



Ministero dell'Istruzione e del Merito



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. 2705/C29 del 12 maggio 2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a AEN

Anno Scolastico 2022 / 2023

INDICE

A) PARTE GENERALE		
PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA	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.	10
A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	pag.	16
A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI: UDA	pag.	21
B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE	pag.	27
ITALIANO	pag.	28
STORIA	pag.	30
LINGUA INGLESE	pag.	33
LINGUA FRANCESE	pag.	35
MATEMATICA	pag.	37
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	pag.	39
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	pag.	43
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	pag.	44
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	pag.	46
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	pag.	55
RELIGIONE	pag.	56
C) SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO		
C. 1 Simulazione di I prova d'esame		
Griglia di valutazione		
C. 2 Simulazione di II prova d'esame		
Griglia di valutazione		
D) ALLEGATI (schede di valutazione alternanza scuola-lavoro, relazioni studenti con PDP e con PEI/PEID)		

A) PARTE GENERALE

PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA

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

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

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

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

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

PERCORSI TRIENNALI

Operatore della ristorazione:

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

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

1) ENOGASTRONOMIA

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

2) SERVIZI DI SALA E VENDITA

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

3) ACCOGLIENZA TURISTICA

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

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 o 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>3°, 4° e 5°</u>
Italiano	<u>MAURIZIO PISTORIO</u>	<u>3°, 4° e 5°</u>
Storia	<u>MAURIZIO PISTORIO</u>	<u>3°, 4° e 5°</u>
Inglese	<u>EMANUELA MANCO</u>	<u>3°, 4° e 5°</u>
2° Lingua (Francese)	<u>ROBERTA CASOLI</u>	<u>4° e 5°</u>
Diritto e Tecnica Amministrativa	<u>ANGELA ANNUNZIATA MAIDA</u>	<u>3°, 4° e 5°</u>
Alimentazione	<u>CLARA MAZZOLI</u>	<u>4° e 5°</u>
Matematica	<u>MARCO CAPRIOTTI</u>	<u>4° e 5°</u>
Laboratorio di Enogastronomia	<u>SIMONA CAMPAGNOLA</u>	<u>3°, 4° e 5°</u>
Laboratorio di Sala e Vendita	<u>ANGELO MALLIA</u>	<u>5°</u>
Scienze motorie	<u>PASQUALE ABBATECOLA</u>	<u>4° e 5°</u>
Sostegno 1	<u>CATERINA SERGI</u>	<u>4° e 5°</u>
Sostegno 2	<u>CARLA MARIA PIA ORLANDI</u>	<u>5°</u>

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

1. <i>(omissis)</i>	13. <i>(omissis)</i>
2. <i>(omissis)</i>	14. <i>(omissis)</i>
3. <i>(omissis)</i>	15. <i>(omissis)</i>
4. <i>(omissis)</i>	16. <i>(omissis)</i>
5. <i>(omissis)</i>	17. <i>(omissis)</i>
6. <i>(omissis)</i>	18. <i>(omissis)</i>
7. <i>(omissis)</i>	19. <i>(omissis)</i>
8. <i>(omissis)</i>	
9. <i>(omissis)</i>	
10. <i>(omissis)</i>	
11. <i>(omissis)</i>	
12. <i>(omissis)</i>	

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4^a

Alla classe 4^a AEN erano iscritti 22 alunni; agli scrutini finali un alunno è risultato non promosso; 7 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per le discipline di Matematica e DTA 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; 5 alunni interessati hanno superato il debito e pertanto sono stati ammessi alla classe quinta.

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 due modalità alternative:

1. recupero in itinere;
2. studio individuale.

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

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

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

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

ATTRIBUZIONE DEI VOTI DI CONDOTTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VOTO IN CONDOTTA		
10	FREQUENZA	Assidua e puntuale.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	Esemplare: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> rispetto a responsabilità, correttezza, impegno e adempimento dei propri doveri; <input type="checkbox"/> nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; <input type="checkbox"/> per cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce; <input type="checkbox"/> nel ruolo collaborativo e propositivo all'interno della classe con buona socializzazione; <input type="checkbox"/> nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; <input type="checkbox"/> nella cura del linguaggio.
	PARTECIPAZIONE	Attiva e costruttiva alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Notevole per cura, assiduità, completezza e autonomia nei lavori assegnati.
	SANZIONI	Nessuna.
9	FREQUENZA	Puntuale e regolare.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	Corretto e responsabile: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nel rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; <input type="checkbox"/> nella cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce; <input type="checkbox"/> nel collaborare ed essere propositivo all'interno della classe; <input type="checkbox"/> nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; <input type="checkbox"/> nella cura del linguaggio.
	PARTECIPAZIONE	Attenta e costante alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Soddisfacente per cura, assiduità, completezza e autonomia nei lavori
	SANZIONI	Nessuna.
8	FREQUENZA	Nel complesso regolare con sporadiche assenze, rari ritardi e/o uscite anticipate.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	Generalmente corretto: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nel rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola <input type="checkbox"/> nella cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce <input type="checkbox"/> nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; <input type="checkbox"/> nella cura del linguaggio <input type="checkbox"/> Assenze e ritardi non sempre giustificati <input type="checkbox"/> A volte manifesta scarso autocontrollo
	PARTECIPAZIONE	Attenta alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Soddisfacente per cura, assiduità, completezza nei lavori assegnati.
	SANZIONI DISCIPLINARI	Presenza di poche note disciplinari e/o ammonizioni verbali (riportate nelle annotazioni del registro elettronico) relative a mancanze lievi seguite da miglioramento.
7	FREQUENZA	Ripetute assenze, ritardi e/o uscite anticipate.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> comportamento non sempre rispettoso delle regole, <input type="checkbox"/> a volte inadeguato autocontrollo in classe e disturbo delle lezioni; <input type="checkbox"/> a volte poco rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola, <input type="checkbox"/> nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce. <input type="checkbox"/> lievi infrazioni delle norme in materia di sicurezza. <input type="checkbox"/> linguaggio non sempre consono. <input type="checkbox"/> Assenze e ritardi reiterati e non sempre giustificati
	PARTECIPAZIONE	Discontinua e/o superficiale alle lezioni e alle attività scolastiche.

IMPEGNO	Poco interesse e impegno discontinuo-superficiale nelle attività scolastiche.
SANZIONI DISCIPLINARI	Presenza di alcune note disciplinari scritte sul registro di classe relative a mancanze gravi non seguite da miglioramento e/o sospensione dalle lezioni per un giorno.

6	FREQUENZA	Numerose assenze, ritardi e/o uscite anticipate.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	<input type="checkbox"/> comportamento poco corretto, <input type="checkbox"/> mancanza di autocontrollo in classe con frequente disturbo delle lezioni; <input type="checkbox"/> scarso rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola, <input type="checkbox"/> scarso rispetto degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce. <input type="checkbox"/> infrazioni delle norme in materia di sicurezza. <input type="checkbox"/> linguaggio poco consono.
	PARTECIPAZIONE	Distratta, selettiva, dispersiva, saltuaria e/o di disturbo.
	IMPEGNO	Scarso interesse e impegno nelle attività scolastiche.
	SANZIONI DISCIPLINARI	Frequenti ammonizioni scritte per mancanze gravi non seguite da miglioramento e/o sospensione dalle lezioni per più di un giorno.
5	FREQUENZA	Numerose assenze, ritardi e/o uscite anticipate.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	Comportamento scorretto nei confronti di insegnanti e/o di compagni e/o del personale della scuola; mancato rispetto del Regolamento di Istituto relativamente alle "mancanze gravi" e "molto gravi", segnalato con precisi provvedimenti disciplinari. Infrazioni gravi delle norme in materia di sicurezza e danneggiamento di dispositivi di sicurezza.
	PARTECIPAZIONE	Ruolo particolarmente negativo all'interno del gruppo classe con grave e frequente disturbo dell'attività didattica.
	IMPEGNO	Mancanza di interesse e partecipazione al dialogo educativo e all'attività didattica.
	SANZIONI DISCIPLINARI	Presenza di provvedimenti legati a infrazioni disciplinari molto gravi, con allontanamento temporaneo dalla comunità scolastica superiore a 15 giorni e/o fino al termine dell'anno scolastico.

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 CURRICULUM VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

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

TEMATICHE

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

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

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

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

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

1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5. Partecipare al dibattito culturale.
6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
13. Operare a favore dello sviluppo eco - sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Classe III

Anno scolastico 2020/21			
	Argomento modulo/progetto	Discipline coinvolte	n. ore
1° quadrimestre	"Educazione finanziaria – Dalla nascita delle banche alla moneta elettronica"	Storia – DTA – Francese	18
2° quadrimestre	"Alimentazione, territorio e salute – La dieta mediterranea"	Alimentazione – Lab. Cucina – Inglese – Scienze Motorie	20

Classe IV

Anno scolastico 2021/22			
	Argomento modulo/progetto	Discipline coinvolte	n. ore
1° quadrimestre	"Educazione alla salute e al benessere: Il benessere psico-fisico"	Lab. Cucina – Inglese – Italiano – Scienze Motorie	15
2° quadrimestre	“La prevenzione delle malattie sessualmente trasmissibili” (Progetto LILT: 50 sfumature di prevenzione).	Alimentazione, DTA.	21
2° quadrimestre	“Sostenibilità: recupero degli scarti in cucina”	Laboratorio di Cucina.	4

Anno scolastico 2022/2023 (1° quadrimestre)

Classe V

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Il lavoro	Lezione partecipata, laboratorio, lavoro di gruppo, ricerche su Internet	Storia DTA Laboratorio di Cucina
Totale ore modulo: 15		
Contributi disciplinari specifici		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Storia	Le principali tappe storiche delle leggi sul lavoro in Italia, dall'età giolittiana allo Statuto dei lavoratori e al contesto attuale.	
DTA	I contratti di settore. La sicurezza sul lavoro. L'esperienza del PCTO.	
Lab. Cucina	Il contratto di lavoro nel settore della ristorazione. Aspetti specifici di sicurezza del lavoro nel settore della ristorazione.	
Obiettivi	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>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.</p>	

Anno scolastico 2022/2023 (2° quadrimestre)

Classe V

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
La valorizzazione dei prodotti e del territorio	Lezione partecipata, laboratorio, lavoro di gruppo, uscita didattica	Francese Inglese Alimentazione Laboratorio di Sala e Vendita Laboratorio di Cucina
Totale ore modulo: 25		

Contributi disciplinari specifici	
Disciplina	Nuclei tematici trattati
Francese Inglese Alimentazione Lab. Sala Lab. Cucina	Les produits d'excellence du patrimoine gastronomique français Traditional regional food Abbinamento tra un alimento a scelta a marchio (eccellenza regionale) con un vino a marchio della stessa regione Valorizzare un prodotto del territorio analizzando vari aspetti: storia, zona di produzione, ingredienti, preparazione, abbinamenti.
Obiettivi	Partecipare al dibattito culturale. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.

