella classe sono stati inseriti numero 0 alunni (non ammessi o trasferiti)

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5^a

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

Il recupero delle insufficienze del 1° quadrimestre è avvenuto attraverso tre modalità alternative:

1. corsi di recupero della durata di 4/6 ore per materia;
2. recupero in itinere;
3. studio individuale.

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

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

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

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

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

CITTADINANZA			L'alunno/a	
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> Rispetta costantemente gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio. Ha SEMPRE un atteggiamento e un linguaggio consoni all'ambiente scolastico. 	10
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> Utilizza in MODO RESPONSABILE i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune. 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> Conosce e rispetta SEMPRE i regolamenti, ne FAVORISCE la circolazione in termini di conoscenza, aiuta i compagni a farli rispettare (con particolare riguardo alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni). ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI 	
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> Frequenta con ASSIDUITA' le lezioni e rispetta gli orari RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione). E' sempre presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate. 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> E' attento/a e collabora in MODO PROPOSITIVO durante le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) Rispetta autonomamente gli impegni assunti e svolge sempre i compiti assegnati. 	

Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> Ascolta e Interviene in MODO APPROPRIATO e ATTIVO durante le lezioni per chiedere ulteriori spiegazioni o approfondimenti E' attento alle proposte di approfondimento e di arricchimento culturale 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> Esprime e sostiene in modo adeguato il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire esercitando empatia, gestione delle emozioni e dello stress 	
COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> Rispetta gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e spesso si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO ADEGUATI all'ambiente scolastico 	9
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> Utilizza in MODO APPROPRIATO i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> Conosce e rispetta i regolamenti; osserva le disposizioni relative alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI 	

Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenta con REGOLARITA' le lezioni e rispetta gli orari • RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate Posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) • E' presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> • E' attento/a e SEGUE CON INTERESSE le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati. 	
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • Interviene in MODO PERTINENTE durante le lezioni. 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Sostiene e motiva il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire dimostrando un buon livello di empatia, gestione delle emozioni e dello stress 	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
			L'alunno/a	
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> • GENERALMENTE rispetta gli altri e i loro diritti; non ha sempre un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e, se sollecitato, si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio • Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico 	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza in MODO NON SEMPRE IDONEO i materiali e le strutture della scuola 	

	studenti all'interno della comunità scolastica	Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> • CONOSCE i regolamenti e li rispetti quasi sempre • PRESENZA DI UNO O PIU' RICHIAMI VERBALI DOCUMENTATI 	8
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenta NON SEMPRE IN MODO REGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • NON SEMPRE RISPETTA IL REGOLAMENTO DI ISTITUTO circa le entrate posticipate e le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione • Non è sempre presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate • Non rispetta sempre le consegne (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti) 	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> • Non segue sempre con interesse le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Rispetta gli impegni assunti e svolge i compiti assegnati. 	
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • Durante l'attività didattica INTERVIENE SE SOLLECITATO 	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Non sempre sostiene e motiva il proprio ragionamento e il proprio agire, con adeguato autocontrollo. 	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
			L'alunno/a	
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> • RARAMENTE rispetta gli altri e i loro diritti e ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità; • Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico. 	

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

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
--------------------------------------	-----------	------------	---------------------------	------

Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> • E' SCORRETTO nelle relazioni tra pari e nelle relazioni con l'adulto; • Ha ATTEGGIAMENTO E LINGUAGGIO NON ACCETTABILI nel contesto scolastico. 	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza CON TRASCURATEZZA i materiali e le strutture della scuola, a volte danneggiandoli. 	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> • NON RISPETTA i regolamenti • NON OSSERVA le disposizioni della sicurezza. • PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI (uno o più richiami scritti e/o con sospensioni fino a 14 giorni). 	
Collaborare e partecipare	Acquisizione di un ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenta IN MODO IRREGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • NON RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione); • Effettua assenze strategiche in occasione di verifiche concordate • Rispetta le consegne solo se sollecitato (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti). 	6
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Crea disturbo durante l'attività didattica • Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati 	
Comunicare	Sviluppo di capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> • NON INTERVIENE in modo propositivo durante l'attività didattica 	

		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> • Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire • DIMOSTRA scarsa capacità di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui 	
--	--	--	--	--

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DAL GRUPPO CLASSE:

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

COMPETENZE EDUCATIVE/cittadinanza	OBIETTIVI	INDICATORI	LIVELLO medio raggiunto
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	BUONO
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	BUONO

Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	SUFFICIENTI
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	SUFFICIENTI

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 curricolo verticale, ma trovi un naturale completamento nelle sinergie ravvisabili nei vari ulteriori collegamenti multidisciplinari nonché in altri percorsi trasversali quali l'educazione finanziaria e i PCTO.

TEMATICHE

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

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

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

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

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

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

Classe IV

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
SALUTE E BENESSERE	Lezione frontale Lezione partecipata Comprensione video e produzione PADLET	FRANCESE, DTA, ALIMENTAZIONE, EDUCAZIONE FISICA, LABORATORIO DI PASTICCERIA
Totale ore modulo: 33		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	

<p>FRANCESE</p>	<p>LES MALADIES ASSOCIÉES À UNE CONSOMMATION EXCESSIVE DE SUCRE</p> <p>RECOMMANDATIONS POUR UNE ALIMENTATION SAINTE</p>
<p>DTA</p>	<p>I CAMBIAMENTI DEGLI STILI ALIMENTARI DAL DOPOGUERRA AD OGGI</p> <p>LE INFORMAZIONI DELLE ETICHETTE</p> <p>IL FUTURO DEGLI IMBALLAGGI BIODEGRADABILI E INTELLIGENTI</p>
<p>ALIMENTAZIONE</p>	<p>L'IMPORTANZA DELLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI PER LA TUTELA DELLA SALUTE</p> <p>TECNICHE DI CONSERVAZIONE</p> <p>LE CONSEGUENZE DELL'ALCOL SULLA SALUTE</p>

**EDUCAZIONE
FISICA**

BENEFICI, EFFETTI E OPPORTUNITÀ DELL'ATTIVITÀ FISICA E
DELL'ALLENAMENTO

BENESSERE E POSTURA

**LABORATORIO DI
PASTICCERIA**

LE FARINE INTEGRALI E LE LORO CARATTERISTICHE E BENEFICI

VANTAGGI E PROCESSI FISICO-CHIMICI DELL'AUTOLISI
NELL'IMPASTO DI LIEVITATI CON FARINA INTEGRALE.

SAPORE CARATTERISTICO

OTTIMO SVILUPPO

SHELF-LIFE PIÙ LUNGA

Anno scolastico 2020/2021 (2° quadrimestre)

Classe IV

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
SVILUPPO SOSTENIBILE E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE ED ENOGASTRONOMICO REGIONALE	Lezione frontale Lezione partecipata	Italiano/Storia, Analisi e controlli Chimici dei prodotti alimentari Inglese
Totale ore modulo: 23		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano/Storia Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari Lingua Inglese	Territorio e cultura enogastronomica fra Letteratura e Storia La conservazione dei prodotti sul territorio Food in the North of Italy	

Anno scolastico 2021/2022 (1° quadrimestre)

Classe V

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
TUTELA DELLE IDENTITÀ DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI	Lezione frontale Lezione partecipata Comprensione video e produzione	Laboratorio pasticceria Scienza degli alimenti Tedesco Inglese Francese Spagnolo
Totale ore modulo: 26		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	

Laboratorio di Pasticceria	<p>La filiera agroalimentare</p> <p>Gli zuccheri alternativi al saccarosio</p> <p>Le Farine Biologiche</p> <p>Il Bilanciamento delle ricette.</p>
Scienza degli alimenti	<p>La sostenibilità delle diete e igiene, dieta sostenibile e longevità</p> <p>I primi 12 Articoli della costituzione italiana.</p>
Tedesco	<p>Haccp Sicherheit in der Restaurantküche</p>
Francese	<p>Le beurre</p>
Spagnolo	<p>Ricetta del Roscon de Reyes e regole del HCCP.</p>
Inglese	<p>Coronavirus: a global emergency?</p>

Anno scolastico 2021/2022 (2° quadrimestre)

Classe V

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
La manipolazione dell'informazione attraverso i Media	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Google Moduli</p>	<p>Italiano</p> <p>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</p> <p>D.T.A.</p>
Totale ore modulo: 8		
Contributi disciplinari specifici: Lezioni Frontali Prof.ssa Silvia Annaratone		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
<p>Italiano</p> <p>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</p> <p>DTA</p>	<p>Manipolazione delle informazioni sui Social e sul Web</p> <p>Le tecniche di Manipolazione sul Web</p> <p>Il consenso pilotato attraverso la manipolazione dei dati</p>	

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 alcune classi hanno realizzato project work sostitutivi del tirocinio aziendale, secondo quanto stabilito dai singoli Consigli di classe.

In particolare la classe 5DPD ha realizzato le seguenti attività:

A.s. 2019/2020 Nessuna

A.s. 2020/2021 Nessuna

A.s. 2021/2022 Nessuna

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

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

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

Competenze valutate

Tutti gli studenti hanno partecipato ai periodi di alternanza.

