



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. 2707/C29 del 12 maggio 2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a BEN

Anno Scolastico 2022 / 2023

PARTE GENERALE	3
<i>PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA</i>	3
<i>VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI</i>	4
<i>LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE</i>	4
<i>PROFILO DELLA CLASSE</i>	5
IL CONSIGLIO DI CLASSE	5
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	5
PROFILO CARRIERA STUDENTE: SITUAZIONE IN INGRESSO	5
DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4 ^a	5
STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5 ^a	6
A.1 <i>COMPETENZE EDUCATIVE</i>	6
ATTRIBUZIONE DEI VOTI DI CONDOTTA	6
A.2 <i>COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA e di EDUCAZIONE CIVICA</i>	7
A.3 <i>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO) a.s.</i>	
2020/2021– a.s. 2021/2022– a.s. 2022/2023	12
A.3.1 INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE	16
A.4 <i>PERCORSI PLURIDISCIPLINARI/UDA</i>	16
PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE	20
<i>ITALIANO</i>	20
<i>STORIA</i>	22
<i>LINGUA INGLESE</i>	24
<i>LINGUA SPAGNOLA</i>	26
<i>MATEMATICA</i>	27
<i>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</i>	28
<i>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</i>	30
<i>LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA</i>	33
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i>	34
<i>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</i>	40
<i>IRC</i>	41
C. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO	42
C.1 <i>Simulazione di prove d'esame I Prova</i>	42
Griglia di valutazione	50
C.2 <i>SIMULAZIONE PROVE D'ESAME II Prova</i>	53
Griglia di valutazione	58
D) ALLEGATI	60

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 curriculare sia in ambito extra curriculare.

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

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

LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE

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

PROFILO DELLA CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Docente</u>	<u>Continuità didattica</u>
Religione	MARCO della MALVA	Sì
Italiano	DOTTI SOFIA	No
Storia	DOTTI SOFIA	No
Inglese	PRICOLO ALESSANDRA	Sì
2° Lingua Spagnolo	VICUNA XIMENA	Sì
Diritto e Tecnica Amministrativa	GALVAN ANDREA	Sì
Alimentazione	DI CATALDO ANNALISA	Sì
Matematica	CAPRIOTTI MARCO	Sì
Laboratorio di enogastronomia, cucina	SANFRANCESCO MAURIZIO	No
Laboratorio di enogastronomia, Sala/Vendita	LA GRASSA ANTONIO	No
Scienze motorie	MASULLO MARIA LAURA	Sì
Sostegno	SANTANDREA ANTONIETTA	No

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

omissis

Alunni BES

Il Consiglio di Classe, in coerenza con il Piano dell'Offerta Formativa e del Piano Annuale Inclusività, ha approvato n. 1 PEI, n. 8 PDP coperti dalla privacy, saranno consegnati al Presidente della Commissione d'Esame nella riunione plenaria.

Alunni assegnati alla classe come privatisti

Gli alunni *omissis* durante il mese di maggio, sosterranno l'esame per il quarto e il quinto anno.

PROFILO CARRIERA STUDENTE: SITUAZIONE IN INGRESSO

omissis

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4ª

Alla classe 4ª BEN erano iscritti 25 alunni, un alunno si è ritirato dagli studi in gennaio; agli scrutini finali 16 sono risultati non promossi; 8 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per le discipline 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; tutti gli alunni interessati hanno superato il debito e pertanto sono stati ammessi alla classe quinta.

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

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5ª

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

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

- recupero in itinere;
- 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	Esempiare: □ rispetto a responsabilità, correttezza, impegno e adempimento dei propri doveri; □ nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; □ per cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce; □ nel ruolo collaborativo e propositivo all'interno della classe con buona socializzazione; □ nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; □ 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.
	FREQUENZA	Puntuale e regolare.

9	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	Corretto e responsabile: ☐ nel rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; ☐ nella cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce; ☐ nel collaborare ed essere propositivo all'interno della classe; ☐ nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; ☐ nella cura del linguaggio.
	PARTECIPAZIONE	Attenta e costante alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Soddisfacente e diligente 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: ☐ nel rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola ☐ nella cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce ☐ nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; ☐ nella cura del linguaggio ☐ Assenze e ritardi non sempre giustificati ☐ 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	☐ comportamento non sempre rispettoso delle regole, ☐ a volte inadeguato autocontrollo in classe e disturbo delle lezioni; ☐ a volte poco rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola, ☐ nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce. ☐ lievi infrazioni delle norme in materia di sicurezza. ☐ linguaggio non sempre consono. ☐ 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	☐ comportamento poco corretto, ☐ mancanza di autocontrollo in classe con frequente disturbo delle lezioni; ☐ scarso rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola, ☐ scarso rispetto degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce. ☐ infrazioni delle norme in materia di sicurezza. ☐ 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. Compire 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	Tutela delle eccellenze agroalimentari italiane e sviluppo sostenibile	DTA Italiano e storia	13
2° quadrimestre	Un'Agenda per il terzo millennio: i 17 goals dell'Agenda 2030	DTA Italiano e storia Alimentazione Inglese Spagnolo	25