Al di fuori dei progetti documentati, sono anche state affrontate le seguenti tematiche:

Il Rosatellum: il sistema elettorale italiano

La strage di Piazza Fontana

Lavoro e nuove tecnologie

Il Giorno della Memoria: visione di un filmato e riflessione sull'importanza di questa giornata

La condizione delle donne in Iran, la rivolta dei giovani

.....

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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

ClasseNome

Titolo UDA 1

Titolo UDA 2

Indicatore	Descrittore per livelli	Livello UDA1	Livello UDA 2	media
------------	-------------------------	--------------	---------------	-------

Conoscenza	A.(avanzato) Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore, riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni della vita quotidiana.			
	B.(intermedio) Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana.			
	C.(base) Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano.			
	D.(iniziale) Lo studente non conosce adeguatamente gli argomenti trattati e non ne coglie pienamente l'importanza nell'ambito del proprio vissuto quotidiano.			
Impegno e responsabilità	A.(avanzato) Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera. È in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti. Prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.			
	B.(intermedio) Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.			
	C.(base) Lo studente, impegnato a svolgere un compito, lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle soluzioni discusse o proposte dagli altri.			
	D.(iniziale) Lo studente non sempre s'impegna a svolgere il compito assegnato e non partecipa alle proposte dei componenti del gruppo			
Pensiero critico	A.(avanzato) Posto di fronte a una situazione nuova, l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale.			
	B.(intermedio) In situazioni nuove l'allievo capisce le ragioni degli altri, ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri.			
	C.(base) L'allievo tende a ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo.			
	D.(iniziale) L'allievo ignora il pensiero degli altri e si dimostra per nulla disponibile al confronto			
Partecipazione	A.(avanzato) L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere gli altri soggetti.			
	B.(intermedio) L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia facilmente coinvolgere dagli altri.			
	C.(base) L'allievo condivide il lavoro con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato o dall'insegnante.			
	D.(iniziale) L'allievo non sempre collabora con il gruppo di appartenenza sebbene spronato da chi è più motivato o dall'insegnante.			
Coerenza	A.(avanzato) L'alunno assume sempre, dentro e fuori la scuola, comportamenti coerenti con le tematiche affrontate, di cui dimostra di avere piena consapevolezza e condivisione.			
	B.(intermedio) L'alunno adotta generalmente comportamenti coerenti con le tematiche affrontate dimostrando sufficiente capacità di riflessione.			
	C.(base) Su sollecitazione degli adulti, l'alunno assume comportamenti coerenti a quelli indicati dalle tematiche affrontate.			
	D.(iniziale) L'alunno, sebbene sollecitato dagli adulti e dal gruppo di appartenenza, non assume comportamenti adeguati alle tematiche affrontate			

A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO) a.s. 2020/2021– a.s. 2021/2022– a.s. 2022/2023

In seguito all'approvazione da parte del Collegio Docenti si riconferma, per il prossimo triennio, l'attuazione delle esperienze dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), caratterizzato per l'istituto A. Vespucci di Milano da periodi di **Alternanza Scuola-lavoro** per gli allievi delle classi 3°, 4° e 5° *Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica* del percorso quinquennale e per le classi 2° e 3° *Preparazione degli alimenti e allestimento piatti e Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande* dell'Istruzione e Formazione Professionale. 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.

Una attenzione particolare verrà data nella realizzazione di percorsi in azienda per gli allievi BES che richiedono anche attenzioni più "profonde", materiali e psicologiche, per i quali si cercherà di realizzare una continua interazione tra il tutor scolastico, l'insegnante di sostegno e il tutor aziendale, al fine di mettere in opera un inserimento aziendale mirato, contestualizzato e in linea con le competenze in possesso di ogni singolo allievo e le possibili competenze da raggiungere e perseguire attraverso l'esperienza in azienda. Una progettazione di tipo individualizzato/differenziato sarà così elaborata in conformità a quanto previsto dalla procedura specifica, con altrettante specificità che la qualificheranno nel:

- a) migliorare la potenziale futura occupabilità per i soggetti più deboli;
- b) incoraggiare l'adattabilità a nuovi ambienti diversi da quello convenzionale scolastico "protetto";
- c) rafforzare le politiche in materia di pari opportunità;
- d) stimolare l'alunno alla responsabilità nei confronti di una nuova organizzazione del lavoro;
- e) rendere il soggetto BES il più autonomo possibile;
- f) stimolare e rendere consapevoli i giovani all'importanza della realizzazione umana e professionale;
- g) realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare;
- h) realizzare occasioni nuove e diverse di comunicazione, socializzazione e inserimento in ambiente completamente diverso dal contesto scolastico;
- i) avvicinare l'alunno al mondo del lavoro, attraverso l'inserimento nel contesto produttivo;
- j) far acquisire competenze specifiche del settore turistico-ricettivo e ristorativo spendibili nel mondo del lavoro;
- k) rendere consapevole l'alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze scolastiche e la realtà operativa.

Gli obiettivi formativi che saranno perseguiti con le attività promosse durante l'intero anno scolastico si tradurranno, per gli allievi BES con progetto di alternanza differenziato, nel promuovere l'autonomia personale consolidando la percezione del sé e le proprie capacità di rapportarsi in un gruppo di pari.

Allo stesso modo, nel favorire l'apprendimento di modalità di lavoro in gruppo e in autonomia, si tenderà a rafforzare l'identità personale e la capacità di esprimere i propri

bisogni, migliorando l'organizzazione spazio-temporale, l'attenzione e la memorizzazione. Le competenze che si cercherà di far acquisire con l'esperienza in azienda andranno da quelle prettamente professionali, con carattere operativo di adattamento al contesto del laboratorio di lavoro, al saper utilizzare, oltre alla attrezzatura, il linguaggio specifico di settore, rispettando le regole aziendali i tempi e le direttive ricevute e rinforzando o recuperando laddove possibile la manualità fine.

Il rafforzamento del lavoro autonomo, lo sviluppo di un maggiore senso organizzativo, lavorare con spirito di collaborazione migliorando le relazioni all'interno del reparto o gruppo di lavoro saranno gli elementi qualificanti per quanto riguarda gli aspetti etico sociali.

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.

In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende delle convenzioni apposite, ma vedrà sempre più coinvolte le figure di riferimento aziendale quali i tutor e i responsabili di unità operativa.

I PCTO saranno progettati e attuati dall'Istituto Vespucci di Milano, sulla base di apposite convenzioni con le imprese, eventualmente con le rispettive associazioni di rappresentanza, le Camere di commercio- industria-artigianato-agricoltura o con gli enti pubblici e privati inclusi quelli del terzo settore, con i quali variegati momenti si realizzano sia durante i singoli anni scolastici sia lungo l'intero percorso formativo quinquennale/triennale. Ambito territoriale di riferimento sarà sicuramente quello regionale, con una apertura ad esperienze qualificanti in altre regioni italiane, se non all'estero, favorendo così quel concetto di mobilità di studio e lavorativa trans-nazionale tuttora atteso e auspicato dalla Comunità Europea.

Il progetto PCTO vede la condivisione delle esperienze allo scopo non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'Istituzione scolastica nonché le Aziende e gli altri portatori di interesse che entreranno a far parte a pieno titolo dei "fornitori di servizi" della ns scuola.

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

Valido resta comunque il criterio generale della personalizzazione, prevedendo esperienze PCTO di alternanza in Azienda diverse tra gli allievi, in funzione delle aspettative dei singoli nonché delle personali potenzialità: tempi, ambiti e tipologie aziendali, durata e calendarizzazione.

Come sempre i PCTO che si concretizzeranno in stage, tirocini curriculari ed eventualmente extra curriculari, sia in Italia ed eventualmente all'estero, saranno seguiti da un tutor scolastico e da un tutor aziendale che accompagneranno lo/la studente/ssa nella fase di realizzazione dell'esperienza lavorativa.

Il tutor scolastico collaborerà alla stesura del progetto formativo in quanto componente del CdC, si occuperà dell'organizzazione e del monitoraggio delle singole esperienze on the job, in particolare del controllo della conformità del progetto individuale rispetto a quanto programmato, come per esempio il numero di ore per anno, ambito di realizzazione e modalità riportati nelle tabelle che seguono.

Il tutor aziendale sarà il responsabile dell'attuazione del progetto formativo individuale e dell'inserimento e affiancamento dello studente sul luogo di lavoro per tutta la durata del percorso in PCTO e concorderà, in fase progettuale col tutor scolastico, i dettagli operativi dell'esperienza, monitorerà il percorso, suggerirà eventuali modifiche nel rispetto della personalizzazione per ogni allievo.

Per quanto riguarda il percorso formativo realizzato in aula, tenendo conto che le esperienze formative in "tirocinio" sono diverse per ciascuno studente, sarà cura del Consiglio di Classe prevedere strategie formative che porteranno ad allineare l'intera classe nel processo di apprendimento.

PERCORSO QUINQUENNALE ISTRUZIONE PROFESSIONALE		
ORE**	CLASSI	DOVE
160 Curriculare e/o durante sospensione attività didattica	terze	Project work
160 Curriculare e/o durante sospensione attività didattica	quarte	Operativo in affiancamento in azienda e lavoro personale di consuntivazione della esperienza effettuata
80/120 Curriculare extra curriculare*	quinte	Operativo in affiancamento in azienda e con un lavoro personale di rielaborazione delle esperienze aziendali effettuate e il reperimento di dati e modelli organizzativi come project work Possibilità di integrare l'attività in azienda con la realizzazione di un percorso di Simulazione d'Impresa a scuola

Ad ogni buon conto, 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.

** Attualmente, la normativa sui PCTO, prevede un limite minimo di 210 ore nell'arco del triennio della IP

Modalità di effettuazione e valutazione

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

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

A causa della pandemia e del conseguente lockdown la classe ha realizzato un project work sostitutivo del tirocinio aziendale, secondo quanto stabilito dal Consiglio di classe.

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

A.s. 2020/2021 project work

A.s. 2021/2022 PCTO IN AZIENDA

A.s. 2022/2023 PCTO IN AZIENDA

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

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

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

Competenze valutate

Tutti gli studenti hanno partecipato ai periodi di alternanza.

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

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

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

Si allegano a questo documento di classe:

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

TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE AZIENDE CHE HANNO ACCOLTO GLI STUDENTI

STUDENTI	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)
(omissis)	(omissis)	(omissis)	(omissis)

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI/UDA

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.