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

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

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

Si allegano a questo documento di classe:

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

TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE AZIENDE CHE HANNO ACCOLTO GLI STUDENTI

STUDENTI	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
	Lockdown	Fonte del dolce srl	Fonte del dolce srl
	Lockdown	Pasticceria piccolo laboratorio	A.A.A. Delibakery
	Lockdown	Pasticceria di Alex/Agricola Dreams Orlando Bakery	Pasticceria di Alex
	Lockdown	Pasticceria di Alex/Agricola Dreams Orlando Bakery	Cum Panis
	Lockdown	Pasticceria Cortinovis	Pasticceria Cortinovis
	Lockdown	Albero del pane	Dolcelino Pasticceria
	Lockdown	Pasticceria Negrinelli	Pasticceria Negrinelli
	Lockdown	Pasticceria Gervasoni	Pasticceria Gervasoni
	Lockdown	Naturalmente	Officina Food
	Lockdown	Pasticceria Paolo Riva	Pasticceria Negrinelli
	Lockdown	Naturalmente	Ellys Pasticceria
	Lockdown	Naturalmente	Pasticceria Longoni
	Lockdown	Settetesta SRL	Cum Panis
	Lockdown	Pasticceria Cortinovis	Officina Food
	Lockdown	Albero del pane	Cum Panis
	Lockdown	Pasticceria E. Zanoni	Pasticceria E. Zanoni
	Lockdown	Pasticceria Quelli del 66	L'Eoliana SAS
	Lockdown	Orlando Bakery/A. Catering Pica	La Dolciaria SRL
	Lockdown	Pasticceria Lupi	Pasticceria Lupi
	Lockdown	Pasticceria Cortinovis	Pasticceria E. Zanoni
	Lockdown	Pasticceria Massari	Pasticceria di Alex
	Lockdown	AAA	Pasticceria Negrinelli

		Delibakery/Pasticceria Reina	
--	--	---------------------------------	--

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

• PERCORSI/TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
il marketing	Lezione partecipata Partecipazione eventi Intervento esperti	Storia Tecniche di organizzazione

Contributi disciplinari specifici:

Tecniche di organizzazione: ciclo di vita del prodotto e BEP, Storia: La propaganda come imposizione e diffusione di consumo durante il fascismo (Autarchia)

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
TIPOLOGIE DIETETICHE	Lezione partecipata Lecture di testi Problem solving	Alimentazione Inglese Lab. Pasticceria Storia

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione Diete: Mediterranea, Nordica, Vegetariana, vegana, Inglese Diete: Mediterranea, Vegetariane, Macrobiotica, Lab. Pasticceria: Tecniche di preparazione e conoscenza, Storia: Alimentazione in trincea (La razione)

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
FOOD SAFETY	Lezione partecipata lettura di testi risoluzione di casi Stesura di un libretto di regole	Alimentazione Inglese Tecniche di organizzazione Matematica

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: qualità igienica, HACCP, legami termici, frodi, qualità certificata, patogeni e tossinfezioni alimentari, fattori che influenzano le crescite microbiche, pericoli e rischi, conservazione, Tecniche di organizzazione: conservazione degli alimenti e macchine per la conservazione, Matematica: Gli esponenziali, Inglese: HACCP, contaminazioni

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Diritti dei cittadini e conquiste sociali	Lezione partecipata Lettura e analisi documenti Lavori di gruppo Visione filmati	Storia Alimentazione

Contributi disciplinari specifici:

Storia: la vittoria della democrazia; la Resistenza, Referendum monarchia o Repubblica

Alimentazione: la piramide alimentare transculturale, art.32 della Costituzione: diritto alla salute: le diete in particolari condizioni fisiologiche e patologiche; la Dieta sostenibile e la longevità

EVENTUALI INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE

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

a) Uscite didattiche:

Spettacolo teatrale "L'uomo, la bestia e la virtù" di L.Pirandello presso teatro "Martinit" 04/05/22

b) Interventi di esperti:

Masterclass di Pasticceria con Sal De Riso & Cesarin 16/09/2021

Masterclass di Pasticceria con Luca Salvatori (SG dolciario) 27/04/2022

Masterclass di Pasticceria con Scuola Tessieri 29/04/2022

PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: GABRIELLA DE MIRANDA

LIBRO DI TESTO in adozione: A. Machado "Scienza e cultura dell'alimentazione" - Poseidonia

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 60

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che risulta avere dei comportamenti decisamente corretti, ha sempre avuto un atteggiamento serio e responsabile rispetto ai doveri scolastici.

Potrei definire questa classe come molto diligente e nello stesso tempo leggermente passiva e acerba in senso lato: silenziosa e attenta ma incapace di reagire agli stimoli, di fare domande e di esprimere opinioni o anche solo di ribellarsi apertamente in particolari occasioni.

Tutti gli alunni hanno sempre partecipato con impegno alle lezioni tuttavia il loro carattere molto riservato, eccezioni a parte, ha impedito loro di intervenire e fare domande.

Hanno eseguito i compiti a casa con regolarità e hanno studiato, rigorosamente dal libro senza fare ulteriori ricerche, per le verifiche scritte e orali.

Sono sempre stati puntuali, bene organizzati e autonomi, nelle esposizioni orali programmate, hanno avuto una frequenza scolastica regolarissima e un comportamento più che corretto in tutte le occasioni.

Il programma è stato svolto quasi per intero, nei tempi previsti, senza difficoltà particolari.

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	Esponde sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono	base 6
	Data una procedura e un contesto descrive il comportamento più idoneo a garantire la salubrità e qualità	base 6
	Dato un menu e dei prodotti identifica le materie prime qualitativamente migliori	base 6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Esponde sugli aspetti normativi che regolamentano la produzione e pubblicizzazione dei nuovi prodotti alimentari	base 6
	Individua le nuove tendenze di filiera e distingue tra loro le diverse categorie	base 6
	Individua pro e contro per ciascun prodotto.	base 6

5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Espone sui contaminanti biologici.	base 6
	Collega i rischi ai relativi pericoli.	base 6
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Calcola il FEG e lo ripartisce tra i vari principi nutritivi, nei pasti e nelle razioni settimanali	base 6
	Espone su un'alimentazione sana ed equilibrata, espone sulle esigenze dietetiche degli individui nelle diverse età e condizioni fisiologiche	base 6
	Descrive l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata riveste ai fini della prevenzione e cura di diverse patologie	base 6
	Data una tipologia dietetica evidenzia punti di forza e di debolezza rispetto agli aspetti nutrizionali e ambientali	base 6
	Espone sulle diverse patologie legate all'alimentazione	base 6
	Riconosce alimenti e preparazioni atte/non atte alle varie età, condizioni fisiologiche e patologiche	base 6
	Dato un certo numero di vincoli (ingredienti, stagionalità, tipo di clientela) redige un menu nel rispetto dei criteri per una sana e corretta alimentazione	base 6

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

L'alimentazione nelle varie fasi della vita

L'alcolismo, rischi per la salute soprattutto in gravidanza, allattamento, età evolutiva

I nuovi prodotti alimentari (cenni)

Le allergie e le intolleranze alimentari

La relazione tra l'alimentazione e il cancro

I disturbi del comportamento alimentare (cenni)

I principali dismetabolismi: diabete, obesità, gotta, sindrome metabolica e diete relative (per ogni malattia: definizione, diffusione, cause, diagnosi, terapia, prevenzione)

Malattie cardiovascolari, malnutrizione per eccesso e per difetto

Calcoli del fabbisogno energetico e materiale per diversi gruppi di popolazione

I larn nell'adulto e come cambia nelle varie età e condizioni fisiologiche

Le principali diete (mediterranea, vegetariana, vegana)

Le linee guida per una sana alimentazione

I principali pericoli biologici

I fattori che influenzano le alterazioni chimiche e microbiche

La conservazione degli alimenti

Il sistema di autocontrollo HACCP

Ogm

Legame termico

Alimenti funzionali

Sostenibilità del piatto unico, l'amminoacido limitante

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, problemi a soluzione rapida, simulazione, assegnazione compiti a casa, visione di video.

STRUMENTI

Libri di testo, video, qualche articolo, quaderno per esercizi e riassunti di ogni lezione (svolti a casa).

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

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

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

MATERIA: Italiano

DOCENTE: Borghesi Andrea

LIBRO DI TESTO in adozione: Paolo Di Sacco, La scoperta della letteratura 3 ed. Blu, Casa Ed. Pearson

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) : 94 ore

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe dimostra un interesse in generale per la materia ma in maniera molto frammentaria. Decisamente attenta ed educata sotto l'aspetto del comportamento, ma dimostra difficoltà a partecipare attivamente alla produzione del dialogo didattico, cercando di evitare discussioni o meglio azioni partecipative riguardo agli argomenti trattati. Nel complesso la classe si è dimostrata disponibile (solo se incalzata) e attenta alle consegne nel corso dell'anno scolastico.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Tipologie della prima prova dell'Esame di Stato:

Analisi del testo

Saggio breve o articolo di giornale

Tema storico

Tema d'ordine generale

Positivismo, Naturalismo e Verismo:

Il Realismo e il naturalismo francese

Giovanni Verga:

Biografia, stile letterario

Il Ciclo dei Vinti

Novelle

I Malavoglia

Prosa e poesia del Decadentismo:

La Scapigliatura e il Decadentismo francese

Giovanni Pascoli:

Biografia, Stile Letterario e Poetico

Lavandare, Il Gelsomino notturno, X Agosto

Gabriele D'Annunzio:

Biografia, Stile Letterario e Poetica

Brano da "Il Piacere"

Il Programma del Superuomo

La pioggia nel pineto

Le Avanguardie Letterarie: Futurismo, Surrealismo, Ermetismo, Crepuscolarismo.