Classe IV

Anno scolastico 2021/22			
	Argomento modulo/progetto	Discipline coinvolte	n. ore
1° quadrimestre			
2° quadrimestre	Educazione alla salute e al benessere	Italiano, DTA, Scienza degli alimenti , Inglese, Spagnolo, Cucina	39

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
IL LAVORO	lezione partecipata, lavoro di gruppo	Scienze degli alimenti, DTA, Laboratorio cucina
Totale ore modulo:		
Contributi disciplinari specifici		
DISCIPLINA	NUCLEI TEMATICI TRATTATI	
Scienza degli alimenti	72ª giornata vittime incidenti sul lavoro, rischi nel settore ristorativo, esperienza di PCTO	
DTA	Esperienza di PCTO. Presentazione del PCTO per gli esami di Stato. Diritto del lavoro: artt. 1, 4, 35, 36, 37, 38, 39, 40 della Costituzione + artt. 2094, 2096, 2104, 2105, 2106, 2118, 2119 del codice civile. Contratti Collettivi di Lavoro Nazionale. Tipologie di contratti e cause di risoluzione dei contratti.	
Laboratorio di cucina	Sicurezza sul lavoro	
Obiettivi	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. 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. Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Adottare i comportamenti più adeguati alla 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.	

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
LA COSTITUZIONE	lezione partecipata, lavoro di gruppo, letture e analisi di testi	Inglese, Storia, Scienze degli alimenti, DTA
Totale ore modulo:		
Contributi disciplinari specifici		
DISCIPLINA	NUCLEI TEMATICI TRATTATI	

Inglese	Religious menus
Storia	La nascita della Costituzione italiana: dallo statuto albertino alla Costituzione attuale.
Scienza degli alimenti	Art. 32, 33 e 34 Diete speciali, gestione delle mense, piramide alimentare transculturale.
Obiettivi	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. 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. Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Tematiche affrontate al di fuori dei progetti documentati

Discussione in merito alla motivazione allo studio e alle scelte future, ruoli e responsabilità nel processo di apprendimento, incontri di orientamento.

Incontro con ADSINT (Associazione Donatori di Sangue Istituto Nazionale Tumori).

Giornata della Memoria: visione e commento del discorso di Hannah Arendt, tratto dal film "La banalità del male"

Dibattito sull'immigrazione e le politiche migratorie italiane.

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 alla 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.

PERCORSO QUINQUENNALE ISTRUZIONE PROFESSIONALE		
ORE**	CLASSI	DOVE
160 Curriculare e/o durante sospensione attività didattica	terze	Operativo in affiancamento in azienda e lavoro personale consuntivazione della esperienza effettuata Project work
160 Curriculare e/o durante sospensione attività didattica	quarte	Operativo in affiancamento in azienda e lavoro personale 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

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.

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

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

A.s. 2020/2021 Lezioni in classe e Progetto: Ristorando in Fiera

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

omissis

A.3.1 INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE

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

-Interventi di esperti:

- Volontari ADSINT
- Consorzio del Grana Padano
- IULM: Marketing (5h), Made in Italy (5h) e Organizzazione di un evento (5h)

-Uscite didattiche, Spettacoli teatrali:

- "DNA, 10 adolescenti in scena contro il bullismo", Campo Teatrale;
- "Quijote de la Mancha, PIME.

-Incontri di orientamento: Campus orientamento presso fiera, Università di Agraria-Sc. della Ristorazione; Esselunga;

-Partecipazione al seminario "Generazioni sostenibili, a tavola sempre giovani" (12 studenti)

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
L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO	lezione partecipata, problem solving, brain storming, simulazione di eventi	Scienza degli alimenti DTA Laboratorio cucina Laboratorio sala e vendita
Totale ore modulo: 26		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Scienza degli alimenti	HACCP, qualità igienica, contaminazioni degli alimenti	
Laboratorio di cucina	Organizzazione della brigata di cucina, processi di lavorazione	
Laboratorio di sala e vendita	Catering e banquetting, menù, abbinamento cibo/vino	

UDA n. 2

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
MARKETING	lezione partecipata, problem solving, brain storming, simulazione di eventi, lettura di testi e documenti, ricerca e analisi dati	Italiano Matematica Scienze degli alimenti DTA Laboratorio sala e vendita

Totale ore modulo: 39	
Contributi disciplinari specifici:	
Disciplina	Nuclei tematici trattati
Italiano	Il linguaggio della pubblicità
Matematica	Ricerche di mercato e statistiche
Scienza degli alimenti	Qualità totale, gestione della qualità a livello comunitario, marchi di qualità e frodi. Manifesto della gastronomia molecolare
DTA	Marketing strategico e marketing operativo
Laboratorio di sala e vendita	Menù