UDA n. 1

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
------------	------------------	----------------------

Salute e benessere	lezione partecipata, laboratorio, lavoro di gruppo, uscita didattica	Scienze Motorie – Inglese – Francese – Matematica – Alimentazione
Totale ore modulo: 27		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Scienze Motorie	Esperienze motorie, come prevenzione di ipocinesi, cattive abitudini alimentari, utilizzo di sostanze che inducono dipendenza.	
Inglese	Food and health: useful tips	
Francese	Le plaisir d'une alimentation équilibrée	
Matematica	La funzione del tasso alcolemico	
Alimentazione	La dieta mediterranea. La piramide alimentare.	
Competenze di indirizzo	<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

UDA n. 2

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Il marketing	lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, visione di filmati, visita Galleria Campari	Italiano – Storia – Matematica - DTA
Totale ore modulo: 19		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano	Il "marketing" letterario: i manifesti del futurismo; il manifesto della "cucina futurista".	
Storia	La comunicazione politica come marketing: alcuni esempi	

<p>Matematica DTA</p>	<p>storici (fascismo, nazismo, gli anni attuali) Ricerche di mercato e statistiche Il marketing turistico Marketing strategico: le statistiche, le ricerche di mercato, le fonti interne, la quota di mercato, l'analisi della concorrenza, l'analisi della domanda, la segmentazione, il target e il posizionamento, come si determinano gli obiettivi strategici. Il marketing operativo: il prodotto, il ciclo di vita del prodotto, la leva del prezzo, i canali di distribuzione, la comunicazione (pubblicità, la promozione, le pubbliche relazioni, il direct marketing, il web marketing). Il marketing plan Visione di brevi filmati sulla profilazione dei consumatori Visita presso la Galleria Campari</p>
<p>Competenze di indirizzo</p>	<p>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. 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. 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. 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.</p>

UDA n. 3

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
L'organizzazione di un evento	lezione partecipata, video, condivisione slide, laboratorio, lavoro di gruppo, uscita didattica	Laboratorio di Sala – Laboratorio di Cucina – Inglese – Scienze Motorie
Totale ore modulo: 12		
Contributi disciplinari specifici:		

Disciplina	Nuclei tematici trattati
<p>Inglese</p> <p>Lab. Cucina</p> <p>Lab. Sala</p> <p>Scienze Motorie</p>	<p>Piatti per clienti con bisogni alimentari speciali</p> <p>Preparazione di un menù evento e piatti per clienti con esigenze particolari</p> <p>L'organizzazione di un evento: dalla vendita al servizio.</p> <p>L'organizzazione di un evento sportivo: location, numero partecipanti, attività sportive, premiazioni.</p>
<p>Competenze di indirizzo</p>	<p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

Altre tematiche pluridisciplinari

Lavoro in gruppi sull'HACCP, con l'obiettivo di avviare e gestire attività di ristorazione di diversa tipologia (food truck, ristorante etnico, rifugio di montagna e catering). Discipline coinvolte: Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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

VALUTAZIONI COMPITI DI REALTÀ/PRODOTTI

Nome: **Cognome:**

Classe: **Anno scolastico:**

Titolo UDA 1

Titolo UDA 2

Titolo UDA 3

Descrittori e relativi indicatori	Livelli raggiunti per UDA			
	UDA 1	UDA 2	UDA 3	Valutazione complessiva
Ricerca e gestione delle informazioni A (Avanzato) Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze. B (Intermedio) Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.				

<p>C (Base) Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato. D (Iniziale) Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.</p>				
<p>Portare a termine in autonomia i compiti assegnati</p> <p>A (Avanzato) Esegue autonomamente e compiutamente il lavoro. B (Intermedio) Esegue quasi tutte le fasi del lavoro affidato in autonomia C (Base) Esegue con l'aiuto del docente gran parte delle fasi del lavoro assegnato. D (Iniziale) Esegue meccanicamente e in modo non compiuto il lavoro assegnato.</p>				
<p>Rispettare i tempi nell'esecuzione dei vari compiti</p> <p>A (Avanzato) I vari compiti via via assegnati sono svolti sempre nei tempi stabiliti ed a volte anche anticipatamente. B (Intermedio) I compiti assegnati sono svolti quasi sempre al limite del tempo previsto. C (Base) Necessita di essere sprona. D (Iniziale) Presenta difficoltà nel mantenere la tempistica.</p>				
<p>Prodotto finale</p> <p>A (Avanzato) Il prodotto si presenta pienamente funzionale, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica. B (Intermedio) Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro. C (Base) Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna. D (Iniziale) Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.</p>				

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE PISTORIO MAURIZIO

LIBRO DI TESTO in adozione Paolo Di Sacco "La scoperta della letteratura" (volume 3: Dal secondo Ottocento a oggi) – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 113

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che ha potuto usufruire della continuità didattica nelle materie letterarie dalla terza alla quinta classe, ha tenuto un comportamento generale sostanzialmente corretto da parte della maggioranza degli studenti, mentre per una minoranza di loro anche durante il quinto anno si sono verificate delle problematiche didattiche; sono stati rilevati livelli differenti di attenzione e partecipazione alle varie attività svolte nelle discipline letterarie, da cui è risultata una completa interazione soltanto per un numero esiguo di studenti. Una parte degli studenti ha comunque mostrato una maggiore abitudine

all'approfondimento dei contenuti e all'utilizzo di alcune metodologie delle discipline letterarie, cercando di affrontare i vari argomenti nelle lezioni frontali e dialogate, nelle verifiche scritte e orali e in alcune attività laboratoriali. Alcuni studenti hanno mostrato più interesse verso qualche tematica letteraria, storica e civile che ha permesso il confronto con aspetti della realtà contemporanea. Lo svolgimento dello studio e dei lavori assegnati è stato nell'insieme regolare e prevalentemente puntuale nell'effettuazione delle verifiche e nella consegna dei lavori; una parte della classe è stata meno puntuale ed inoltre ha evidenziato qualche difficoltà o poca abitudine a comunicare le proprie conoscenze e riflessioni personali.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Volume 2:

La poetica romantica (p. 439).

Alessandro Manzoni. La vita (pp. 543-545). Ritratto letterario: La religiosità manzoniana. La vita come dramma (e le sue luci) (pp. 548-550). "I promessi sposi": Un'elaborazione durata vent'anni (p. 584). Cenni sulla trama.

Lettura e analisi: "Una passeggiata nel Seicento con don Abbondio" (pp. 593-597).

Volume 3:

Il Positivismo: ragione, scienza, progresso. Saint-Simon, Comte, Darwin (pp. 35-37).

Naturalismo e Verismo (pp. 57-59).

Giovanni Verga:

La vita (pp. 85-86). Ritratto letterario: La formazione di Verga e i romanzi d'esordio. La stagione dei romanzi "mondani". Verso una poetica nuova: la "conversione" al Verismo. Il momento del capolavoro: I Malavoglia. Il Verismo continua nei nuovi libri di novelle. Il passaggio a una narrazione meno oggettiva: il Mastro-don Gesualdo (pp. 89-93). Novelle rusticane (p. 150). I Malavoglia (pp. 127-128). Cenni sulla trama.

Lecture e analisi: "Rosso Malpelo" (pp. 113-118), "La famiglia Toscano" da "I Malavoglia" (pp. 134-137), "La roba" (pp. 151-156).

La crisi del razionalismo: "Crisi" e "decadenza" della civiltà europea – Le espressioni letterarie della crisi (p. 39).

Il Decadentismo. In Francia: la decisiva novità di Baudelaire e i poeti parnassiani. Il Simbolismo e il rinnovamento del linguaggio poetico (pp. 199-201).

Lecture e analisi delle poesie di Charles Baudelaire "Corrispondenze" (p. 207) e "L'albatro" (fotocopie), "Vocali" di Arthur Rimbaud (p. 213).

Gabriele D'Annunzio:

La vita (pp. 243-244). Ritratto letterario: D'Annunzio sperimentatore. Una costante: l'Estetismo (pp. 247-249). La trama del romanzo "Il piacere" (p. 253). "Alcyone": La "grande Estate", e il suo declinare – Il superuomo immerso nella natura – Una trama musicale (p. 263).

Lecture e analisi: "Il conte Andrea Sperelli" (pp. 254-256), "La sera fiesolana" e "La pioggia nel pineto" (pp. 264-271).

Giovanni Pascoli:

La vita (pp. 291-292). Ritratto letterario: La poetica foscoliana: dalla visione oggettiva a quella soggettiva. La teoria del "fanciullino" e le sue conseguenze (pp. 295-296). "Il fanciullino": L'origine del saggio. I contenuti (p. 301).

Lecture e analisi: "Il fanciullo che è in noi" (pp. 302-304), "X agosto" (pp. 313-314), "Il gelsomino notturno" (pp. 330-331).

Cenni sulle Avanguardie storiche. Il Futurismo (pp. 343-344).

Letture e analisi: il "Manifesto del Futurismo" di Filippo Tommaso Marinetti (pp. 348-350), il "Manifesto tecnico della letteratura futurista" e il "Manifesto della cucina futurista" (fotocopie).

Cenni sul grande romanzo europeo tra fine Ottocento e inizio Novecento. Il nuovo romanzo novecentesco. Il mondo visto dalla parte dell'io. La crisi del personaggio (pp. 393-395).

Italo Svevo:

La vita (pp. 443-444). Ritratto letterario: Svevo intellettuale "di frontiera" – Un ricco bagaglio di letture e di idee – Uno scrittore di profilo europeo – La conquista del romanzo psicologico (pp. 447-450).

"La coscienza di Zeno": Il terzo romanzo di Svevo – Un diario psicanalitico, e le sue conseguenze – Zeno in bilico tra salute e malattia – La conclusione e il significato del romanzo (pp. 468-471).

La struttura del romanzo (p. 472) – Lettura e analisi dei brani "Prefazione" (pp. 474 e 476), "L'ultima sigaretta" (pp. 481-484) e "Psico-analisi" (pp. 495-498).

Luigi Pirandello:

La vita (pp. 511-512). Ritratto letterario: La crisi generale e il relativismo pirandelliano – La realtà soggettiva e l'io molteplice – La poetica dell'umorismo e le sue scoperte – La ribellione dell'umorista (pp. 515-517). Il teatro delle "maschere nude" (pp. 520-521). "Novelle per un anno" (p. 528). "Uno, nessuno e centomila": Un libro-testamento – Il romanzo del relativismo – La trama (pp. 567-568). "Sei personaggi in cerca d'autore": Il capolavoro del teatro pirandelliano – Fantasmi, o maschere di dolore – Il "teatro nel teatro" – Un'autentica rivoluzione teatrale – La trama (pp. 573-575).

Letture e analisi: "La vecchia imbellettata" (fotocopia dal saggio "L'umorismo"), "Il treno ha fischiato" (pp. 543-549), "Il naso di Moscarda" (pp. 569-571), "I sei personaggi entrano in scena" (pp. 576-579).