Sergio Corazzini: Desolazione del povero poeta sentimentale.

Il grande romanzo europeo

Le tendenze letterarie del '900

Italo Svevo

Biografia, Stile Letterario

Senilità

Brani tratti da: "La coscienza di Zeno"

Luigi Pirandello

Biografia, stile letterario, Teatro in pillole

Brano da "Il fu Mattia Pascal"

Umorismo e comicità

Opera teatrale: "L'uomo, La bestia e la virtù"

Giuseppe Ungaretti:

Biografia, Stile Letterario e Poesia:

I Fiumi, Porto Sepolto, In Memoria, Veglia, M'illumino d'immenso

Eugenio Montale:

Biografia, stile Letterario e Poesia:

Ossi di Seppia

I Limoni, Rebecca

Un romanzo contemporaneo scelto da ogni singolo studente

Il Neorealismo

Beppe Fenoglio

Biografia, Stile Letterario

Brano da: "Il partigiano Johnny"

Pier Paolo Pasolini

Biografia, Stile Letterario

Brano da "Ragazzi Di Vita"

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, Dibattiti, simulazione orale e scritta per gli esami di stato, assegnazione compiti a casa, visione di video.

STRUMENTI

Libri di testo, video, qualche articolo giornalistico, quaderno per gli appunti, Link Web specifici, Film, dispense.

STRUMENTI DI VERIFICA

verifiche scritte con domande aperte e chiuse, Temi, interrogazioni orali programmate.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni è stata effettuata in linea con quanto previsto nel il Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente

3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Utilizzare la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.	Intermedio
	Redigere tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.	Intermedio
	Produrre in forma adeguata testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.	Intermedio
	Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione.	Base
	Riconoscere le linee essenziali della storia, delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.	Intermedio
	Cercare, selezionare e usare fonti e documenti in modo guidato.	Intermedio
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Stabilire i principali collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.	Intermedio

MATERIA: Diritto e Tecnica Amministrativa

DOCENTE Angela Maida

LIBRO DI TESTO in adozione Percorsi di pasticceria per il triennio Prodotti dolciari artigianali e industriali

Autore: Fabio Ferriello Casa Editrice: Tramontana

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 52

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

In quest'ultimo biennio ho lavorato con i ragazzi di 5DPD due ore a settimana.

Gli obiettivi di apprendimento didattici programmati sono stati mediamente raggiunti dalla totalità degli studenti.

La difficoltà maggiore che ho potuto rilevare è stato lo sforzo per coinvolgerli nella partecipazione alle attività proposte a causa di un'eccessiva timidezza, rafforzate dai due anni di DAD.

Ho cercato di stimolare gli studenti ad una partecipazione attiva alle lezioni coinvolgendoli direttamente sia nella correzione alla lavagna degli esercizi che nella partecipazione a dibattiti su temi di attualità.

Gli alunni, in generale, non hanno evidenziato grosse difficoltà nel seguire il lavoro trattato in classe, meno costante, per alcuni di loro è risultato il lavoro individuale svolto a casa.

Grazie a momenti di recupero e ad un maggiore impegno nello studio gli studenti in difficoltà stanno cercando di superare molte delle difficoltà riscontrate durante l'anno.

La frequenza è stata generalmente regolare.

Dal punto di vista disciplinare il comportamento della classe è stato sempre corretto e rispettoso dei regolamenti.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti (competenza trasversale)	Intermedio
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Compila semplici bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche.	Base

<p>3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.</p>	<p>Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti conosciuti</p>	<p>Base</p>
<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Individua le caratteristiche del contesto interno ed esterno in cui opera l'azienda.</p> <p>Individua i principali canali di comunicazione d'impresa.</p> <p>Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.</p>	<p>Intermedio</p> <p>Intermedio</p> <p>Base</p>
<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Sa determinare il prezzo di un prodotto/servizio.</p>	<p>Base</p>

PROGRAMMA PER CONTENUTI

IL PATRIMONIO, IL REDDITO E IL BILANCIO

Il patrimonio e la situazione patrimoniale

Le immobilizzazioni e l'ammortamento

L'attivo circolante

Il patrimonio netto

Le passività

IL REDDITO E LA SITUAZIONE PATRIMONIALE

Il reddito di esercizio

La situazione economica: ricavi e costi tipici e accessori

Ricavi e costi finanziari

IL BILANCIO

I documenti del bilancio:

Lo stato patrimoniale

Il conto economico

Il rendiconto finanziario

La nota integrativa

LA CONTABILITÀ GESTIONALE

La Break Even Analysis

Classificazione dei costi:

Costi fissi e costi variabili

Costi diretti e costi indiretti

Riparto dei costi indiretti: su base unica e su base multipla

IL MARKETING

Il marketing strategico:

Analisi interna e esterna

Analisi della domanda

La segmentazione

Il marketing strategico: le scelte

Il target

Il posizionamento

L'analisi SWOT

Marketing operativo:

Il prodotto

Il prezzo

La distribuzione

La comunicazione

La pubblicità

La promozione

Le pubbliche relazioni

La comunicazione online

METODOLOGIE

Lezione frontale, lezione partecipata, problem solving ed esercitazioni guidate

STRUMENTI

Libro di testo, articoli e fotocopie, filmati, registro elettronico(sezione didattica)

STRUMENTI DI VERIFICA

Sono state svolte sia verifiche formative che sommative sotto forma di risoluzione di problemi, analisi di casi, relazione scritta, presentazione in PowerPoint e verifiche orali

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni è stata effettuata in linea con quanto previsto nel il Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

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

MATERIA: Tecniche di Organizzazione e gestione dei processi produttivi

DOCENTE: Prof.ssa Lucia Calbi

LIBRO DI TESTO in adozione:

"Tecniche di Organizzazione e gestione dei processi produttivi"

Autori: Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile

Casa Ed. Hoepli

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) : 58 ore

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Nel corso del triennio non c'è stata continuità didattica a causa della difficoltà nel reperire un docente di materia, ragione per cui, in terza e quest'anno da Dicembre ho preso in carico la classe, come docente di materia affine. I ragazzi si sono sempre dimostrati attenti, seri e puntuali rispetto agli impegni. Seguono

con attenzione ma fin dalla terza ho notato un atteggiamento passivo anche se stimolati. Sono molto diligenti nell'assolvere i loro doveri ma poco propensi nell'andare oltre ed ad avere un atteggiamento critico e propositivo.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

1. Le macchine del settore dolciario

- I reparti della pasticceria
- Le attrezzature generali utilizzate nell'ambito dolciario: mescolatrice planetaria, impastatrice a bracci tuffanti, sfogliatrice.
- Le attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati: cella di lievitazione, cella per la fermalievitazione
- Le attrezzature per la cottura: forno statico per pasticceria, forno a convezione di vapore, forno combinato, forno rotativo, cella frigorifera, armadi frigoriferi, abbattitore rapido di temperatura.

1. Il Prodotto

- La distinta di base
- Il ciclo di vita del prodotto

1. Analisi economiche e creazione di un preventivo

- Costi fissi e variabili
- Break Even Point

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	Nella programmazione del dipartimento di materia è stato stabilito di non implementare la prima competenza	
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno.	Intermedio
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Nella programmazione del dipartimento di materia è stato stabilito di non implementare la terza competenza	

4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Conosce le fasi del ciclo di vita di un prodotto ed è in grado di progettare prodotti innovativi	Base
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Conosce i reparti della pasticceria ed è in grado di pianificare una distribuzione efficace degli spazi nel rispetto delle normative vigenti	Intermedio
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Determina il fabbisogno compilando la distinta di base in semplici contesti noti, utilizzando schemi a blocchi. Individua costi fissi e variabili per determinare BEP	Intermedio Intermedio

METODOLOGIA: Ricerche personali e di gruppo su web e su libro di testo

STRUMENTI: Libro di testo e materiale fornito dall'insegnante

STRUMENTI DI VERIFICA: interrogazioni orali, relazioni scritte.