UDA n. 3

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
SALUTE E BENESSERE	lezione partecipata, problem solving, brain storming, simulazione di eventi, lettura di testi e documenti	Inglese Spagnolo Matematica Scienze motorie Scienza degli alimenti Laboratorio cucina
Totale ore modulo: 55		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Inglese	Food and healthy diets. Nutrients	
Matematica	Studio di funzioni riguardanti la salute e il benessere	
Spagnolo	Menù Equilibrado y Dieta Ideal	
Scienza degli alimenti	Diete nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche, tipologie dietetiche	
Laboratorio di cucina	Pianificazione di menù	
Scienze motorie	Il movimento come benessere	



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. 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.				
Portare a termine in autonomia i compiti assegnati 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.				
Rispettare i tempi nell'esecuzione dei vari compiti 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.				
Prodotto finale 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.				

PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

MATERIA: Lingua e letteratura italiana

DOCENTE Sofia Dotti

LIBRO DI TESTO Paolo Sacco, *La scoperta della letteratura*, vol. 3, Edizione Blu, Pearson.

**ORE DI LEZIONE
effettivamente
svolte (al 15
maggio)** 96 ore (al 2 di maggio)

**BREVE
RELAZIONE
SULLA CLASSE** La classe 5[^]BEN è composta di 24 studenti, di cui 6 con BES. All'inizio dell'anno, la classe faceva molta fatica a seguire con efficacia le lezioni e a prendere appunti; in molti casi il metodo di studio era poco sviluppato e le conoscenze pregresse erano lacunose. Nel corso dell'anno la classe è migliorata, anche se si registrano ancora alcune difficoltà nello studio e nella produzione scritta.

**PROGRAMMA PER
CONTENUTI** Recupero dei prerequisiti:
Giacomo Leopardi: vita e poetica (le tre fasi del pessimismo)
Lettura e commento delle seguenti opere:

- L'infinito
- A Silvia
- Canto notturno di un pastore errante dell'Asia
- Il sabato del villaggio
- La quiete dopo la tempesta

Programma di Quinta:
Naturalismo e Verismo: due correnti a confronto
Lettura del brano: La miniera (da *Germinale*), di Émile Zola

Giovanni Verga: vita e poetica, opere: Vita dei campi e I Malavoglia. L'eclissi del narratore, il pessimismo dell'autore, l'ideale dell'ostrica, il ciclo dei vinti.
Lettura e commento delle novelle (Vita dei campi):

- Rosso Malpelo
- La Lupa

Lettura e commento dei brani tratti da I Malavoglia:

- La famiglia Toscano
- L'addio alla casa del nespolo
- L'epilogo: il ritorno e la partenza di 'Ntoni

Cenni sul Decadentismo in Europa
Lettura delle poesie: *Corrispondenze*, di Charles Baudelaire

Giovanni Pascoli: vita e poetica. *Myricae* e I *Canti* di Castelvecchio: la poesia delle piccole cose, la perdita del nido e il simbolismo di Pascoli.
Lettura e commento delle seguenti opere:

- Lavandare
- X agosto
- L'assiuolo
- Il gelsomino notturno

Gabriele D'Annunzio: vita e poetica. Opere: *Il piacere* e *Alcyone*. La fase dell'estetismo e del superomismo, il poeta vate, l'interventismo di D'Annunzio.
D'Annunzio e il marketing: i neologismi e gli slogan del poeta
Lettura e commento delle seguenti opere:

- Il conte Andrea Sperelli

- La pioggia nel pineto

Le Avanguardie: Espressionismo, Futurismo, Dadaismo e Surrealismo (coordinate spazio-temporali e caratteristiche principali).

Il Futurismo: la lotta al passatismo, la rinnovazione delle arti (il parolibersimo), l'esaltazione della velocità, della tecnologia e dell'azione.

Lettura e commento delle seguenti opere:

- Il Manifesto del Futurismo
- alcuni passi del Manifesto della cucina futurista
- Aldo Palazzeschi, E lasciatemi divertire!

Cenni sul rinnovamento del romanzo in Europa: il romanzo sperimentale, le tecniche di narrazione (flusso di coscienza e monologo interiore), la crisi del personaggio.

Italo Svevo: vita e poetica. La formazione culturale europea, l'approdo alla psicanalisi, il mancato riconoscimento in Italia.

La coscienza di Zeno: trama, il narratore inattendibile, Zeno come personaggio "inetto".

Lettura e commento dei brani tratti da La coscienza di Zeno:

- Prefazione e Preambolo
- L'ultima sigaretta
- Augusta, la salute personificata
- Zeno sbaglia funerale
- Psico-analisi

Luigi Pirandello: vita e poetica. Le triste vicende familiari (la follia della moglie) e il successo in letteratura con il Premio Nobel. La poetica dell'umorismo come sentimento del contrario, la crisi dell'uomo moderno e del personaggio.