Giuseppe Ungaretti:

La vita (pp. 637-638). Ritratto letterario: La formazione letteraria, tra l'Egitto, Parigi e l'Italia – Un'idea di poesia come "illuminazione" – Lo stile rivoluzionario (pp. 641-644).

"L'allegria": La formazione del libro – Il diario di guerra del poeta-soldato (p. 647).

Letture e analisi delle poesie "San Martino del Carso" (p. 657), "Veglia" (p. 660), "Fratelli", "Sono una creatura" (p. 661), "Soldati" (p. 662) e "Mattina" (p. 671).

METODOLOGIA

Lezioni frontali e partecipate, brainstorming, visione di documentari e altri materiali multimediali.

STRUMENTI

Libri di testo, internet, materiali multimediali tra cui film e video visionati in classe, piattaforme e-learning (classroom, registro elettronico).

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte: tipologie A, B e C della prova scritta dell'attuale esame di maturità; questionari. Verifiche orali: interrogazioni ed esposizione di lavori di ricerca in gruppi.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state valutate le capacità di analisi, comprensione ed approfondimento dei testi affrontati, di riconoscimento della poetica e delle caratteristiche degli autori e delle correnti letterarie, le capacità di mettere i vari contenuti in relazione con la propria esperienza personale, le capacità argomentative, l'esposizione sia scritta che orale, oltre che l'impegno, l'attenzione e l'interazione nel corso delle attività didattiche e la capacità di migliorarsi nel corso dell'anno.

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

MATERIA: STORIA

DOCENTE PISTORIO MAURIZIO

LIBRO DI TESTO in adozione Giorgio De Vecchi – Giorgio Giovannetti “La nostra avventura” (Volume 3: Il Novecento e la globalizzazione) – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 54

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che ha potuto usufruire della continuità didattica nelle materie letterarie dalla terza alla quinta classe, ha tenuto un comportamento generale sostanzialmente corretto da parte della maggioranza degli studenti, mentre per una minoranza di loro anche durante il quinto anno si sono verificate delle problematiche didattiche; sono stati rilevati livelli differenti di attenzione e partecipazione alle varie attività svolte nelle discipline letterarie, da cui è risultata una completa interazione soltanto per un numero esiguo di studenti. Una parte degli studenti ha comunque mostrato una maggiore abitudine all’approfondimento dei contenuti e all’utilizzo di alcune metodologie delle discipline letterarie, cercando di affrontare i vari argomenti nelle lezioni frontali e dialogate, nelle verifiche scritte e orali e in alcune attività laboratoriali. Alcuni studenti hanno mostrato più interesse verso qualche tematica letteraria, storica e civile che ha permesso il confronto con aspetti della realtà contemporanea. Lo svolgimento dello studio e dei lavori assegnati è stato nell’insieme regolare e prevalentemente puntuale nell’effettuazione delle verifiche e nella consegna dei lavori; una parte della classe è stata meno puntuale ed inoltre ha evidenziato qualche difficoltà o poca abitudine a comunicare le proprie conoscenze e riflessioni personali.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Unità 1 – Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

Capitolo 1: Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento

Sviluppo industriale e società di massa (pp. 15-17).

Le potenze europee fra Otto e Novecento: La Germania di Bismarck – Guglielmo II e il cambio nella politica estera – La Francia della Terza repubblica – L'affare Dreyfus – L'antisemitismo e il movimento sionista – Francia e Gran Bretagna: dal conflitto all'Intesa (pp. 19-22).

L'età giolittiana in Italia (pp. 23-26).

Capitolo 2: La Prima Guerra mondiale

L'Europa verso la catastrofe (pp. 34-35).

Le cause di lungo periodo della guerra (pp. 36-38).

Una lunga guerra di trincea (pp. 39-41).

L'Italia dalla neutralità all'intervento (pp. 43-45).

La svolta del 1917 e la fine della guerra (pp. 47-49).

L'eredità della guerra (pp. 51-52).

I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra (pp. 54-55).

Visione del film "La grande guerra" di Mario Monicelli.

Capitolo 3: Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin

La Russia prima della guerra (pp. 64-65).

Dalla guerra alla rivoluzione (pp. 66-69).

I bolscevichi al potere e la guerra civile (pp. 72-73).

L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche (pp. 74-76).

La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss (pp. 78-81).

Le biografie di Lenin, di Trockij e di Stalin (pp. 69, 73, 78).

Unità 2 – La crisi della civiltà europea

Capitolo 4: Il regime fascista

La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" (pp. 103-107).

Il fascismo al potere (pp. 109-112).

Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura (pp. 113-115).

Un regime totalitario (pp. 118-123).

La politica economica ed estera (pp. 125-127).

Le biografie di Mussolini e di Matteotti (pp. 109, 114).

Capitolo 5: La crisi del '29

Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni Venti (pp. 131-133).

La crisi economica del 1929 (pp. 134-137).

Capitolo 6: Il regime nazista

La Germania dalla sconfitta alla crisi (pp. 147-149).

Il nazismo al potere (pp. 151-154).

Il totalitarismo nazista (pp. 155-158).

La politica economica ed estera della Germania (pp. 160-162).

Le biografie di Rosa Luxemburg e di Adolf Hitler (pp. 148, 151).

Capitolo 7: La Seconda Guerra mondiale

Le premesse della guerra (p. 171).

La guerra, dall'Europa all'Oriente (pp. 172-175).

La guerra si estende in tutto il mondo (pp. 177-179).

L'Europa dominata da Hitler e la "Shoah" (pp. 180-184).

La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra (pp. 186-188).

1943: l'Italia divisa (pp. 189-190).

La Resistenza e la liberazione (pp. 192-195).

La biografia di Winston Churchill (p. 175).

Le tappe fondamentali dell'Unione Europea (fotocopie fornite dal docente).

METODOLOGIA

Lezioni frontali e partecipate, brainstorming, visione di film, documentari e altri materiali multimediali.

STRUMENTI

Libri di testo, internet, materiali multimediali tra cui film e video visionati in classe, piattaforme e-learning (classroom, registro elettronico).

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche orali: interrogazioni. Verifiche scritte: questionari.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state valutate le capacità di analisi, comprensione ed approfondimento degli eventi storici e sociali affrontati e le capacità di metterli in relazione alla propria esperienza, le capacità argomentative, l'esposizione sia scritta che orale, oltre che l'impegno, l'attenzione e l'interazione nel corso delle attività didattiche e la capacità di migliorarsi nel corso dell'anno.

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

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: Prof.ssa Emanuela MANCO

LIBRO DI TESTO in adozione

LIGHT THE FIRE, COOKING AND SERVICE, di Assirelli, Vetri e Cappellini. RIZZOLI LANGUAGES

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)

Lezioni di inglese: 50 ore

Lezioni di Educazione Civica: 4 h

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 19 alunni di cui due femmine.

La composizione della classe nel corso del triennio è solo parzialmente cambiata.

Da un punto di vista disciplinare la classe si è sempre dimostrata corretta nel rapportarsi con la docente. Le lezioni si sono svolte, generalmente in armonia, senza particolari interruzioni dovute a comportamenti inidonei. Nella maggior parte dei casi, c'è sempre stata una buona collaborazione nonché accettazione delle regole e gli impegni sono stati rispettati con regolarità, fatta eccezione per un limitato numero di studenti.

Lo svolgimento delle lezioni ha visto una partecipazione generalmente attiva. Solo in pochi casi è stato necessario richiedere un intervento. Le occasioni di recupero sono state accolte con maturità e, molto spesso, sono state richieste dagli studenti stessi.

Nel corso degli anni un gruppo della classe si è distinto per un rendimento ed un impegno sistematici sin da subito. Un altro gruppo, invece, è riuscito a sviluppare più gradualmente una maggiore consapevolezza rispetto al metodo di studio da utilizzare.

Le competenze raggiunte sono, ovviamente, diversificate rispetto al personale talento di ognuno. In alcuni alunni è apprezzabile la fluidità dell'esposizione, la quale rivela una interiorizzazione ed una proprietà di lessico e di sintassi, in generale. Un altro gruppo di alunni ha avuto bisogno di più tempo per sviluppare una capacità di costruzione delle frasi, partendo da un consolidamento del lessico.

Il profitto raggiunto dalla classe va da sufficiente a buono.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

- MODULE 9 FOOD AND HEALTH

UNIT 1 HEALTHY EATING

- HEALTHY LIFESTYLE P. 240

- USEFUL TIPS FOR HEALTHY EATING HABITS ex. N. 4 p. 241 + es. N. 6 p. 242 (**UDA "Salute e benessere"**)

- THE FOOD PYRAMID AND FOOD GROUPS PP. 243/4

UNIT 2 DIETS

STEP 1 THE MEDITERRANEAN DIET

- A REAL LIFESTYLE P. 250

- ADVANTAGES OF THE MEDITERRANEAN DIET P. 251

STEP 2 SPECIAL DIETS FOR FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

- FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES P. 252

- CELIAC DISEASE P. 254

- SLIDE FORNITE DALLA DOCENTE

STEP 3 ALTERNATIVE DIETS

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

- MODULE 10 FOOD SAFETY AND HYGIENE

- UNIT 1 FOOD HYGIENE P. 268

- STEP 2 FOOD POISONING TABELLA P. 271 (BACTERIA, SOURCES AND PREVENTIVE MEASURES)

- *Caprese Cake* for Celiac People - ingredients, tools and preparation methods (**Uda "L'Organizzazione di un Evento"**)
- *Ossobuco Recipe* (ingredients, tools and preparation methods) per **Educazione Civica (Uda "La Valorizzazione dei prodotti e del territorio")**

- **CIVILTA':**

THE GREAT GATSBY, F. S. FITZGERALD, ED. BLACKCAT, B2 LEVEL (testo consigliato)

- trama, personaggi principali e cenni al contesto storico/sociale di ambientazione (PROIBIZIONISMO E INVENZIONI DEI RUGGENTI ANNI '20).

- Visione di clips tratte dal film *THE GREAT GATSBY*, regia BAZ LUHRMANN

- **PREPARAZIONE PROVE INVALSI:** SITOGRAFIA SPECIFICA VARIA

METODOLOGIA/ STRUMENTI

- VISIONE DI VIDEO – la visione dei video si è rivelata particolarmente utile per l'apprendimento di nuovo lessico e per l'esercizio delle capacità di ascolto soprattutto in relazione alla parte del programma relativa alla preparazione di piatti di interesse didattico nonché per trattare argomenti di natura storico-letteraria.

- SLIDE – Per permettere una maggiore facilità nella comprensione di concetti, definizioni e nuovi termini propri del linguaggio di settore le lezioni sono state impostate in modo da essere supportate da slide, anche corredate da immagini esemplificative.
- LEZIONE FRONTALE E PARTECIPATA – la lezione frontale è sempre stata alternata da lezione partecipata al fine di coinvolgere gli alunni nel consolidamento del lessico introdotto e nella condivisione di conoscenze personali e lavorative a quelle di trattazione nell'ambito della materia.
- Libro di testo, sitografia varia per gli argomenti del corso e per la preparazione delle Prove Invalsi, slide riassuntive fornite dall'insegnante, piattaforme per la condivisione di documenti e link utili (nello specifico Classroom).