CRITERI DI VALUTAZIONE: Le valutazioni è stata effettuata in linea con quanto previsto nel il Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

MATERIA: SECONDA LINGUA STRANIERA- FRANCESE

DOCENTE: GIADA CONTI

LIBRO DI TESTO in adozione: Le français de la pâtisserie, di De Carlo, ed. Hoepli

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

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Il gruppo di francese è composto da 14 allievi. Gli obiettivi della disciplina sono stati complessivamente raggiunti, anche se a livelli diversi. Alcuni allievi sono sempre stati

motivati, hanno studiato in modo puntuale e riescono ad esprimersi in modo accettabile sugli argomenti oggetto di studio; altri invece mostrano difficoltà espositive, dovute a lacune pregresse e ad uno studio non sempre costante. Le lezioni si sono svolte in compresenza con il gruppo della classe V A indirizzo enogastronomia: malgrado le ovvie differenze dei contenuti trattati nei due indirizzi, gli studenti sono stati particolarmente diligenti e hanno saputo sfruttare il tempo ridotto loro dedicato facendo ricorso anche allo studio autonomo.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Partecipa all'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute	<p>Ascolta/comprende Intermedio 7</p> <p>Comunica Base 6</p> <p>Interagisce Base 6</p> <p>Legge Base 6</p> <p>Scrive Base 6</p>

<p>2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.</p>	<p>Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione dei prodotti più rappresentativi del Paese. Redazione di un menu secondo le consuetudini del Paese.</p>	<p>Ascolta/comprende Intermedio 7</p> <p>Comunica Base 6</p> <p>Interagisce Base 6</p> <p>Legge Base 6</p> <p>Scrive Base 6</p>
<p>3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.</p>	<p>Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico). Sceglie e usa le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci</p>	<p>Ascolta/comprende Intermedio 7</p> <p>Comunica Base 6</p> <p>Interagisce Base 6</p> <p>Legge Base 6</p> <p>Scrive Base 6</p>

<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Ricerca in internet le fonti utili, relative ai prodotti tipici.</p> <p>Ricerca fotografie e/o immagini attinenti i prodotti.</p> <p>Individua le informazioni geografico-culturali adeguate</p> <p>Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia francese.</p>	<p>Ascolta/comprende Intermedio 7</p> <p>Comunica Base 6</p> <p>Interagisce Base 6</p> <p>Legge Base 6</p> <p>Scrive Base 6</p>
<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Descrive le tecniche di conservazione e cottura degli alimenti.</p> <p>Conosce l'igiene alimentare e le infezioni e promuove una corretta alimentazione.</p>	<p>Ascolta/comprende Intermedio 7</p> <p>Comunica Base 6</p> <p>Interagisce Base 6</p> <p>Legge Base 6</p> <p>Scrive Base 6</p>
<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Nella programmazione del dipartimento di materia è stato stabilito di non implementare la sesta competenza</p>	

Les groupes alimentaires

Les produits bio

Les régimes alimentaires:

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

Les intolérances alimentaires et les allergies

La maladie coeliaque

Les troubles du comportement alimentaire:

- anorexie
- boulimie
- obésité

La pâtisserie industrielle

Chimie des aliments

La conservation des aliments

- pasteurisation
- congélation

Les régions françaises:

- PACA
- Bretagne
- Normandie
- Alsace

Produits et gâteaux français:

- crepes Suzette
- calisson d'Aix
- nougat
- les 13 desserts de Provence
- le pompe à l'huile
- huile d'olive et beurre
- le far breton
- cidre, calvados
- kouign amann
- choucroute
- beignets de carnaval
- pain d'épices
- foie gras
- kougelhopf
- bretzel
- recettes typiques du carnaval italien
- tarte tatin
- pithiviers
- canelés

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

Esposizioni e relazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

MATERIA: Matematica

DOCENTE: Prof.ssa Contato Barbara

LIBRO DI TESTO in adozione: Colori della matematica, ed. Bianca vol.A , di L.Sasso e I.Fragni , ed.Petrini

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

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Dopo un inizio faticoso a causa di lacune pregresse del programma degli anni precedenti, la classe ha risposto positivamente ai nuovi argomenti trattati, anche se permangono difficoltà più o meno marcate per alcuni studenti.

Lo studio della materia non sempre è costante e questo comporta insicurezza nell'affrontare le scadenze per la maggior parte degli studenti. Inoltre, a parte poche eccezioni, la maggior parte di loro deve essere continuamente stimolata a partecipare più attivamente alle lezioni e alle esercitazioni fatte in classe.

Da un punto di vista comportamentale, la classe è di facile gestione, un po' apatica e solo nell'ultimo periodo più compatta.

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

Limiti e forme di indecisione

Concetto di continuità di una funzione

Studio del segno di una funzione; interpretazione grafica

Derivata prima di una funzione e suo significato geometrico

Regole di derivazione; derivata di una funzione composta.

Massimi e minimi di una funzione e intervalli di monotonia

Lettura del grafico di una funzione

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Riconoscere una funzione	Intermedio 7
	Sapere leggere e produrre il grafico di una funzione	Base 6
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Saper rappresentare un problema reale mediante lo studio del grafico di una funzione	Base 6

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata ed esercitazioni guidate

STRUMENTI

Libro di testo, quaderno per esercizi, materiale fornito dalla docente

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e interrogazioni orali a compensazione di eventuali criticità nelle prove scritte

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni è stata effettuata in linea con quanto previsto nel il Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

MATERIA: Scienze integrate - Chimica

DOCENTE: Veneziano Broccia Nadia

LIBRO DI TESTO in adozione: Esplorare gli alimenti di Cassese e Capuano. Clitt editore

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) : 42h

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe viene presa in carico il 29 ottobre 2021. I ragazzi si sono sempre dimostrati attenti, seri e puntuali rispetto agli impegni. Seguono con attenzione ma ho riscontrato sin da subito un atteggiamento passivo anche se stimolati. Sono molto diligenti nell'assolvere i loro doveri ma poco propensi nell'andare oltre ed ad avere un atteggiamento critico e propositivo. La classe risulta avere dei comportamenti decisamente corretti, ha sempre avuto un atteggiamento serio e responsabile rispetto ai doveri scolastici. Sono sempre stati puntuali, bene organizzati e autonomi, nelle esposizioni orali programmate, hanno avuto una frequenza scolastica regolare e un comportamento corretto in tutte le occasioni.

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

Chimica organica:

generalità sulla chimica organica

Alcani alcheni alchini

Nomenclatura

Isomeria

Gruppi funzionali

Gli oli e i grassi:

Gli acidi grassi saturi e insaturi

Caratteristiche merceologiche degli oli

Processo di irrancidimento

Determinazione dell'acidità degli oli

Le sostanze zuccherine:

Caratteristiche e funzione dei carboidrati

Classificazione dei glucidi

Le funzione dei glucidi nelle produzioni da forno

Metodi di analisi dei glucidi

L'uovo fonte di proteine:

Caratteristiche nutrizionali

Amminoacidi

Proprietà funzionali e strutturali delle proteine

Il latte:

Caratteristiche generali

Composizione chimica e valori nutrizionali

il lattosio e le intolleranze

i processi produttivi del latte

tipi di latte reperibili in commercio

Controlli Analitici

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
Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.	Riconoscere la classe di appartenenza di un composto organico in base al proprio gruppo funzionale.	Base
3) Integrare le competenze professionali orientate al	Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico.	Intermedio

cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	<p>Conoscere nomi e funzioni dei principali strumenti di laboratorio.</p> <p>Conoscere nome e funzione dei principali strumenti di laboratorio.</p> <p>Conoscere le quattro classe fondamentali di molecole biologiche</p>	
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	<p>Conoscere i fattori di rischio per gli alimenti.</p> <p>Conoscere le finalità dell'analisi chimica degli alimenti in relazione al controllo della qualità e alla valutazione della salubrità di un alimento.</p>	Base

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata ed esercitazioni guidate

STRUMENTI

Libro di testo

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e interrogazioni orali a compensazione di eventuali criticità nelle prove scritte

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni sono state effettuate in linea con quanto previsto nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

MATERIA: Lingua Inglese

DOCENTE: Maria Pia Centrone

LIBRO DI TESTO in adozione:

LIGHT THE FIRE di Assirelli, Vetri, Cappellini Ed. Rizzoli

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) :

70 ore

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La Classe 5° DPD è formata da allievi con caratteri abbastanza omogenei per interesse, partecipazione e comportamento. Ha usufruito della continuità didattica dalla terza. Il lavoro nel corso del corrente anno scolastico si è concentrato su:

-consolidamento di alcune funzioni linguistiche e contenuti lessicali e grammaticali ritenuti fondamentali

-acquisizione di nuovi contenuti e competenze in linea con il profilo professionale in uscita

La maggior parte degli allievi ha sempre mostrato interesse per gli argomenti e le attività proposte e possiede buona competenza comunicativa. Un piccolo gruppo di studenti ha raggiunto invece un livello comunicativo ottimo e usa un lessico sempre adeguato, come conseguenza di un notevole impegno a casa. All'interno della classe, in generale, si è evidenziato uno studio costante ed un atteggiamento sempre corretto.

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

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute	Intermedio 7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione dei piatti tipici delle diverse regioni italiane	Intermedio 7
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico) Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci	Intermedio 7

4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia italiana, individuando i fattori nutrizionali	Intermedio 7

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Dal libro di testo "**LIGHT THE FIRE**" sono stati svolti i seguenti moduli:

MODULE 9: FOOD AND HEALTH

UNIT 1 HEALTHY EATING

Nutrients

A healthy lifestyle

The food pyramid and food groups

Healthy plates

UNIT 2: DIETS

The Mediterranean Diet

Special Diets for food allergies and intolerances

Celiac disease

Alternative Diets

MODULE 10: FOOD SAFETY AND HYGIENE

UNIT 1 : FOOD HYGIENE

Food contamination

A closer look at microbes

Food poisoning

Safe food storage and handling

UNIT 2: FOOD SAFETY MEASURES

Food preservation and food packaging

Food safety legislation

The HACCP System

MODULE 11: WORKING IN CATERING

Writing a cv

Writing a covering letter

An effective job interview

COOKING CULTURE

Food in the UK. Typical English breakfast, Fish and Chips

Italy: A Land of Flavours. Regional Italian specialities

Inoltre, brani di comprensione e materiale in lingua inerenti ai suddetti moduli e /o materiale extra fornito dall'insegnante ad integrazione del programma

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione guidata, simulazione.