La rivoluzione teatrale di Pirandello: metateatro e teatro nel teatro.

Lettura e commento delle seguenti opere:

- Lettura di brani tratti dal saggio L'umorismo
- La Patente (Novelle per un anno)
- Il treno ha fischiato (Novelle per un anno)
- Lettura integrale del romanzo Il fu Mattia Pascal
- Brano: I sei personaggi entrano in scena

Giuseppe Ungaretti: vita e poetica. Il racconto della guerra, la poesia come "illuminazione", la ripresa di elementi delle Avanguardie (sperimentazione con versi brevi) e del Simbolismo (la parola pura ed evocativa).

Lettura e commento delle seguenti opere tratte da L'allegria:

- Il porto sepolto
- I fiumi
- San Martino del Carso
- Veglia
- Sono una creatura
- Soldati

Umberto Saba: vita e poetica. La poesia onesta: trite parole e musicalità

Lettura e commento delle seguenti opere tratte da Il Canzoniere:

- Città vecchia
- Mio padre è stato per me l'assassino

Cenni sull'Ermetismo: la lezione di Ungaretti, l'uso di una parola simbolica ed evocativa, i temi esistenziali.

Lettura e commento di: Ed è subito sera, Salvatore Quasimodo

Eugenio Montale: vita e poetica. La crisi esistenziale: il male di vivere; i simboli e il correlativo oggettivo. I diversi stili di Montale nel corso della sua produzione poetica.

Lettura e commento di alcune poesie dell'autore.

Cenni sul Neorealismo

METODOLOGIA

Lezione frontale e lezione partecipata, lettura e analisi delle opere in classe a partire dalle conoscenze e dalle considerazioni degli studenti.

STRUMENTI

Libro di testo, testi forniti ai ragazzi tramite Classroom, video integrativi (per esempio parte del programma "I grandi della letteratura italiana")

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche di produzione scritta: tipologie A, B e C. Interrogazioni orali di letteratura.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Griglie di valutazione dello scritto e dell'orale

STORIA

MATERIA:

Storia

DOCENTE

Sofia Dotti

LIBRO DI TESTO

G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura*, vol. 3, ed. rossa, Pearson

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

55 ore (al 2 di maggio)

**BREVE RELAZIONE
SULLA CLASSE**

La classe 5^ABEN è composta di 24 studenti, di cui 6 con BES. All'inizio dell'anno, la classe faceva molta fatica a seguire con efficacia le lezioni e a prendere appunti; in molti casi il metodo di studio era poco sviluppato e le conoscenze pregresse erano lacunose. Nel corso dell'anno la classe è migliorata, anche se si registrano ancora alcune difficoltà nello studio.

**PROGRAMMA PER
CONTENUTI**

Il Risorgimento:

- La seconda guerra di indipendenza e l'unità di Italia
- La Destra Storica al potere: piemontesizzazione e brigantaggio
- La Terza Guerra di indipendenza e la breccia di Porta Pia
- La Sinistra Storica al potere: industrializzazione e divario tra nord e sud
- Crispi e l'Imperialismo italiano: la sconfitta di Adua

Cenni sullo sviluppo industriale e sull'imperialismo

Scenari politici di inizio '900:

- La Germania di Bismarck e la Triplice Alleanza
- La Francia della Terza Repubblica e il regno della regina Vittoria
- La Triplice Intesa
- L'età giolittiana in Italia: le riforme sociali e l'espansione coloniale in Libia
- La grande instabilità dell'area balcanica che diventa la "polveriera d'Europa"

Prima Guerra Mondiale:

- Cause profonde e cause contingenti
- Dalla guerra lampo alla guerra di trincea
- L'intervento dell'Italia: le posizioni dell'opinione pubblica, il patto segreto di Londra e l'ingresso in guerra al fianco dell'Intesa
- La svolta del 1917: il ritiro della Russia e l'ingresso degli USA
- La situazione nell'impero ottomano: il genocidio degli Armeni
- I quattordici punti di Wilson
- La fine della guerra: i trattati di pace e la costruzione di una nuova

Europa

La Rivoluzione Russa:

- La Russia prima della guerra: arretratezza economica e sociale
- Le conseguenze della Guerra Mondiale in Russia
- La rivoluzione di febbraio e il governo provvisorio
- Il ritorno di Lenin e la rivoluzione d'ottobre
- I bolscevichi al potere: nazionalizzazione e uscita dalla guerra
- La nascita dell'URSS e la salita al potere di Stalin
- Le caratteristiche generali della dittatura di Stalin

Il primo dopoguerra in Italia:

- Il biennio rosso: crisi sociale, scioperi e proteste
- D'Annunzio e l'impresa di Fiume
- L'ascesa del Fascismo in Italia e la marcia su Roma
- Il delitto Matteotti e le sue conseguenze: l'inizio della dittatura e le leggi fascistissime
- Il totalitarismo fascista: propaganda, controllo dell'informazione, nazionalismo e controllo della scuola
- Politica economica: l'autarchia
- I patti lateranensi e l'accordo con la chiesa cattolica
- Le leggi razziali del 1938
- Politica estera: la guerra in Libia e in Etiopia

Il primo dopoguerra negli USA:

- I ruggenti anni '20 tra crescita del benessere e proibizionismo
- La crisi del '29: cause, il crollo di Wall Street e conseguenze (in America e in Europa)
- Roosevelt e il *New Deal*: la lenta ricrescita dell'economia statunitense

Il primo dopoguerra in Germania:

- La pace punitiva e i problemi della repubblica di Weimar
- L'ascesa del Nazismo: Hitler si ispira al fascismo
- Il totalitarismo tedesco e l'ideologia razzista
- Le leggi razziali e le persecuzioni degli Ebrei
- La politica estera: lo "spazio vitale" della Germania e la politica di *appeasement* di Francia e Regno Unito

Cenni sulla guerra civile spagnola e sull'imperialismo giapponese

Seconda Guerra Mondiale

- Cause profonde e cause contingenti
- Il patto Molotov-Ribbentrop
- La guerra lampo nazista: invasione della Polonia e della Francia
- L'ingresso in guerra dell'Italia e il Patto tripartito
- L'operazione Barbarossa contro l'URSS
- Dalla Carta Atlantica all'Alleanza: l'ingresso degli USA in guerra
- L'occupazione nazifascista dell'Europa e il dramma della Shoah
- 1942: l'anno di svolta
- 1943-1945: la guerra civile in Italia, Resistenza e Liberazione
- La sconfitta nazifascista e la fine della guerra

L'eredità della guerra:

- Il processo di Norimberga
- L'Onu e la *Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo*
- Le origini della guerra fredda: il mondo diviso in due blocchi
- L'idea di un'Europa unita (CEE)

Cenni sulla decolonizzazione

L'Italia nel Secondo Dopoguerra:

- L'Italia diventa una repubblica
- Il miracolo economico italiano

METODOLOGIA	Lezione frontale e lezione partecipata.
STRUMENTI	Libro di testo, testi forniti ai ragazzi tramite Classroom, uso di slide e presentazioni, video integrativi (per esempio: Barbero "Come scoppiano le guerre")
STRUMENTI DI VERIFICA	Verifiche scritte e interrogazioni orali.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Griglie di valutazione

LINGUA INGLESE

DOCENTE: PRICOLO ALESSANDRA

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)

Totale ore: 56 (di cui 6 di ed.civica)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5^B ad indirizzo enogastronomico ha mantenuto un comportamento nel complesso corretto durante le lezioni ed ha dimostrato un certo interesse per la disciplina. La partecipazione al dialogo educativo nel corso dell'anno è stata purtroppo passiva e gli interventi sono stati limitati ad un piccolo gruppo di allievi che si sono particolarmente distinti.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. La maggior parte degli allievi possiede una preparazione nel complesso discreta, con qualche lacuna a livello espositivo, per pochi studenti i livelli raggiunti risentono di un'applicazione incostante, una metodologia di studio non sempre appropriata ed una difficoltà espositiva. Il rapporto docenti/allievi è stato corretto e rispettoso sia per quanto riguarda le consegne che per le richieste.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

How to prepare a menu: Types of menu; Banquets and buffets ; Breakfast, lunch and dinner menus; Special menus.

Religious menus.

Food contamination .

A closer look at microbes.

Food poisoning.

Food spoilage and safe storage.

Handling food safely.

Good storage and food classification.

Food preservation and food packaging .

Food packaging .

The HACCP system.

HACCP: the seven principles.

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

Food and health .

The food pyramid and food groups.

Healthy plates: the Eatwell plate; my Plate.

The Mediterranean diet .

Advantages of the Mediterranean diet.

Special diets for food allergies and intolerances .

Celiac disease .

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

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

Per quanto riguarda l'Uda di ed.civica dal titolo " La Costituzione " sono stati affrontati i seguenti argomenti: Religious menus; Food & religion; Judaism, Islam, Hinduism, Buddhism; Buddhist cuisine, Kosher food.

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

METODOLOGIA

Funzionale - comunicativa

STRUMENTI

Libro di testo, fotocopie, CD, DVD, LIM.

STRUMENTI DI VERIFICA

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

LA PROGRAMMAZIONE completa è presente agli atti della scuola.

LINGUA SPAGNOLA

MATERIA: Lingua Spagnolo

DOCENTE Ximena Vicuña Narvaez

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

ORE DI LEZIONE 74 effettivamente svolte (al 15 di maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

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

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

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

Scelte metodologiche sono state: condivisione di presentazioni e schede in formato digitale degli argomenti relativi alla micro lingua di settore (enogastronomia); assegnazione di lavori agli studenti, relativa correzione e restituzione.