STRUMENTI DI VERIFICA

Domande scritte aperte e interrogazioni orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

MATERIA: FRANCESE

Docente: prof.ssa Casoli

Testi:

I. Médeuf, **Saveurs de France**, Eureka Edizioni

Medeuf, Sturani, **Planète cuisine**, Eureka Edizioni

C. Duvallier, **Sublime - Oenogastronomie et service** - Eli Editions (quelques pages)

Ore di lezione: 70 ore

Relazione sulla classe:

La classe V A enogastronomia è una classe composta da 19 alunni, di cui 6 DSA e 2 DVA. Tale composizione non omogenea ha creato nel corso dei due anni alcuni problemi nella gestione dei livelli e dei bisogni della classe e di conseguenza nella strutturazione dell'attività didattica. Ciononostante gli alunni sono sempre stati motivati all'apprendere e interessati allo studio degli argomenti e di lingua e di microlingua, sollecitandosi vicendevolmente e supportandosi all'occorrenza, con tanta voglia di mettersi in gioco. La pratica didattica è allora risultata meno gravosa e il confronto didattico-educativo sempre rispettoso e collaborativo. Ciò ha portato al raggiungimento di una buona, e in alcuni casi anche ottima, conoscenza degli argomenti trattati in microlingua seppur non sempre supportati da adeguate

conoscenze di base della L2.

Programma per contenuti

Les régimes alimentaires:

- régime méditerranéen
- régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore, fruitarien, dissocié **Les**

intolérances alimentaires et les allergies

Les troubles du comportement alimentaire:

- anorexie
- boulimie
- obésité

Les aliments:

- La viande
- Le poisson
- Les fromages
- Les desserts
- Le pain
- Les pâtes
- Le riz
- Les fruits
- Les oeufs

Les méthodes de conservation

Le Label Rouge

La France Nationale

Quelques régions françaises et leurs produits typiques :

1. La Bretagne : le far breton, les huîtres, la cotriade
2. La Normandie : les fromages, le cidre
3. Les Pays de la Loire : la brioche vendéenne
4. L'Alsace : le pain d'épices
5. La Lorraine : quelques spécialités lorraines, la quiche lorraine, les madeleines de Commercy
6. La Franche-Comté : les fromages comtois
7. La Région PACA: les spécialités provençales (page 70-71) , la Bouillabaisse (cfr. testo Planète cuisine) , le poisson
8. La Corse : le brocciu
9. La région Rhône - Alpes (accenni ai seguenti prodotti : volaille de Bresse, les fromages de Savoie)
10. La Champagne - Ardenne: les biscuits de Reims, le Champagne
11. La Bourgogne: le Boeuf bourguignon

La France dans le Monde

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

Les différents types de sucre

Le rhum : méthodes de fabrication et catégories

La vanille

I contenuti di civiltà possono subire variazioni / integrazioni in relazione alla programmazione interdisciplinare definita dal Consiglio di Classe.

I contenuti di grammatica vengono ripresi o approfonditi in funzione delle esigenze comunicative

Metodologia

Le lezioni sono state condotte seguendo un approccio nozionale funzionale di tipo comunicativo, costruendo situazioni didattiche in cui si sono messe in atto strategie di vario genere a seconda del materiale e dei bisogni degli alunni: cooperative learning, work group, problem reading, compréhension d'après la vision de vidéo et compréhension d'après l'écoute de documents authentiques; attività di tipo laboratoriali di scrittura e costruzione di materiale in L2, seguite da esposizione guidata e/o libera, attraverso mappe concettuali. In ultimo si è sempre invitato gli alunni a riflettere sui processi impiegati nell'apprendimento e sul come si è appreso a seconda delle situazioni didattiche e dei materiali usati

Strumenti

Libro di testo, fotocopie, cartine, ricette, documenti audio e video attinti dalla rete, mappe concettuali

Strumenti di verifica e criteri di valutazione

Verifiche strutturate e semistrutturate per le prove scritte; esposizioni guidate e/o libere per le prove orali. Le prove sono state valutate seguendo i criteri fissati dal Dipartimento di Materia

MATERIA : MATEMATICA

Docente: CAPRIOTTI MARCO

Libro di testo in adozione

Colori della matematica edizione bianca volume A. Edizioni Dea Scuola

Ore di lezione

n° ore settimanali secondo il piano di studi 3

Totale ore: 80

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE EVIDENZIANDO OBIETTIVI PROGRAMMATI E REALIZZATI

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

MODULO 1: Elementi di algebra

Ripasso equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado

MODULO 2: Funzioni reali di variabile reale

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

MODULO 3: Limiti di una funzione reale

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

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

MODULO 4: Derivata di una funzione

Significato geometrico della derivata. Derivata di alcune funzioni elementari algebriche. Regole di derivazione della somma, del prodotto e del rapporto. Ricerca dei punti di massimo e di minimo di una funzione con l'uso della derivata prima. Studio e grafico di semplici funzioni polinomiali e di funzioni razionali fratte.

METODOLOGIA

Lezione frontale e lezione dialogica durante le lezioni in presenza,

STRUMENTI

Libro di testo, appunti forniti dal docente.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche orali e scritte.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Livello 1 – BASE (obiettivi minimi) voto 6

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

Livello 2 – INTERMEDIO Voto: 7 -8

Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti (situazioni note) usando strumenti e regole semplici. Compie scelte consapevoli, con un certo grado di autonomia mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite

Livello 3 – AVANZATO Voto: 9-10

Svolgere compiti e risolvere problemi complessi in situazioni anche non note. Sceglie e applica metodi di base, strumenti, materiali e informazioni. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi

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

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE: ANGELA MAIDA

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte:

DTA 89 al 15 maggio

Educazione Civica 11 al 15 maggio

La classe ha goduto, per la disciplina in oggetto, della continuità didattica per tutto il triennio. Gli alunni, in generale, non hanno evidenziato grosse difficoltà nel seguire il lavoro affrontato in classe, meno costante, per alcuni di loro, è risultato il lavoro individuale svolto a casa. I prerequisiti conosciuti sono

stati ripresi all'inizio e durante tutto l'anno per permettere alla classe di raggiungere più agevolmente gli obiettivi del quinto anno. Per quanto riguarda la metodologia didattica si sottolinea l'importanza attribuita allo svolgimento in classe, alla lavagna o in gruppo, di numerose esercitazioni applicative. Molto spesso è stato necessario un rallentamento dell'attività didattica e concedere tempi più lunghi per il recupero del lavoro svolto. Sono stati programmati dei momenti dedicati al ripasso e al recupero. Un ristretto numero di alunni ha presentato difficoltà nel seguire il percorso programmato a causa di diversi fattori quali un impegno discontinuo, difficoltà evidenziate a causa di un metodo di studio non adeguato, numerose assenze. Quasi tutti i ragazzi hanno seguito con interesse e partecipazione le attività proposte dall'insegnante. Il lavoro si è sempre svolto in un clima di serenità grazie all'atteggiamento collaborativo e di disponibilità dei ragazzi, sia nei confronti dei docenti che nei confronti dei compagni.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

1) Ripasso/ consolidamento prerequisiti:

a) BILANCIO D'ESERCIZIO

Forma e contenuto dei documenti che compongono il bilancio

Funzione informativa di bilancio

I principi di redazione

Riclassificazione dello SP secondo il criterio finanziario

Analisi per indici:

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

b) I finanziamenti

Le fonti interne:

- I conferimenti
- L'autofinanziamento

Le fonti esterne:

- Il credito mercantile
- Il fido bancario
- Il prestito obbligazionario
- Il factoring

- Il leasing
- I finanziamenti pubblici

c) La gestione economica

Costi fissi e costi variabili

Costi diretti e costi indiretti

Oneri figurativi

Graduale formazione del costo di produzione:

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

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

Il Break Even Point

Determinazione della quantità di equilibrio

Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita:

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

2) Il marketing

Imprese orientate alla produzione, alle vendite, al mercato

Differenza tra Marketing strategico e marketing operativo

Marketing turistico, privato, pubblico, integrato

3) Il marketing strategico

Le fasi del marketing strategico

Le fonti informative

Analisi interna

Analisi della concorrenza

Analisi della domanda

La segmentazione

Il target

Il posizionamento

Determinazione degli obiettivi strategici, analisi SWOT

4) Il marketing operativo

Il marketing mix

Il prodotto

Il prezzo

I canali di distribuzione

Il franchising

La comunicazione

Il web marketing

Strumenti del web marketing

Il marketing plan

5) Pianificazione, programmazione e controllo

Scelta strategica imprenditoriale

Fattori dai quali dipende la strategia dell'impresa

Rapporto tra pianificazione e programmazione

Vision e mission dell'impresa

Il vantaggio competitivo, leadership di costo, leadership di differenziazione

Le funzioni del controllo di gestione

6) Il budget

Budget incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero

Obiettivi di budget e centri di responsabilità

Differenza tra budget e bilancio di esercizio

Budget degli investimenti

Budget economico

Budget finanziario

Budget di esercizio

Il controllo budgetario

7) Il business plan

Contenuto del business plan

sintesi del progetto imprenditoriale

esposizione del progetto e marketing plan

valutazione del progetto (piano investimenti e finanziario, bilancio di previsione)

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

La sicurezza del lavoro

I soggetti responsabili della sicurezza nei luoghi di lavoro

La normativa antincendio

La privacy

9) Le abitudini alimentari

I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari,

Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

Attuali tendenze in campo alimentare

I prodotti a Km 0

I GAS gruppi di acquisto solidale

METODOLOGIA: lezione frontale, lezione partecipata e cooperative learning.

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

Tutte le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

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

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

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

MATERIE: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Clara Mazzoli

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 95

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

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

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

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Sicurezza e tecnologie alimentari

Conservazione degli alimenti

Cottura degli alimenti

Sicurezza e qualità alimentari

Alimentazione e salute

Bisogni di energia e di nutrienti

Valutazione dello stato nutrizionale

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Diete e stili alimentari

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

La dieta nelle principali patologie

La dieta nelle malattie cardiovascolari

La dieta nelle malattie metaboliche

Allergie e intolleranze alimentari

Disturbi alimentari

Alimentazione e tumori

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti (cenni)

Contaminazione biologica degli alimenti

Le certificazioni di qualità

Il sistema di autocontrollo HACCP

L'alimentazione nell'era della globalizzazione

Cibo e religioni

Nuovi prodotti alimentari (cenni)

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

UDA affrontate nel corso dell'anno:

- salute e benessere
- valorizzazione del territorio

MATERIA: SALA-VENDITA

DOCENTE: Prof. Angelo Mallia

LIBRO DI TESTO: Sala Bar SMART per cucina edizione Oscar Galeazzi

ORE DI LEZIONE: effettivamente svolte in presenza 46 (al 03/05/2023).