STRUMENTI

Verifiche scritte e orali, risorse on line, strumenti Gsuite, piattaforme per test e quiz per rafforzare le competenze e esercitazioni invalsi. Nella valutazione si è tenuto conto, oltre che dell'impegno, dei seguenti criteri:

Valutazione Livello base (6)	Valutazione Livello intermedio (7 -8)	Valutazione Livello avanzato (9-10)
---	--	--

<p>Lo studente ascolta, per almeno tre volte, dalla viva voce dell'insegnante e/o dalle registrazioni, e comprende messaggi brevi e semplici concernenti la preparazione di catering, l'ambiente di lavoro circostante e situazioni di vita quotidiana, a condizione che l'interlocutore parli lentamente e in modo ben articolato.</p> <p>Comunica con qualche incertezza e qualche imprecisione nella correttezza sintattico - grammaticale e usando un lessico di settore limitato.</p> <p>Interagisce con l'insegnante e/o i compagni, in situazioni di lavoro e di vita quotidiana, a condizione che l'interlocutore sia disposto a ripetere e a parlare lentamente.</p> <p>Legge, con una pronuncia incerta e non sempre corretta, un testo breve e semplice sui temi trattati, individuando le informazioni generali.</p> <p>Scrive messaggi brevi e semplici relativi agli argomenti trattati, rispettando parzialmente le strutture sintattico - grammaticali e usando un lessico adeguato.</p>	<p>Lo studente ascolta, per almeno due volte, dalla viva voce dell'insegnante e/o dalle registrazioni, e comprende messaggi brevi e semplici concernenti la preparazione di buffet, banqueting e catering, l'ambiente di lavoro circostante e situazioni di vita quotidiana, cogliendone anche alcuni dettagli, a condizione che l'interlocutore parli lentamente e in modo ben articolato.</p> <p>Comunica lentamente e in modo corretto anche se la pronuncia non è completamente acquisita e usando il lessico di settore adeguatamente.</p> <p>Interagisce con l'insegnante e/o i compagni in situazioni di lavoro, scambiando in modo diretto informazioni che riguardano gli argomenti di settore trattati, a condizione che l'interlocutore sia disposto a ripetere e a parlare lentamente.</p> <p>Legge, con una pronuncia non sempre corretta, ma autocorreggendosi, un testo di indirizzo, individuando le informazioni generali e qualche dettaglio.</p> <p>Scrive messaggi brevi e semplici, relativi agli argomenti trattati, rispettando adeguatamente la maggior parte delle strutture sintattico - grammaticali e usando un lessico adeguato.</p>	<p>Lo studente ascolta e comprende, all'istante, dalla viva voce dell'insegnante e dalle registrazioni, messaggi brevi e semplici concernenti la preparazione di buffet, banqueting e catering, l'ambiente di lavoro circostante e situazioni di vita quotidiana, cogliendone tutti i dettagli, a condizione che l'interlocutore parli lentamente e in modo ben articolato.</p> <p>Comunica fluentemente, in modo corretto e dimostra di aver acquisito una buona pronuncia. Usa il lessico di settore in modo vario ed appropriato.</p> <p>Interagisce con l'insegnante e/o i compagni in situazioni semplici e abituali, dimostrando di gestire autonomamente conversazioni anche prolungate.</p> <p>Legge, in modo corretto e fluente, un testo breve e semplice, individuando le informazioni generali e tutti i dettagli.</p> <p>Scrive messaggi brevi e semplici, relativi agli argomenti trattati e aggiungendo informazioni personali, rispettando adeguatamente tutte le strutture sintattico - grammaticali e usando un lessico adeguato.</p>
--	---	---

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni sono state effettuate in linea con quanto previsto nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

MATERIA: Scienze motorie e Sportive

DOCENTE: Chiaravalloti Alessandro

LIBRO DI TESTO in adozione: Nessuno

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) :

40

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

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

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

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

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

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

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

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente

1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	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 9
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 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Valutazione e autovalutazione nelle attività motorie e sportive. Eseguire in cooperazione un corretto gioco di squadra Eseguire strategie di gioco e tattiche di tre giochi di squadra Utilizzare le abilità motorie, adattandole alle diverse situazioni, anche in modo personale, valutando le proprie e le altrui prestazioni.	Avanzato 9

PROGRAMMA PER CONTENUTI

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

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

Esercizi a carico naturale.

Esercizi di opposizione e resistenza.

Stretching

Moduli di attività motorie e giochi sportivi che si possono ritrovare in strutture turistiche alberghiere: Pallavolo – Basket – Calcio –Badminton – Tennis

Esercizi di consapevolezza e percezione del proprio corpo: Educazione posturale

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

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

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi.

Campi per i giochi sportivi, palestre.

Attrezzi specifici delle discipline trattate

Piattaforma Google suite

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

MATERIA: Lingua Spagnola

DOCENTE: Ximena Vicuña Narvaez

LIBRO DI TESTO in adozione:

Susana Orozco González/Giada Riccobono "Nuevo En su Punto"/Hoepli

Pilar Sanagustin Viu "Ya está 2" Pearson/Lang

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) :

73

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 e pasticceria spagnola.

La produzione scritta di brevi testi, e comprensione di testi inerenti al programma di enogastronomia e pasticceria 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.

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

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE SU

DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento	Intermedio 7

<p>2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.</p>	<p>Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione della cucina di avanguardia più rappresentative del Paese inerente anche ai dolci nelle festività</p>	<p>Intermedio 7</p>
<p>3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.</p>	<p>Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico)</p> <p>Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci</p> <p>Esprime auguri, avanza richieste, esprime dispiacere</p> <p>Definisce persone, oggetti, momenti e luoghi</p> <p>Esprime sentimenti e reazioni</p> <p>Esprime relazioni temporali</p> <p>Esprime opinioni, proposte e suggerimenti</p> <p>Esprime finalità</p> <p>Esprime condizione</p> <p>Esprime ipotesi</p>	<p>Intermedio 7</p>
<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia e della pasticceria spagnola</p>	<p>Intermedio 7</p>
<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Elabora un menù adeguato per clienti con problemi alimentari.</p> <p>Proponendo alternative o preparazione di dolci specifici</p>	<p>Intermedio 7</p>

PROGRAMMA PER CONTENUTI

1) La dieta vegetariana (ventajas y desventajas) (Receta bizcocho de

zanahoria)

2) Productos típicos

El arroz (Paella) y receta (dulce arroz con leche)

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

Los quesos y cortes (Dulce de Membrillo)

Receta de los Petiños dulce típico en Semana Santa

Receta del Roscón de Reyes dulce típico en Navidad

3) Menú Equilibrado

Dieta ideal (consejos y recomendaciones)

4) Normas Higiénicas para los profesionales

5) Menú para celíacos

La celiacía

La cocina sin gluten

METODOLOGIA

Lezione frontale, lavoro di gruppo, discussione guidata

STRUMENTI

Libri di testo e dispense del docente

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali con quesiti specifici e risposte aperte

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenze dei contenuti della materia e comprensione della lingua

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

MATERIA: STORIA**DOCENTE: Borghesi Andrea****LIBRO DI TESTO in adozione:****G. De Vecchi, G. Giovannetti "La Nostra storia" Vol. 3 Ed. Pearson****ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) :****66****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

La classe dimostra un interesse in generale per la materia. Decisamente attenta ed educata sotto l'aspetto del comportamento, partecipa attivamente alla produzione del dialogo didattico, innesca saltuariamente discussioni o meglio azioni partecipative riguardo agli argomenti trattati. Nel complesso la classe si è dimostrata disponibile (solo se incalzata) e attenta alle consegne nel corso dell'anno scolastico.

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

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Conoscere le linee essenziali della storia orientandosi correttamente tra gli eventi studiati. Riconoscere le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. Comprendere un testo Storiografico. Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali	Avanzato Intermedio Avanzato Intermedio

PROGRAMMA PER CONTENUTI

L'Europa e l'Italia durante l'industrializzazione di fine 800

L'Italia nell'età dell'imperialismo

La prima guerra mondiale

La rivoluzione bolscevica

Lo stalinismo

Il primo dopoguerra in Italia e in Europa

Il fascismo

Gli USA e la crisi del '29

Il nazismo

La guerra Civile Spagnola

La seconda guerra mondiale

Dalla guerra fredda alla strategia della tensione.

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, Dibattiti, simulazione orale e scritta per gli esami di stato, assegnazione compiti a casa, visione di video.

STRUMENTI

Libri di testo, video, quaderno per gli appunti, Link Web specifici, Film, dispense.

STRUMENTI DI VERIFICA

verifiche scritte con domande aperte e chiuse, interrogazioni orali programmate.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni è stata effettuata in linea con quanto previsto nel il Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: MASSIMO LO SANTO

LIBRO DI TESTO in adozione: SACRA BIBBIA, APPUNTI PERSONALI

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) :

16

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe è formata da un totale di 9 alunni avvalentisi Irc. Gli studenti possono essere suddivisi in due gruppi sostanzialmente: gli alunni facenti parte del primo pur mostrandosi attenti alla lezioni sono apparsi silenziosi poco propensi ad intervenire se non a seguito di sollecitazione da parte dell'insegnante; i ragazzi del secondo, al contrario, hanno mostrato una partecipazione attiva e, spesso durante l'anno, hanno dato spunti interessanti e un contributo notevole allo svolgimento delle lezioni. Alcuni alunni in particolare hanno mostrato una crescita e una maturazione notevole nel dialogo educativo risultando particolarmente brillanti.