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

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

2) Productos típicos

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

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

Los quesos y cortes

Verduras y legumbres (Receta Fabada Asturiana)

3) Menú Equilibrado

Dieta ideal (consejos y recomendaciones)

4) Normas Higiénicas para los profesionales

5) Menú para celíacos

La celiaquía

La cocina sin gluten

METODOLOGIA

Lezione frontale, lavoro di gruppo, discussione guidata

STRUMENTI

Libri di testo e dispense del docente

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali con quesiti specifici e risposte aperte

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenze dei contenuti della materia e comprensione della lingua

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

MATEMATICA

Docente: CAPRIOTTI MARCO

Libro di testo in adozione

Colori della matematica edizione bianca volume A. Edizioni Dea Scuola

Ore di lezione

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

Totale ore: 80

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE EVIDENZIANDO OBIETTIVI PROGRAMMATI E REALIZZATI

La classe è costituita da ventiquattro studenti in generale poco motivati, 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.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE

GALVAN ANDREA

LIBRO DI TESTO in adozione

- Gestire le imprese ricettive up terzo volume, Rascioni - Ferriello, Tramontana. Libro di V
- Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica, secondo biennio, De Luca - Fantozzi, De Agostini. Libro di IV

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)

75

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe non ha potuto contare sulla continuità didattica per tutto il triennio ma solo nel quarto e quinto anno. Alcuni contenuti sono stati ripresi all'inizio dell'anno al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi del quinto anno.

Nel primo quadrimestre l'impegno da parte di un numeroso gruppo di studenti è stato discontinuo e superficiale, pertanto hanno riportato valutazioni insufficienti, seppur non gravi.

Nel secondo quadrimestre, la classe non migliora l'atteggiamento allo studio e permane un gruppo di studenti che non hanno acquisito la consapevolezza dell'impegno richiesto per affrontare l'Esame di Stato.

Sono stati programmati dei momenti dedicati al ripasso e al recupero in itinere durante tutto l'anno per colmare le lacune dimostrate nei momenti delle verifiche. Un gruppo di studenti ha raggiunto un livello di preparazione pienamente sufficiente, mentre alcuni mostrano ancora carenze e difficoltà, nonostante lo sforzo dimostrato. Un ristretto numero di alunni riesce ad analizzare, elaborare e mettere in relazione i contenuti multidisciplinari con un certo approfondimento. In particolare, tra questi ultimi emergono degli studenti che, per il loro impegno sempre serio e motivato, hanno avuto fin dall'inizio risultati sempre buoni o ottimi. In generale il comportamento della classe si è dimostrato poco responsabile e immaturo.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

- 1. BILANCIO D'ESERCIZIO** (libro di IV e appunti)
 - Bilancio civilistico
 - Riclassificazione del bilancio (solo finanziaria dello SP)
- 2. FINANZIAMENTI** (libro di IV e appunti)
 - Struttura finanziaria dell'impresa
 - I finanziamenti aziendali
- 3. ANALISI DI BILANCIO** (appunti e dispensa in classroom)
 - Indici per l'analisi economica (ROE e ROI)
 - Indici per l'analisi patrimoniale (rigidità ed elasticità, autonomia, dipendenza, capitalizzazione, indebitamento)
 - Indici per l'analisi finanziaria (disponibilità, liquidità, auto-copertura, copertura)
- 4. GESTIONE ECONOMICA** (libro di IV e appunti)
 - Analisi dei costi; tipologie di costi: costi d'esercizio e pluriennali, centro di costo, costi fissi e costi variabili, costi diretti e indiretti. Configurazione del costo: costo primo, costo complessivo, costo economico tecnico
 - Diagramma di redditività: Break Even Point
- 5. MARKETING** (libro di V)
 - Il marketing aspetti generali
 - Il marketing strategico
 - Il marketing operativo
 - Il marketing plan
- 6. PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO** (libro di V)
 - La pianificazione e la programmazione
 - Il budget
 - Il business plan (attività laboratoriale con strumenti digitali: Startupper)

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, problem solving, esercitazioni guidate, ricerche nel web.

STRUMENTI

Libro di testo, dispense, articoli e video.

STRUMENTI DI VERIFICA

Sono state svolte sia verifiche formative che sommative sotto forma di risoluzione problemi, analisi di casi, tema argomentativo, interrogazione, relazione scritta ed orale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione rispecchia il raggiungimento degli obiettivi prefissati in termini di competenze e si è tenuto:

Progressi registrati rispetto ai livelli di partenza

Impegno nello studio

Partecipazione alle attività scolastiche

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

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: ANNALISA DI CATALDO

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 101 fino al 15/05/2023

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, per la disciplina in oggetto, ha goduto della continuità didattica negli ultimi due anni.