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da 19 alunni di cui 2 femmine e 17 maschi. Gli alunni hanno partecipato attivamente alle lezioni ed hanno conseguito valutazioni oltre la sufficienza. Il comportamento risulta accettabile, la frequenza regolare tranne in alcuni casi. Non è stato possibile svolgere tutto il programma a causa delle poche ore disponibili nel quadro orario.

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI E RELATIVE COMPETENZE

✓ **I COCKTAIL**

- Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail
- Le tecniche di mescita: la mescita con jigger, la mescita free pouring, la mescita a mano libera
- Le tecniche di miscelazione

- Il ghiaccio: funzioni e tipologie
- La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail

✓ **ENOLOGIA**

- La vite e l'uva
- La fermentazione alcolica e la vinificazione
- Lo spumante: il metodo classico o tradizionale e il metodo Charmat
- La classificazione dei vini: la normativa italiana ed europea.
- L'etichetta del vino

✓ **PROGETTAZIONE AZIENDA RISTORATIVA**

- Il menu e la carta
- La carta dei vini
- Gestione del personale
- Marketing aziendale

✓ **UDA LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO**

- Prodotti tipici

✓ **UDA L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO**

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata.

STRUMENTI

Libro di testo, file, presentazioni digitali.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche orali e valutazione dei prodotti digitali presentati. Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti previsti dal PDP. Per l'alunno DVA sono state utilizzate le indicazioni previste dal PEI.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

conoscenza della lezione, utilizzo della terminologia specifica, capacità di fare collegamenti tra i vari argomenti

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

Nella valutazione dell'alunno DVA si è tenuto conto dei criteri definiti nel PEI.

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

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Campagnola Simona

LIBRO DI TESTO in adozione

Tecnica di cucina e pasticceria con quaderno delle competenze

Edizioni Plan

Aut. Alma

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)

h. 123

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Nel complesso gli studenti hanno seguito con dedizione al lavoro le ore di lezione in laboratorio, dimostrando un discreto livello motivazionale, la classe ha dimostrato inoltre buone capacità nella gestione del lavoro di gruppo, salvo alcune difficoltà nell'organizzazione e nell'ordine della propria postazione di lavoro.

La classe ha mantenuto un buon comportamento con alcuni momenti di conflittualità fra alcuni membri della classe.

Il profitto è stato buono.

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

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrisponde nte
1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Ottimizza l'uso dei prodotti agricoli, ittici e caseari.	Intermedio
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Elabora ricette con utensileria idonea applicando le corrette tecniche trasformazione	Intermedio
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Conosce il lessico e la terminologia tecnica di settore	Base
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Realizza piatti con prodotti del territorio e apporta alla ricetta originale variazioni personali con riferimenti alla gastronomia internazionale.	Intermedio
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Conosce e applica I criteri e gli strumenti di sicurezza secondo il piano di autocontrollo previsto dal sistema HACCP, a tutela della salute e dell'igiene.	Intermedio

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

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

Lezione n° 1

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE

IL CONCETTO FUSION

-Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

CESAR SALAD

POLLO AL CURRY CON RISO PILAF

Patate nature

Sacher torte

Lezione n. 2

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE IL

CONCETTO FUSION

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Prodotti tipici

TEMPURA DI ORTAGGI

MACCHERONI RIPIENI

SCALOPPINA ALLA BOLOGNESE

VERDURE TORNITE

Cheese cake New York ai mirtilli con panna acida

Lezione n.3

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE IL

CONCETTO FUSION

**Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a
confronto Prodotti tipici**

La ricetta tipica

lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina

Ricettario

Focaccia allo stracchino

Pansotti alla genovese

coque au vin con pure

semifreddo agli amaretti

Lezione n.4

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE IL

CONCETTO FUSION

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

Evoluzione abitudini alimentari della società italiana

RISO ALLA CANTONESE

Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe

Patate alla Lionese

Fondo bianco

Frolla montata

Lezione n.5

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE IL

CONCETTO FUSION

Territorialità

Identità enogastronomica e varianti

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

Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro

Tortelloni di pesce con ragù di gamberi

Salmone Teriaky

Patate naturali

Torta caprese con salsa Melba

Lezione n.6

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE IL

CONCETTO FUSION

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a

confronto La ricetta tipica

Caponata in agrodolce

Arancine di riso alla siciliana

Involtini di pesce spada

Mousse al cioccolato fondente con fragola pralinata al cocco

Lezione n.7

**PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA Cultura
enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto**

Polpette di melanzane

Maccheroni al ferretto con ragù napoletano

Baccalà alla POTENTINA

TIRAMISÙ MONOPORZIONE (CON PAN DI SPAGNA)

Lezione. N.8

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA

Evoluzione abitudini alimentari della società italiana

**lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in
cucina Ricettario**

Studio delle tecniche di composizione dei piatti

Panzerotti Pugliesi

Orecchiette con cime di rapa

Bombette pugliesi, patate Parmentier

Rosada alle mandorle

Lezione n.9

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici

La ricetta tipica

Territorialità

Storia enogastronomica

Analisi delle origini culinaria caratterizzanti

Evoluzione abitudini alimentari della società italiana

lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario

RADICCHIO DI TREVISO IN PASTELLA

ZUPPA DI CECI ALLA GENOVESE

FARINATA

AGNELLO IN FRICASSEA CON CARCIOFI

Paris Brest

Lezione n .10

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici

La ricetta tipica

MENU A PANIERE

Lezione n.11

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici

La ricetta tipica

CESAR SALAD

POLLO AL CURRY CON RISO PILAF

PATATE NATURE

SACHER TORTE

Lezione n.12

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Il marketing e le tipologie di cliente target

Enogastronomia e salute

Focaccia allo stracchino

Pansotti alla genovese

coque au vin con pure

semifreddo agli amaretti

Lezione n.13

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici

La ricetta tipica

RISO ALLA CANTONESE

MEDAGLIONE DI FILETTO DI MAIALE GRATINATO ALLE ERBE

PATATE ALLA LIONESE

FONDO BIANCO

FROLLA MONTATA

Lezione n.14

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro

Tortelloni di pesce con ragù di gamberi

Calamari ripieni con patate e olive

Patate naturali

Torta caprese con salsa Melba

Lezione n.15

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici

Panzerotti Pugliesi

Orecchiette con cime di rapa

Bombette pugliesi,

patate Parmentier

Rosada alle mandorle

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

- **Simulazione di menu, verifiche pratiche e interrogazioni orali.**

CRITERI DI VALUTAZIONE

Vedi griglia allegata. In ogni lezione pratica lo studente è soggetto a valutazione secondo i

criteri espressi nella griglia delle competenze in uscita.

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

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Abbatecola Pasquale

LIBRO DI TESTO in adozione nessuno

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) 50

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 sufficiente e la partecipazione non sempre attiva e proficua, hanno dimostrato interesse per tutte le attività presentate.

Gli alunni mediamente possiedono buone capacità motorie, che sono state sfruttate con costanza solo da alcuni.

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.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

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

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

Esercizi a carico naturale.

Esercizi di opposizione e resistenza.

Stretching

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

Pallavolo – Basket – Calcio – Badminton – Tennis

Esercizi di consapevolezza e percezione del proprio corpo: Educazione posturale

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

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

METODOLOGIA

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

Lezione frontale e lavoro di gruppo

STRUMENTI

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

Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi.

Campi per i giochi sportivi, palestre.

Attrezzi specifici delle discipline trattate

Piattaforma Google suite

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: Massimo Lo Santo

LIBRO DI TESTO in adozione: appunti personali.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte al momento della consegna del programma: 21

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da un totale di 8 alunni avvalentisi Irc. Nel complesso la classe ha partecipato attivamente e con interesse alle lezioni durante il corso dell'anno scolastico. Alcuni studenti in particolare si sono rivelati particolarmente brillanti.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

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

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

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

- Le figure di Abramo, di Mosè secondo la prospettiva dialogica della coscienza credente.
- Il cristocentrismo come prospettiva di lettura della fede cristiana.
- La dimensione dialogica nel cristianesimo.
- Lettura corsiva di alcuni passi del vangelo per meglio comprendere la figura di Gesù di Nazareth.
- 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.

STRUMENTI: appunti personali.

STRUMENTI DI VERIFICA: partecipazione in classe.

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

Le modalità metodologico-didattiche che ne sono conseguite sono state:

Materie	<i>Lezione frontale</i>	<i>Lezione partecipata</i>	<i>Problemi a soluzione rapida</i>	<i>Lavoro di gruppo</i>	<i>Discussione guidata</i>	<i>Simulazioni</i>	<i>Altro (specificare)</i>
Area linguistica							
Italiano							
Storia							
Lingua inglese							
2°Lingua.....							
2°Lingua.....							
Religione	X	X			X		
Area professionale							
Matematica							

Diritto e Tec. Amm.va							
Scienza degli Alimenti							
Lab. Enogastr.							
Lab. Sala/ Vendita							
Lab. Acc. Turist.							
Tecn. Comunicaz.							
Scienze motorie							

C.1 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

Simulazione di prove d'esame I Prova

Pag. 1/7 Sessione



s
t
r
a
ordinaria 2022
Prima prova
scritta



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

ITALIANO PROPOSTA A1

Umberto Saba, *Goal*, in *Il Canzoniere* (1900-1954), Giulio Einaudi, Torino, 2004.

Il portiere caduto alla difesa
ultima vana, contro terra cela
la faccia, a non veder l'amara luce.
Il compagno in ginocchio che l'induce,
con parole e con mano, a rilevarsi,
scopre pieni di lacrime i suoi occhi.

La folla – unita ebbrezza – par trabocchi
nel campo. Intorno al vincitore stanno,
al suo collo si gettano i fratelli.
Pochi momenti come questo belli,
a quanti l'odio consuma e l'amore,
è dato, sotto il cielo, di vedere.

Presso la rete inviolata il portiere
– l'altro – è rimasto. Ma non la sua anima,
con la persona vi è rimasta sola.
La sua gioia si fa una capriola,
si fa baci che manda di lontano.
Della festa – egli dice – anch'io son parte.

Goal è stata composta nel 1933, anno immediatamente precedente i campionati mondiali di calcio che la nazionale italiana si aggiudicò dopo aver sconfitto la squadra cecoslovacca nella finale. Questo componimento conclude il gruppo *Cinque poesie per il gioco del calcio*, dedicate a questo sport da Saba, gran tifoso della Triestina.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia.
2. Analizza la struttura metrica, la scelta delle parole e le figure retoriche.
3. Nella poesia sono evidenziati gli atteggiamenti e le reazioni dei due portieri: in che modo Saba li mette in rilievo?
4. Come si manifesta l'esultanza della squadra vincitrice per la rete? E perché i suoi calciatori sono definiti *fratelli*?
5. Quale significato, a tuo avviso, si può attribuire al verso conclusivo della poesia?