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

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di	Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti conosciuti	Avanzato 8

PROGRAMMA PER CONTENUTI

- **Introduzione al concetto di «fede», cosa significa credere nelle esperienze religiose.**
- **La prospettiva egocentrica.**
- **L'idea di Dio/dio nella prospettiva moderna.**
- **Il contesto moderno: individualismo, relativismo, laicità, laicismo, fondamentalismo, deismo.**

- **Fede come costitutiva dell'uomo.**
- **Fede come Depositum Fidei.**
- **Fede nel rapporto dialogico e come forma di conoscenza.**
- **Forma di fede secondo una prospettiva monologica: solo sentimento, auto convincimento, solo devozionismo, superstizione.**
- **Il cristocentrismo come prospettiva di lettura della fede cristiana.**
- **Le fonti extra-evangeliche dell'evento «Gesù Cristo»: Tacito, Talmud, Plinio, Svetonio e fonti iconografiche.**
- **La dimensione dialogica nel cristianesimo.**
- **Le verità cristologiche e la ricaduta sul vissuto umano.**
- **Le origini del cristianesimo, prima comunità cristiana, la pentecoste, kerigma, dogma.**
- **I pilastri su cui si fonda la chiesa Atti 1-2.**
- **La dimensione trinitaria a confronto con la dimensione antropologica, ecclesiologica e pneumatologica.**
- **Introduzione alla dimensione sacramentale nella prospettiva ecclesiologica: penitenza, unzione, eucarestia, sacerdozio, matrimonio, battesimo.**

METODOLOGIA

lezioni frontali, video lezioni.

STRUMENTI

appunti personali, visione di slide.

STRUMENTI DI VERIFICA

partecipazione in classe.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni è stata effettuata in linea con quanto previsto nel il Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

MATERIA: LABORATORIO DI PASTICCERIA

DOCENTE: VINCENZO CIPOLLA

LIBRO DI TESTO in adozione: Laboratorio di pasticceria (I prodotti, le tecniche, la sicurezza) /Alma-Plan/Gruppo editoriale Eli

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) :

70

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Gli studenti hanno dimostrato interesse e partecipazione verso gli argomenti pratici proposti

dal programma di pasticceria (qui allegato); sono stati trattati alcuni argomenti teorici approfonditi dalla presenza di maestri pasticceri e aziende esterne del settore. Hanno dimostrato un buon livello motivazionale, buone capacità nella gestione del lavoro di gruppo.

La classe ha fatto un salto di qualità, rispetto al primo anno di pasticceria, durante il quale, per motivi di emergenza è stata impossibilitata a svolgere le ore di alternanze normalmente previste, durante il secondo e il terzo anno, durante i quali hanno svolto con buoni risultati le ore di alternanza, riscontrando dal tutor aziendale dei risultati positivi che si sono manifestati anche nell'ambiente scolastico.

La classe ha sempre manifestato un buon comportamento, dimostrando educazione, coesione e spirito di collaborazione. Il profitto risulta più che buono.

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

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare le caratteristiche degli alimenti, le aspirazioni e le motivazioni dei collaboratori, i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità e la potenzialità dell'ambiente	avanzato 8
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Monitorare lo stato delle scorte e le giacenze di magazzino Definire e gestire gli ordini: mettere in relazione necessità, esistente, richiesta Valutare e selezionare i fornitori tipo che possono rispondere alle esigenze definite in simulazione	Intermedio 7 Base 6 Intermedio 7
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per	Rilevare le esigenze del cliente e definire l'offerta di servizio in relazione alle proprie competenze e potenzialità operative	Base 6

ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.		
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Realizzare menu complessi e costituiti da piatti che rispecchino le tradizioni enogastronomiche del territorio	Intermedio 7
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Promuovere l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione degli infortuni sul posto di lavoro	Intermedio 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Assumere sempre un comportamento ragionato e di programmazione delle attività da sviluppare attraverso una progettualità anche personale	Avanzato 8

PROGRAMMA PER CONTENUTI

<p>Lezione 1</p> <p>Impasti di base</p> <p>Creme di base</p> <p>Guarnizioni di base</p> <p>La piccola pasticceria classica</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Storia della pasticceria · Il laboratorio e la brigata di pasticceria · Le attrezzature produzione generale di base Le attrezzature preparazione prodotti lievitati Le attrezzature per le cotture Le attrezzature per la conservazione Le attrezzature lavorazione del cioccolato Utensileria · Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche · Le tecniche di conservazione delle materie prime · Impiego e miglior utilizzo delle materie prime Farine e sfarinati Uova Grassi alimentari Lo zucchero e i dolcificanti naturali Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria Gli aromi e le sostanze aromatiche La frutta secca Il lievito e gli agenti lievitanti Il cacao e il cioccolato Gli additivi e le loro funzioni
--	--

<p>Lezione 2</p> <p>Impasti di base</p> <p>Creme di base</p> <p>Guarnizioni di base</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Storia della pasticceria · Il laboratorio e la brigata di pasticceria · Le attrezzature produzione generale di base <p>Le attrezzature preparazione prodotti lievitati</p> <p>Le attrezzature per le cotture</p> <p>Le attrezzature per la conservazione</p> <p>Le attrezzature lavorazione del cioccolato</p> <p>Utensileria</p> <ul style="list-style-type: none"> · Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche · Le tecniche di conservazione delle materie prime · Impiego e miglior utilizzo delle materie prime <p>Farine e sfarinati</p> <p>Uova</p> <p>Grassi alimentari</p> <p>Lo zucchero e i dolcificanti naturali</p> <p>Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria</p> <p>Gli aromi e le sostanze aromatiche</p> <p>La frutta secca</p> <p>Il lievito e gli agenti lievitanti</p> <p>Il cacao e il cioccolato</p> <p>Gli additivi e le loro funzioni</p>
---	--

<p>Lezione 3</p> <p>Impasti di base</p> <p>Creme di base</p> <p>Guarnizioni di base</p> <p>Le glasse da copertura</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Storia della pasticceria · Il laboratorio e la brigata di pasticceria · Le attrezzature produzione generale di base <p>Le attrezzature preparazione prodotti lievitati</p> <p>Le attrezzature per le cotture</p> <p>Le attrezzature per la conservazione</p> <p>Le attrezzature lavorazione del cioccolato</p> <p>Utensileria</p> <ul style="list-style-type: none"> · Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche · Le tecniche di conservazione delle materie prime · Impiego e miglior utilizzo delle materie prime <p>Farine e sfarinati</p> <p>Uova</p> <p>Grassi alimentari</p> <p>Lo zucchero e i dolcificanti naturali</p> <p>Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria</p> <p>Gli aromi e le sostanze aromatiche</p> <p>La frutta secca</p> <p>Il lievito e gli agenti lievitanti</p> <p>Il cacao e il cioccolato</p> <p>Gli additivi e le loro funzioni</p>
---	--

<p>Lezione 4</p> <p>Impasti di base</p> <p>Creme di base</p> <p>Guarnizioni di base</p> <p>Le bagne</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Storia della pasticceria · Il laboratorio e la brigata di pasticceria · Le attrezzature produzione generale di base <p>Le attrezzature preparazione prodotti lievitati</p> <p>Le attrezzature per le cotture</p> <p>Le attrezzature per la conservazione</p> <p>Le attrezzature lavorazione del cioccolato</p> <p>Utensileria</p> <ul style="list-style-type: none"> · Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche · Le tecniche di conservazione delle materie prime · Impiego e miglior utilizzo delle materie prime <p>Farine e sfarinati</p> <p>Uova</p> <p>Grassi alimentari</p> <p>Lo zucchero e i dolcificanti naturali</p> <p>Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria</p> <p>Gli aromi e le sostanze aromatiche</p> <p>La frutta secca</p> <p>Il lievito e gli agenti lievitanti</p> <p>Il cacao e il cioccolato</p> <p>Gli additivi e le loro funzioni</p>
---	--

<p>Lezione 5</p> <p>Impasti di base</p> <p>Creme di base</p> <p>Guarnizioni di base</p> <p>I dolci al cucchiaino monoporzione e one shot</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Storia della pasticceria · Il laboratorio e la brigata di pasticceria · Le attrezzature produzione generale di base <p>Le attrezzature preparazione prodotti lievitati</p> <p>Le attrezzature per le cotture</p> <p>Le attrezzature per la conservazione</p> <p>Le attrezzature lavorazione del cioccolato</p> <p>Utensileria</p> <ul style="list-style-type: none"> · Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche · Le tecniche di conservazione delle materie prime · Impiego e miglior utilizzo delle materie prime <p>Farine e sfarinati</p> <p>Uova</p> <p>Grassi alimentari</p> <p>Lo zucchero e i dolcificanti naturali</p> <p>Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria</p> <p>Gli aromi e le sostanze aromatiche</p> <p>La frutta secca</p> <p>Il lievito e gli agenti lievitanti</p> <p>Il cacao e il cioccolato</p> <p>Gli additivi e le loro funzioni</p>
--	---