Rispetto alla materia la classe ha dimostrato un interesse discontinuo e variegato con un impegno personale nello studio domestico poco attivo per più della metà degli studenti.

Per molti di loro sono risultate particolarmente carenti le competenze organizzative rimaste in embrione fino all'inizio del secondo quadrimestre della classe quinta. La partecipazione al dialogo educativo si è caratterizzata anch'essa per discontinuità e disomogeneità, la capacità di accogliere le indicazioni metodologiche e le proposte

didattiche ha subito una, seppur minima, evoluzione nel corso del quinto anno con una adesione disordinata, ma presente ad alcune attività.

Il livello raggiunto è stato mediamente base/intermedio, mentre permangono molte incertezze per quegli studenti che hanno delle difficoltà oggettive difficilmente compensate e per alcuni alunni il cui impegno o si è intensificato solo nel secondo quadrimestre, con lievi miglioramenti, o si è ridotto nello stesso periodo.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

QUALITA' ALIMENTARE

Qualità totale e fattori che la compongono.

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

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

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

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

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione biologica degli alimenti

Infezioni virali, Virus dell'epatite A

Malattie prioniche (BSE).

Condizioni di crescita dei microrganismi;

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

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

Parassitosi classificazione, teniasi e anisakidosi.

Caso pratico: individuazione nel diagramma di flusso di pericoli biologici, dall'alimento al contaminante.

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

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

Contaminazioni fisiche: corpi estranei, radiazioni.

LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

Fondamenti di bioenergetica: bilancio energetico e voci del FEG; modello bicompartimentale, calcolo e interpretazione dell'IMC.

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

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

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

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

adulto

donna in gravidanza e nutrice

terza età, scelta degli alimenti e cotture.

Caso pratico: definizione di un menu adeguato

DIETA E STILI ALIMENTARI

Dieta Mediterranea

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

Diete Vegetariane

Diete: Nordica, cenni su Macrobiotica ed Eubiotica.

Cenni: L'alimentazione nella ristorazione collettiva

ristorazione di servizio: gestione, legame;

i menù speciali nella mensa scolastica.

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

Malattie CardioVascolari, MCV

fattori di rischio e prevenzione del rischio;

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

Malattie del metabolismo:

sindrome metabolica, come si riconosce;

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

obesità: IMC, classificazione, malattie correlate, dietoterapia.

Reazioni avverse al cibo:

allergie, dieta ad esclusione;

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

intolleranze/allergie etichettatura e ristorazione collettiva.

Alimentazione e tumori: definizioni, fattori scatenanti, sostanze protettive (functional foods: fitosteroli, antiossidanti, probiotici e prebiotici).

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Cibo e religioni, cenni

Le regole alimentari nella religione ebraica, il digiuno nelle religioni monoteiste.

Nuove tendenze nel Food: nuovi prodotti alimentari, gastronomia molecolare

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, PBL, brain storming, ricerche

STRUMENTI

Libro di testo, appunti, mappe, pubblicazioni scientifiche e video caricati su classroom

STRUMENTI DI VERIFICA

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

Tutte le prove sono state valutate utilizzando i seguenti criteri declinati, come da programmazione presente agli atti della scuola, per ciascun obiettivo:

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.

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

DOCENTE: Prof. La Grassa Antonio

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

ORE DI LEZIONE: effettivamente svolte in presenza 51 (al 12/05/2023).

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 24 alunni di cui 19 maschi e 5 femmine. La partecipazione durante le lezioni risulta regolare. I voti sono più che sufficienti per la maggior parte degli allievi. Purtroppo non tutti gli argomenti sono stati trattati o approfonditi. Comportamento e soglia di attenzione nel corso dell'anno risultano non sempre accettabili.

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

- La relazione con i clienti
- Le tipologie dei clienti e le forme di comunicazione
- La vendita
- Uda: Marketing
- Aspetti tecnici e gestionali della carta
- I vari tipi di carta
- I costi e i prezzi
- L'azienda digitale
- La gestione degli acquisti
- La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio
- Regioni: prodotti tipici, cucina e vini
- Uda: organizzazione di un evento
- L'attrezzatura e i tavoli per buffet e banchetti
- I servizi di banqueting e catering
- Banqueting e catering: gestione operativa

- La vite e la produzione del vino
- Spumate, champagne e classificazione dei vini
- Degustazione e abbinamento del vino: aspetti teorici
- La degustazione per l'abbinamento
- La birra: La produzione e le tipologie
- Il servizio
- La degustazione e gli abbinamenti

METODOLOGIA

Lezioni frontali in presenza, problemi a soluzione rapida, discussione guidata, simulazione

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Test di verifica scritto con domande vero o falso, scelta multipla, completamento e risposta aperta, verifiche orali. Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti previsti dal PDP. Per 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, utilizzo dei dati forniti per risolvere l'argomento oggetto della verifica.