Interpretazione

Partendo dalla poesia proposta, nella quale viene descritto un momento specifico di una partita di calcio, elabora una tua riflessione sui sentimenti e sugli stati d'animo – individuali e collettivi – provocati da eventi sportivi. Puoi approfondire l'argomento tramite confronti con altri componimenti di Saba e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

PROPOSTA A2

Pag. 2/7 Sessione



s
t
r
a
ordinaria 2022
Prima prova
scritta

Ministero dell'Istruzione

Natalia Ginzburg, *Le piccole virtù*, Einaudi, Torino, 2005, pag.125-127.

Quello che deve starci a cuore, nell'educazione, è che nei nostri figli non venga mai meno l'amore alla vita. Esso può prendere diverse forme, e a volte un ragazzo svogliato, solitario e schivo non è senza amore per la vita, né oppresso dalla paura di vivere, ma semplicemente in stato di attesa, intento a preparare se stesso alla propria vocazione. E che cos'è la vocazione d'un essere umano, se non la più alta espressione del suo amore per la vita? Noi dobbiamo allora aspettare, accanto a lui, che la sua vocazione si svegli, e prenda corpo.

Il suo atteggiamento può assomigliare a quello della talpa o della lucertola, che se ne sta immobile, fingendosi morta: ma in realtà fiuta e spia la traccia dell'insetto, sul quale si getterà d'un balzo. Accanto a lui, ma in silenzio e un poco in disparte, noi dobbiamo aspettare lo scatto del suo spirito. Non dobbiamo pretendere nulla: non dobbiamo chiedere o sperare che sia un genio, un artista, un eroe o un santo; eppure

dobbiamo essere disposti a tutto; la nostra attesa e la nostra pazienza deve contenere la possibilità del più alto e del più modesto destino.

Una vocazione, una passione ardente ed esclusiva per qualcosa che non abbia nulla a che vedere col denaro, la consapevolezza di poter fare una cosa meglio degli altri, e amare questa cosa al di sopra di tutto [...]. La nascita e lo sviluppo di una vocazione richiede spazio: spazio e silenzio: il libero silenzio dello spazio. Il rapporto che intercorre fra noi e i nostri figli dev'essere uno scambio vivo di pensieri e di sentimenti, e tuttavia deve comprendere anche profonde zone di silenzio; dev'essere un rapporto intimo, e tuttavia non mescolarsi violentemente alla loro intimità; dev'essere un giusto equilibrio fra silenzi e parole. Noi dobbiamo essere importanti, per i nostri figli, eppure non troppo importanti; dobbiamo piacerli un poco, e tuttavia non piacerli troppo perché non gli salti in testa di diventare identici a noi, di copiarci nel mestiere che facciamo, di cercare, nei compagni che si scelgono per la vita, la nostra immagine. [...] Ma se abbiamo noi stessi una vocazione, se non l'abbiamo rinnegata e tradita, allora possiamo lasciarli germogliare quietamente fuori di noi, circondati dell'ombra e dello spazio che richiede il germoglio d'una vocazione, il germoglio d'un essere.

Il brano è tratto dalla raccolta *Le piccole virtù*, contenente undici racconti di carattere autobiografico, composti fra il 1944 e il 1960, in cui la scrittrice esprime le sue riflessioni sugli affetti, la società, le esperienze vissute in quel periodo.

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando i temi principali affrontati.
2. 'L'amore alla vita' è presente nel testo attraverso richiami al mondo della natura: individuali e spiega l'accostamento uomo-natura operato dall'autrice.
3. Il rapporto tra genitori e figli è un tema centrale nel brano proposto: illustra la posizione della Ginzburg rispetto a esso e spiega le caratteristiche.
4. Spiega a chi si riferisce e cosa intende l'autrice quando afferma che 'Non dobbiamo pretendere nulla' ed 'eppure dobbiamo essere disposti a tutto'.
5. A cosa allude la Ginzburg quando afferma che 'il germoglio d'un essere' ha bisogno 'dell'ombra e dello spazio'?

Interpretazione

Partendo da questa pagina in cui il punto di osservazione appartiene al mondo adulto e genitoriale, proponi la tua riflessione critica, traendo spunto dalle tue conoscenze, esperienze, letture e dalla tua sensibilità giovanile in questo particolare periodo di crescita individuale e di affermazione di sé.

Pag. 3/7 Sessione



s
t
r
a
ordinaria 2022
Prima prova
scritta

Ministero dell'Istruzione

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Luca Borzani**, *La Repubblica online*, 4 aprile 2022.

([https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-](https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/)

344070360/) La Conferenza di Genova del 1922

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza internazionale di Genova, 10 aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A Genova si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de "Il Lavoro" e autorevole collaboratore de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra della diplomazia". Con il prevalere del carattere scoordinato degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sguardo dei singoli paesi più rivolto al passato e agli interessi nazionali piuttosto che sui mutamenti esplosivi nell'economia, nella società e nella politica prodotti dalla Grande Guerra. A partire dalla rivoluzione sovietica del 1917. [...]

Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel carattere di spartiacque, di svuotarsi delle diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valorizza il carico di speranza e di attese che si riversarono sul capoluogo ligure. Per la prima volta sedevano intorno a uno stesso tavolo sia le nazioni vincitrici che quelle sconfitte, in testa la Germania, ed era presente la Russia, assunta fino ad allora come un pari internazionale. E su cui pesavano drammaticamente le conseguenze di una guerra civile a cui molto avevano contribuito, con il blocco economico e l'invio di truppe, le stesse potenze dell'Intesa. Alla Conferenza fortemente voluta, se non imposta, dal premier britannico David Lloyd George, partecipano trentaquattro paesi, tra cui cinque dominions inglesi. Insomma, Genova si era trovata ad ospitare il mondo. Avverrà di nuovo soltanto con il G8 del 2001. [...]

Genova che ospita la Conferenza non è però una città pacificata. Come non lo è l'Italia. Un tesissimo conflitto sociale continua ad attraversarla e a cui corrisponde la violenta azione del fascismo. [...]

L'insistenza franco-belga nell'isolare la Germania e il voler costringere la Russia al pagamento dei debiti contratti dallo zar sono le ragioni principali del fallimento. Così come il non mettere in discussione i trattati imposti dai vincitori, le sanzioni, l'entità delle riparazioni, i modi e i tempi dei pagamenti. Di disarmo non si riuscirà a parlare. Molto di quello che avverrà è anche conseguenza del non aver trovato ragioni comuni e accettabili da tutti. L'ombra del secondo conflitto mondiale e dei totalitarismi, ancorché imprevedibile, comincia a formarsi. L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, a distanza di un secolo, le difficoltà a costruire la pace a fronte della facilità della guerra ci interrogano con straordinaria forza.

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano mettendo in rilievo il clima storico in cui si svolse la Conferenza di Genova.
2. Nel brano, l'autore sottolinea che Genova *'non è però una città pacificata'*. Perché? Spiega a quali tensioni politico-sociali, anche a livello nazionale, Borzani fa riferimento.
3. Individua quali furono, a parere dell'autore, le principali cause del fallimento delle trattative e le conseguenze dei mancati accordi tra le potenze europee.
4. Illustra quali furono i mutamenti esplosivi prodotti dalla Grande Guerra nelle nazioni del continente europeo.

Produzione

Esattamente a cento anni di distanza dalla Conferenza di Genova, la situazione storica è profondamente mutata, eppure le riflessioni espresse dall'autore circa quell'evento possono essere riferite anche

all'attualità. Esponi le tue considerazioni in proposito e approfondiscile, argomentando e traendo spunto dai tuoi studi, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

Pag. 4/7 Sessione



s
t
r
a
ordinaria 2022
Prima prova
scritta

Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Giuseppe De Rita**, *Corriere della Sera*, 29 marzo 2022, p. 26.

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

Dicevano i nostri vecchi che «la matematica non è un'opinione», sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e collettive. Temo che quella sicurezza non abbia più spazio nell'attuale dinamica culturale. Se qualcuno si esponesse a dire che due più due fa quattro, si troverebbe subito di fronte qualcun altro che direbbe «questo lo dice lei», quasi insinuando il dubbio che non si tratta di una verità, ma di una personale opinione. Vige ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinionismo [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell'*Opinione regina mundi*. [...]

Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica, vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni [...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà.

Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non si sa chi e come la gestisce.

[...] Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converterà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfa troppo nell'opinionismo autoalimentato e senza controllo.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le

domande proposte.

1. Esponi in sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
2. Definisci il concetto di «*opinionismo*» così come emerge dal testo.
3. L'autore allude ai valori dell'«*approfondimento*», del «*confronto*», della «*dialettica*»: chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «*livelli più alti di conoscenza*».
4. Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla «*progressiva potenza dell'Opinione*».

Produzione

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse *onde di opinione* elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... *senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose*» e, in particolare, sul pericolo che «*nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà*».

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

Pag. 5/7 Sessione



s
t
r
a
ordinaria 2022
Prima prova
scritta

Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Cesare de Seta**, *Perché insegnare la storia dell'arte*, Donzelli, Roma, 2008, pp. 71-74.

Occupandoci di quel particolare tipo di beni che si definiscono beni culturali e ambientali, va detto che saltano subito all'occhio differenze macroscopiche con gli usuali prodotti e gli usuali produttori. I beni culturali (ovverosia statue, dipinti, codici miniati, architetture, aree archeologiche, centri storici) e i beni ambientali (ovverosia sistemi paesistici, coste, catene montuose, fiumi, laghi, aree naturalistiche protette) non sono destinati ad aumentare come gli altri prodotti della società post-industriale: ma tutto induce a temere che siano destinati a ridursi o a degradarsi. La loro specifica natura è tale che, essendo di numero finito ed essendo irriproducibili (nonostante le più sofisticate tecnologie che l'uomo s'è inventato e inventerà) essi costituiscono allo stesso tempo un insieme prezioso che da un lato testimonia del talento e della creatività umana; una riserva preziosa - dall'altro - di risorse naturali senza la quale il futuro si configura come una sconfinata e inquietante galleria di merci. Anzi, per larga esperienza, si può dire che i beni appena elencati sono destinati ad assottigliarsi. Non è certo una novità osservare che ogni anno centinaia di metri quadri di affreschi spariscono sotto l'azione del tempo, che migliaia di metri quadri di superfici scolpite finiscono corrose dallo smog, che milioni di metri cubi o di ettari dell'ambiente storico e naturale sono fagocitati dall'invadenza delle trasformazioni che investono le città e il territorio. Questi beni culturali e ambientali, questo sistema integrato di Artificio e Natura sarà considerato un patrimonio essenziale da preservare per le generazioni venturose? È un interrogativo sul quale ci sarebbe molto da discutere, un interrogativo che rimanda a quello ancora più complesso sul destino dell'uomo, sull'etica e sui valori che l'umanità vorrà scegliersi e costruirsi nel suo prossimo futuro.