- Storia della pasticceria
- Il laboratorio e la brigata di pasticceria
- Le attrezzature produzione generale di base
 - Le attrezzature preparazione prodotti lievitati
 - Le attrezzature per le cotture
 - Le attrezzature per la conservazione
 - Le attrezzature lavorazione del cioccolato
 - Utensileria

- Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche
- Le tecniche di conservazione delle materie prime
- Impiego e miglior utilizzo delle materie prime
 - Farine e sfarinati
 - Uova
 - Grassi alimentari
 - Lo zucchero e i dolcificanti naturali
 - Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria
 - Gli aromi e le sostanze aromatiche
 - La frutta secca
 - Il lievito e gli agenti lievitanti
 - Il cacao e il cioccolato
 - Gli additivi e le loro funzioni

- Storia della pasticceria
- Il laboratorio e la brigata di pasticceria
- Le attrezzature produzione generale di base
 - Le attrezzature preparazione prodotti lievitati
 - Le attrezzature per le cotture
 - Le attrezzature per la conservazione
 - Le attrezzature lavorazione del cioccolato
 - Utensileria

- Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche
- Le tecniche di conservazione delle materie prime
- Impiego e miglior utilizzo delle materie prime
 - Farine e sfarinati
 - Uova
 - Grassi alimentari
 - Lo zucchero e i dolcificanti naturali
 - Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria
 - Gli aromi e le sostanze aromatiche
 - La frutta secca
 - Il lievito e gli agenti lievitanti
 - Il cacao e il cioccolato
 - Gli additivi e le loro funzioni

- Storia della pasticceria
- Il laboratorio e la brigata di pasticceria
- Le attrezzature produzione generale di base
 - Le attrezzature preparazione prodotti lievitati
 - Le attrezzature per le cotture
 - Le attrezzature per la conservazione
 - Le attrezzature lavorazione del cioccolato
 - Utensileria

- Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche
- Le tecniche di conservazione delle materie prime
- Impiego e miglior utilizzo delle materie prime
 - Farine e sfarinati
 - Uova
 - Grassi alimentari
 - Lo zucchero e i dolcificanti naturali
 - Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria
 - Gli aromi e le sostanze aromatiche
 - La frutta secca
 - Il lievito e gli agenti lievitanti
 - Il cacao e il cioccolato
 - Gli additivi e le loro funzioni

- Storia della pasticceria
- Il laboratorio e la brigata di pasticceria
- Le attrezzature produzione generale di base
 - Le attrezzature preparazione prodotti lievitati
 - Le attrezzature per le cotture
 - Le attrezzature per la conservazione
 - Le attrezzature lavorazione del cioccolato
 - Utensileria

- Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche
- Le tecniche di conservazione delle materie prime
- Impiego e miglior utilizzo delle materie prime
 - Farine e sfarinati
 - Uova
 - Grassi alimentari
 - Lo zucchero e i dolcificanti naturali
 - Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria
 - Gli aromi e le sostanze aromatiche
 - La frutta secca
 - Il lievito e gli agenti lievitanti
 - Il cacao e il cioccolato
 - Gli additivi e le loro funzioni

- Storia della pasticceria
- Il laboratorio e la brigata di pasticceria
- Le attrezzature produzione generale di base
 - Le attrezzature preparazione prodotti lievitati
 - Le attrezzature per le cotture
 - Le attrezzature per la conservazione
 - Le attrezzature lavorazione del cioccolato
 - Utensileria

- Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche
- Le tecniche di conservazione delle materie prime
- Impiego e miglior utilizzo delle materie prime
 - Farine e sfarinati
 - Uova
 - Grassi alimentari
 - Lo zucchero e i dolcificanti naturali
 - Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria
 - Gli aromi e le sostanze aromatiche
 - La frutta secca
 - Il lievito e gli agenti lievitanti
 - Il cacao e il cioccolato
 - Gli additivi e le loro funzioni

- Storia della pasticceria
- Il laboratorio e la brigata di pasticceria
- Le attrezzature produzione generale di base
 - Le attrezzature preparazione prodotti lievitati
 - Le attrezzature per le cotture
 - Le attrezzature per la conservazione
 - Le attrezzature lavorazione del cioccolato
 - Utensileria

- Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche
- Le tecniche di conservazione delle materie prime
- Impiego e miglior utilizzo delle materie prime
 - Farine e sfarinati
 - Uova
 - Grassi alimentari
 - Lo zucchero e i dolcificanti naturali
 - Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria
 - Gli aromi e le sostanze aromatiche
 - La frutta secca
 - Il lievito e gli agenti lievitanti
 - Il cacao e il cioccolato
 - Gli additivi e le loro funzioni
- Storia della pasticceria
- Il laboratorio e la brigata di pasticceria
- Le attrezzature produzione generale di base
 - Le attrezzature preparazione prodotti lievitati
 - Le attrezzature per le cotture
 - Le attrezzature per la conservazione
 - Le attrezzature lavorazione del cioccolato
 - Utensileria

- Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche
- Le tecniche di conservazione

delle materie prime

- Impiego e miglior utilizzo delle materie prime

Farine e sfarinati

Uova

Grassi alimentari

Lo zucchero e i dolcificanti naturali

Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria

Gli aromi e le sostanze aromatiche

La frutta secca

Il lievito e gli agenti lievitanti

Il cacao e il cioccolato

Gli additivi e le loro funzioni

- Storia della pasticceria
- Il laboratorio e la brigata di pasticceria
- Le attrezzature produzione generale di base
 - Le attrezzature preparazione prodotti lievitati
 - Le attrezzature per le cotture
 - Le attrezzature per la conservazione
 - Le attrezzature lavorazione del cioccolato
 - Utensileria

- Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche
- Le tecniche di conservazione delle materie prime
- Impiego e miglior utilizzo delle materie prime
 - Farine e sfarinati
 - Uova
 - Grassi alimentari
 - Lo zucchero e i dolcificanti naturali
 - Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria
 - Gli aromi e le sostanze aromatiche
 - La frutta secca
 - Il lievito e gli agenti lievitanti
 - Il cacao e il cioccolato
 - Gli additivi e le loro funzioni

- Storia della pasticceria
- Il laboratorio e la brigata di pasticceria
- Le attrezzature produzione generale di base
Le attrezzature preparazione prodotti lievitati
Le attrezzature per le cotture
Le attrezzature per la conservazione
Le attrezzature lavorazione del cioccolato
Utensileria

- Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche
- Le tecniche di conservazione delle materie prime
- Impiego e miglior utilizzo delle materie prime
Farine e sfarinati
Uova
Grassi alimentari
Lo zucchero e i dolcificanti naturali
Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria
Gli aromi e le sostanze aromatiche
La frutta secca
Il lievito e gli agenti lievitanti
Il cacao e il cioccolato
Gli additivi e le loro funzioni

	<ul style="list-style-type: none"> · Storia della pasticceria · Il laboratorio e la brigata di pasticceria · Le attrezzature produzione generale di base Le attrezzature preparazione prodotti lievitati Le attrezzature per le cotture Le attrezzature per la conservazione Le attrezzature lavorazione del cioccolato Utensileria · Le materie prime e le loro caratteristiche merceologiche, nutrizionali, tecnologiche · Le tecniche di conservazione delle materie prime · Impiego e miglior utilizzo delle materie prime Farine e sfarinati Uova Grassi alimentari Lo zucchero e i dolcificanti naturali Il latte e i suoi derivati maggiormente utilizzati nella produzione dolciaria Gli aromi e le sostanze aromatiche La frutta secca Il lievito e gli agenti lievitanti Il cacao e il cioccolato Gli additivi e le loro funzioni
--	--

METODOLOGIA

Lezioni Frontali e lezioni laboratoriali

STRUMENTI

Partecipazione in laboratorio

STRUMENTI DI VERIFICA

Le valutazioni è stata effettuata in linea con quanto previsto nel il Piano Triennale dell'Offerta

Formativa.

CRITERI DI VALUTAZIONE

MATERIA: TEDESCO

DOCENTE: MICAELA FEDRIGO

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) :

57

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Il gruppo classe di tedesco è composto da 2 allievi, che hanno frequentato le lezioni di tedesco insieme al gruppo classe di tedesco della classe 5 di enogastronomia. Gli allievi sono sempre dimostrati molto motivati allo studio della lingua e hanno raggiunto un buon livello di competenze

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

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti (competenza trasversale)	Avanzato 8
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 prodotti da forno e dolciari seguendo le linee guida di un corretto regime alimentare, e per diete per disordine alimentare, diete religiose, regimi alimentari speciali	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.	Interagisce con l'insegnante in situazioni di lavoro, scambiando in modo diretto informazioni che riguardano gli argomenti di 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.	Avanzato 8

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 consuetudini alimentari del Paese	Avanzato 8
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	Avanzato 8
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	Avanzato 8

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Dialoghi al ristorante. Dare informazioni e reclamare e reagire a reclami del cliente. 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

Dolci tipici regionali italiani. La tradizione siciliana, cannoli siciliani. Dolci dell'Emilia: la "torta Barozzi"

Dolci tipici austriaci. La torta Sacher. Approfondimenti sul procedimento della ricetta, la storia del caffè e del hotel sacher.