La mia personale risposta è che a questo patrimonio l'uomo d'oggi deve dedicare un'attenzione ben

maggiore e, probabilmente, assai diversa da quella che attualmente gli riserva. Ma cosa farà la società di domani alla fin fine non mi interessa, perché non saprei come agire sulle scelte che si andranno a compiere soltanto fra trent'anni: piuttosto è più utile sapere con chiarezza cosa fare oggi al fine di garantire un futuro a questo patrimonio. [...]

Contrariamente a quanto accade per le merci *tout-court*, per preservare, tutelare, restaurare e più semplicemente trasmettere ai propri figli e nipoti i beni culturali e ambientali che possediamo, gli addetti a questo diversissimo patrimonio di oggetti e di ambienti debbono crescere in numero esponenziale. Infatti il tempo è nemico degli affreschi, dei codici miniati, delle ville e dei centri storici, e domani, anzi oggi stesso, bisogna attrezzare un esercito di addetti che, con le più diverse qualifiche professionali e con gli strumenti più avanzati messi a disposizione dalle scienze, attendano alla tutela e alla gestione di questi beni; così come botanici, naturalisti, geologi, restauratori, architetti, paesaggisti parimenti si dovranno moltiplicare se si vogliono preservare aree protette, boschi, fiumi, laghi e centri storici. Si dovrà dunque qualificare e moltiplicare il numero di addetti a questi servizi [...]: in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività.

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. Spiega, nella visione dell'autore, le caratteristiche del sistema integrato Artificio-Natura e le insidie/opportunità che esso presenta.
3. Nel testo viene presentato un piano d'azione sistemico per contrastare il degrado dei beni artistici e culturali e per tutelarli: individua le proposte e gli strumenti ritenuti efficaci in tal senso dall'autore.
4. Illustra i motivi per i quali il patrimonio artistico e culturale vive in una condizione di perenne pericolo che ne pregiudica l'esistenza stessa.

Produzione

Elabora un testo coerente e coeso in cui illustri il tuo punto di vista rispetto a quello espresso da de Seta. In particolare, spiega se condividi l'affermazione secondo cui *'in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività'* ed argomenta il tuo ragionamento in maniera organizzata.

Pag. 6/7 Sessione



s
t
r
a
ordinaria 2022
Prima prova
scritta

Ministero dell'Istruzione

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso di insediamento tenuto il 3 luglio 2019 dal Presidente del Parlamento europeo **David Maria Sassoli**.
(<https://www.ilfoglio.it/esteri/2019/07/03/video/il-manifesto-di-david-sassoli-per-una-nuova-europa-263673/>)

“La difesa e la promozione dei nostri valori fondanti di libertà, dignità, solidarietà deve essere perseguita ogni giorno. Dentro e fuori l’Unione europea.

Care colleghe e cari colleghi, pensiamo più spesso al mondo che abbiamo il dovere di vivere e alle libertà di cui godiamo. [...] Ripetiamolo. Perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo può uccidere e questa non è una cosa banale. Che il valore della persona e la sua dignità sono il modo di misurare le nostre politiche. Che da noi in Europa nessuno può tappare la bocca agli oppositori. Che i nostri governi e le istituzioni che ci rappresentano sono il frutto della democrazia, di libere scelte, libere elezioni. Che nessuno può essere condannato per la propria fede religiosa, politica, filosofica. Che da noi ragazzi e ragazze possono viaggiare, studiare, amare senza costrizioni. Che nessun europeo può essere umiliato, emarginato per il suo orientamento sessuale. Che nello spazio europeo, con modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità”.

David Maria Sassoli, giornalista e poi deputato del Parlamento europeo, di cui è stato eletto Presidente nel 2019, è prematuramente scomparso l’11 gennaio 2022. I concetti espressi nel suo discorso di insediamento costituiscono una sintesi efficace dei valori che fondano l’Unione europea e riaffermano il ruolo che le sue istituzioni e i suoi cittadini possono svolgere nella relazione con gli altri Stati. Sviluppa una tua riflessione su queste tematiche anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Il Manifesto della comunicazione non ostile (www.paroleostili.it/manifesto/)

1. Virtuale è reale

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

2. Si è ciò che si comunica

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

3. Le parole danno forma al pensiero

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

4. Prima di parlare bisogna ascoltare

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

5. Le parole sono un ponte

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.

6. Le parole hanno conseguenze

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

7. Condividere è una responsabilità

Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.



Ministero dell'Istruzione

8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare

Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

9. Gli insulti non sono argomenti

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

Il Manifesto delle parole non ostili è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale?

Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

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.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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 culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)

PUNTEGGIO	/60
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e attinente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
PUNTEGGIO	/40

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

C.2 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

Simulazione di prove d'esame II Prova

In relazione al "**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato**", il CDC ha predisposto:

- una prova della tipologia B
- Sulla base dei seguenti nuclei tematici

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Amerigo Vespucci" SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162

SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 – 20132 Milano - Tel. 02.70124667

Sito web: www.ipsarvespucci.it - email: mirh010009@istruzione.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it CF: 80109710154 - Codice

Meccanografico: MIRH010009

Simulazione Esame di Stato 2022/2023, Indirizzo Enogastronomia

PARTE MINISTERIALE

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Tipologia

B. Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

PARTE DEFINITA DALLA COMMISSIONE

Il Grand Hotel Milano terme

Ubicato all'interno del parco delle terme, l'Hotel vanta un'atmosfera elegante, 3 piscine termali e un lussuoso centro benessere.

Le camere sono spaziose, arredate in stile classico e provviste di tutti i comfort moderni, tra cui aria condizionata, TV satellitare e balcone o terrazza.

*Aperto a pranzo e a cena, **il ristorante dell'hotel propone piatti della cucina regionale e musica dal vivo per tutta la settimana.***

Presso il centro benessere vi attendono bagni di fango in cabine relax per 2 persone e piscine termali con temperature differenziate. Vale inoltre la pena di prenotare vari massaggi.

All'albergo è pervenuta la richiesta di organizzare il raduno degli ex studenti dell'università di Milano appartenenti ai laureati della classe '50. Siete stati quindi incaricati della gestione del raduno.

Di seguito i dati inerenti alla richiesta.

RADUNO UNIMI CLASSE '50

La prima réunion di **40 ex studenti** dell'Università Bocconi di Milano, **classe '50** si terrà **dal 7 al 9 aprile 2023**, presso il Grand Hotel Milano Miradolo Terme, in provincia di Pavia, Gli ospiti saranno accolti in hotel per tre giorni. **Per il terzo giorno si dovrà organizzare un pranzo di gala** e a tale scopo sarà allestita la sala 1 posta al ground floor dell'albergo.

Tenendo presente il target della clientela, il tipo di servizio che si vuole offrire e la struttura si passi quindi a sviluppare quanto di seguito richiesto. A. PADRONANZA DELLE

CONOSCENZE

Il candidato:

1- in considerazione delle correlazioni tra alimentazione e salute sempre più evidenti e utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali per la tutela del cliente con esigenze specifiche. In particolare:

-illustri le caratteristiche fisio-patologiche della terza età, nonché i fattori sociali e psicologici che ne influenzano lo stile di vita;

-fornisca le indicazioni per una sana alimentazione nella terza età anche facendo riferimento ai LARN e alle nuove Linee guida per una sana alimentazione CREA, ed. 2018;

2- illustri le diverse metodologie utilizzate per il calcolo dei costi (full costing e direct costing) spiegando quali sono i vantaggi e gli svantaggi dei due diversi metodi. Descriva poi le diverse CONFIGURAZIONI di COSTO specificando in cosa consistono gli ONERI FIGURATIVI.

B. PADRONANZA DELLE CONOSCENZE FONDAMENTALI E DELLE COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

Il candidato:

1- specifichi il pool di alimenti e le modalità di preparazione adatti al target in oggetto, attingendo ai principi della Dieta Mediterranea;

2-in considerazione di quanto esposto, predisponga un menù completo (antipasto, primo, secondo con contorno e dolce) adeguato alle esigenze della tipologia di clientela e alla stagione dell'evento, inoltre fornisca alla squadra di cucina le indicazioni necessarie sulle modalità di lavoro differenziando tra i due momenti di mise en place e servizio.

4- infine, valutando le scelte effettuate, calcoli il **costo complessivo** dell'evento tenendo conto che:

- i costi comuni di produzione vengono ripartiti in base ai ricavi totali. - i costi di amministrazione e gli altri costi comuni vengono ripartiti in base al costo primo.

DESCRIZIONE	CAMERE	RISTORANTE	TOTALE
Ricavi totali 40 ospiti	4.760	2.040	6.800

Materie prime	666	286	952
---------------	-----	-----	-----

Costi di lavoro diretto	524	785	1.309
Materie di consumo	83	36	119
Costi comuni di produzione			2.040
Costi di amministrazione			1.020
Altri costi comuni			340

Durata massima della prova: 6 ore.

La prova è predisposta dalla Commissione d'esame in base alle indicazioni della tipologia e dei nuclei tematici portanti definiti dal MIUR e in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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 dall'inizio della prova.

Non è consentito recarsi ai servizi prima che siano trascorse 2 ore dall'inizio della prova.

Griglia di valutazione

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

SCRITTA CANDIDATO.....CLASSE.....

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

chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.		Adeguate e complessivamente e corretta	2
		Impropria e scorretta	1
		TOTALE	/20

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE DELLA
COMMISSIONE

D) ALLEGATI

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

(consultabili a parte schede di valutazione PCTO)

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
Religione	LO SANTO MASSIMO	
Italiano	PISTORIO MAURIZIO	
Storia	PISTORIO MAURIZIO	
Inglese	MANCO EMANUELA	
2° Lingua: Francese	CASOLI ROBERTA	
Diritto e Tecnica Amministrativa	MAIDA ANGELA ANNUNZIATA	
Alimentazione	MAZZOLI CLARA	
Matematica	CAPRIOTTI MARCO	
Laboratorio di Enogastronomia	CAMPAGNOLA SIMONA	
Laboratorio di Sala e Vendita	MALLIA ANGELO	
Scienze motorie	ABBATECOLA PASQUALE	
Sostegno 1	SERGI CATERINA	
Sostegno 2	ORLANDI CARLA MARIA PIA	

COORDINATORE DI CLASSE prof. Maurizio Pistorio

Documento costituito da pagine 79

Milano, 15 Maggio 2023

Il Dirigente Scolastico

Prof. Luigi Costanzo