Dolci tedeschi. Schwarzwaldler -kirschtorte.

Le creme: crema bavarese, crema bavarese, crema chantilly.

Grammatica: ipotassi. Costruzione della frase con frase principale + secondaria subordinata e viceversa con tutti i connettori subordinanti di pag 259 (relative, temporali, concessive, causali, interrogative indirette)

Grammatica: modo condizionale e congiuntivo Konjunktiv II

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); google classroom 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.

C) SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

Simulazione di prove d'esame

Griglie di valutazione

PROVA DI LETTERE:

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 di 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, ròse¹:
due bianche spennellate
in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,
fratte di tamerice²,
il palpito lontano
d'una trebbiatrice,
l'*angelus* argentino³...

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

¹ corrose

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

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

latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

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

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

TIPOLOGIA A-2 ANALISI DEL TESTO

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

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

Dottor S.

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

- 1. Comprensione del testo**
Dopo una prima lettura, riassume il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.
- 2. Analisi del testo**
 - 2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?
 - 2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?
 - 2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?
 - 2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?
 - 2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: "novella" (r. 1), "autobiografia" (r. 4), "memorie" (r. 9).
 - 2.6 Espone 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 B₁

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

PRIMA PROVA **TIPOLOGIA B** 2

Analisi e produzione di un testo argomentativo

3 Ambito artistico

MATTEO MUGGIANU, *Lo street-art*

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

Dalle prime espressioni di una determinata sottocultura (quella dell'hip hop¹ negli anni '70) alle più recenti forme di comunicazione virale² che prevedono l'utilizzo di tecniche anche molto diverse tra loro, il rapporto tra paesaggio urbano e street-art è sempre stato mutevole e contraddittorio. Se fino a circa una decina d'anni fa il fenomeno della street-art era spesso associato/confuso col vandalismo, col tempo non solo è stato largamente accettato ma talvolta addirittura promosso dalle amministrazioni pubbliche. Penso che questo passaggio sia avvenuto principalmente lungo tre canali.

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

Il secondo è di natura economica. Molte sono le città che hanno messo in conto nei loro piani di *Urban Management e Marketing*³ un'attrattività delle aree urbane non solo basata sui monumenti, i musei e il paesaggio naturale, ma anche su un'estetica post-industriale e "alternativa" che richiama sempre più visitatori, di solito giovani e con un'istruzione medio-alta. La street-art contribuisce (spesso senza volerlo direttamente) alla creazione di questo immaginario e oramai si viaggia tra Berlino, San Paolo a Nairobi cercando e riconoscendo le opere di JR, Blu o Space Invader⁴.

Spesso, come già detto, sono le stesse amministrazioni che promuovono il restyling urbano⁵ di quartieri degradati chiamando a raccolta artisti da tutto il mondo. Questo non implica che si creino i presupposti per un miglioramento della qualità della vita dei residenti, ma anzi il fenomeno è spesso un primo passo verso la *gentrification*⁶.

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

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

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

4. **JR, Blu o Space Invader**: nomi di famosi street-artists internazionali: JR (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"⁷ tipica del postmodernismo⁸ e delle generazioni nate col boom economico fa vedere di buon occhio tutto ciò che manifesti un aspetto ludico⁹. Gli oggetti di Stefano Giovannoni¹⁰ per Alessi o i prodotti della Apple nascono con l'intento di avere come target un pubblico adulto mantenendo nei colori e nel design richiami che potremmo dire infantili. La sorpresa, i colori, l'ironia e il fascino "proibito" delle opere degli street-artists risvegliano gli stessi meccanismi facendoci percepire lo spazio urbano più attraente e spesso più sicuro.

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

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

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

COMPRESIONE E ANALISI

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

PRODUZIONE

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

7

Ambito economico

Commissione europea, *L'economia circolare*

<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>35</p> <p>40</p>
<p>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".</p>		<p>45</p>
<p>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. [...]</p>		<p>50</p>
<p>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. [...]</p>		<p>55</p>
<p>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. [...]</p>		<p>60</p>
<p>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.</p>		<p>65</p>
<p>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. [...]</p>		<p>70</p>

1. recente
tro: si fa rif
barometro fi

istata-
re la
: alla
riuti-
l'eco-

pres-
ra l'e-
dove

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

rinno-
ifiuto"

grup-
bilità e
zi van-
tene di
one si-
ne) e i
i cam-
visione

i a vita
striale
lunga

odotto
a rico-
: 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. [...]

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.

40 [...] 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. [...]

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

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

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

TIPOLOGIA B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

CONSEGNA

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

1. Analisi

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

2. Commento

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

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA - TIPOLOGIA C 1

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

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

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

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

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

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

TIPOLOGIA C2

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

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

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

Simulazione tema scritto italiano BES 5DPD

“... E la famigliuola di padron 'Ntoni era realmente disposta come le dita della mano. Prima veniva lui, il dito grosso, che comandava le feste e le quarant'ore; poi suo figlio Bastiano, Bastianazzo, perché era grande e grosso quanto il San Cristoforo che c'era dipinto sotto l'arco della pescheria della città; e così grande e grosso com'era filava diritto alla manovra comandata, e non si sarebbe soffiato il naso se suo padre non gli avesse detto «soffiati il naso» tanto che s'era tolta in moglie la Longa quando gli avevano detto «pigliatela». Poi veniva la Longa, una piccina che badava a tessere, salare le acciughe, e far figliuoli, da buona massaia; infine i nipoti, in ordine di anzianità: 'Ntoni il maggiore, un bighellone di vent'anni, che si buscava tutt'ora qualche scappellotto dal nonno, e qualche pedata più giù per rimettere l'equilibrio, quando lo scappellotto era stato troppo forte; Luca, «che aveva più giudizio del grande» ripeteva il nonno; Mena (Filomena) soprannominata «Sant'Agata» perché stava sempre al telaio, e si suol dire «donna di telaio, gallina di pollaio, e triglia di gennaio»; Alessi (Alessio) un moccioso tutto suo nonno colui!; e Lia (Rosalia) ancora né carne né pesce. — Alla domenica, quando entravano in chiesa, l'uno dietro l'altro, pareva una processione.”

Giovanni Verga, Scrittore (Catania 1840 - Catania 1922). Autore di novelle e romanzi, il cui stile e linguaggio hanno rinnovato profondamente la narrativa italiana. Elaborò un progetto innovatore rispetto alle esperienze precedenti, quello di trasferire nei romanzi l'attenta osservazione del mondo circostante, ponendo l'accento sui desideri degli uomini e sul loro modo di parlare, ad esempio nei *I Malavoglia* (1881) da dove questo brano è tratto.

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?

2.2 Quali informazioni abbiamo circa i personaggi descritti?

2.3 Quale immagine si ricava dalla descrizione della "Longa"?

2.4 Perché Padron 'Ntoni era così importante per la famiglia Malavoglia?

2.5 Esponi le tue osservazioni in un commento personale.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti della letteratura di Giovanni Verga e di quali sono state le principali innovazioni del romanzo dell'autore siciliano.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA LETTERE

Alunno e Classe:

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

culturali. ● 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	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)
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
PUNTEGGIO	/40

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

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

PROVA SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE:

Istituto Professionale Servizi per l' Enogastronomia e l'Ospitalita' Alberghiera
Amerigo Vespucci-MIRH010009 codice fiscale: 80109710154
Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano Tel.027610162 - Fax 027610281 -

Rev. 2019

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

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

alimentazione durante tale età.

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

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Descrittore	Punteggio max per ogni descrittore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	Completa e attinente	3
		Parzialmente pertinente alla traccia	2
		Fuori traccia	1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei	6	Completa e approfondita	6

fondamentali discipline.	della/delle		Completa con qualche approfondimento	5
			Completa	4
			Quasi completa	3
			Superficiale ed elementare	2
			Frammentaria e lacunosa	1
PADRONANZA delle competenze professionali nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	delle tecnico evidenziate delle	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 3 argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Rigorosa e 3 appropriata
	Adeguate e 2 complessivamente e corretta
	Impropria e 1 scorretta
	TOTALE /20
	TOTALE /10

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

D) ALLEGATI

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

(consultabili a parte schede di valutazione PCTO)

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
Religione	MASSIMO LO SANTO	
Italiano	ANDREA BORGHESI	
Storia	ANDREA BORGHESI	
Inglese	MARIA PIA CENTRONE	
Francese	GIADA CONTI	
Spagnolo	XIMENA VICUNA	
Tedesco	MICAELA FEDRIGO	
Diritto e Tecnica Amministrativa	ANGELA MAIDA	
Alimentazione	GABRIELLA DE MIRANDA	
Matematica	BARBARA CONTATO	
Laboratorio di Pasticceria	VINCENZO CIPOLLA	
Sostegno	BIANCA BRUALDI	
Chimica	NADIA VENEZIANO BROCCIA	
Tecniche di Organizzazione e gestione dei Processi Produttivi	LUCIA CALBI	
Scienze motorie	ALESSANDRO CHIARAVALLOTI	

COORDINATORE DI CLASSE Prof. Borghesi Andrea

Rappresentanti di classe degli studenti	Nome	Firma

Documento costituito da pagine 109
Milano, 15 Maggio 2022

Il Dirigente Scolastico

Luigi Costanzo