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

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

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

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

DOCENTE

Maurizio Sanfrancesco

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. 179

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 non sempre ha dimostrato buone capacità nella gestione del lavoro di gruppo, trovando alcune difficoltà nell'organizzazione e nell'ordine della propria postazione di lavoro, non sempre ha mantenuto un buon comportamento con alcuni momenti di conflittualità.

Il profitto tutto sommato è stato buono.

Alcuni studenti si sono distinti per competenze e abilità nel lavoro pratico. Buona parte delle relazioni relative alla alternanza non hanno dato esito positivo a causa di un conflitto sorto nella struttura accogliente con la brigata di cucina.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

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 Teriakky

Patate naturali

Torta caprese con salsa Melba

Lezione n.6

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE

IL CONCETTO FUSION

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

La ricetta tipica

Caponata in agrodolce
Arancine di riso alla siciliana
Involtini di pesce spada
Mousse al cioccolato fondente con fragola pralinata al cocco

Lezione n.7

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Polpette di melanzane

Maccheroni al ferretto con ragù napoletano

Baccalà alla 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.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Masullo Maria Laura

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, composta da 19 studenti e 5 studentesse, nel corso dell'anno scolastico ha seguito le lezioni regolarmente.

Gli alunni, mediamente, possiedono buone capacità motorie che, pure se saltuariamente, hanno sperimentato nelle diverse attività comprendendone l'importanza per l'acquisizione di corretti stili di vita per il proprio benessere.

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 praticate. Un piccolo gruppo invece pur avendo buone capacità motorie non ha mostrato un significativo interesse per la materia e non sempre ha tenuto un comportamento adeguato.

La maggior parte degli allievi, comunque, ha conseguito una equilibrata maturazione della personalità nell'ambito psico-motorio, acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative migliorando le capacità motorie.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Metodologie di allenamento per la corsa veloce e di resistenza

Esercizi a carico naturale.

Stretching ed esercizi di rilassamento

Moduli di attività motorie e giochi sportivi:

Pallavolo – Basket – Calcio –

Badminton –

Esercizi di consapevolezza e percezione del proprio corpo

Educazione posturale

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

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

Linguaggio specifico della disciplina

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

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 modulo sportivo 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, del comportamento e della partecipazione dimostrati durante le varie attività pratiche

IRC

DOCENTE Marco della Malva

PROGRAMMA PER CONTENUTI

La morale cristiana di fronte alle sfide culturali dell'odierna società

- La Persona e la sua dignità: persona e finzione ;
- La dignità di ogni essere umano (Gen. 1, 1-2, 4);
- Riflettere sulla coscienza-voce interiore;
- Il bene ed il male;
- La scelta dei valori;
- Il peccato nella chiesa cattolica: differenze tra peccato veniale e peccato mortale;
- Entità demoniache ed esorcismo
- Conoscere i valori cristiani e saperli confrontare con altre visioni della vita;

La concezione matrimonio e della famiglia cristiano-cattolica

- Conoscenza e diffusione del magistero della chiesa in merito al matrimonio.
- Definizione di matrimonio nel magistero della chiesa.
- Caratteri costitutivi del matrimonio: differenza di genere, indissolubilità, procreazione.
- La questione aperta dei diversi modelli familiari nella società contemporanea: unioni di fatto, matrimoni tra persone dello stesso sesso.
- La posizione del magistero della Chiesa all'interno del dibattito pubblico.

C. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

C.1 Simulazione di prove d'esame I Prova



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



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 spieganee 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.



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_1922-344070360/)

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 sordo 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'paria 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 terribile 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.



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 [...]. Converrà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfi 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.



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 (ovverossia statue, dipinti, codici miniati, architetture, aree archeologiche, centri storici) e i beni ambientali (ovverossia 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 corroso dallo smog, che milioni di metri cubi o di ettari dell'ambiente storico e naturale sono fagocitati dall'invasione 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 scegliere 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.



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

Commissione

Alunno e Classe:

Tipologia A	Descrittori
- 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)
- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate-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)
- 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
- 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)
- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate-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)
- 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
- 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)
- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate-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)
- 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 parafrasi	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e attinente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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 SIMULAZIONE 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, analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale);
- sulla base dei seguenti nuclei tematici:
 - 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.



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 Crescenza, 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)
COMPRENSIONE 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 chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	Rigorosa e appropriata	3
		Adeguate e complessivamente corretta	2
		Impropria e scorretta	1
TOTALE			/20

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	MARCO della MALVA	
Italiano	DOTTI SOFIA	
Storia	DOTTI SOFIA	
Inglese	PRICOLO ALESSANDRA	
2° Lingua: Spagnolo	VICUNA XIMENA	
Diritto e Tecnica Amministrativa	GALVAN ANDREA	
Alimentazione	DI CATALDO ANNALISA	
Matematica	CAPRIOTTI MARCO	
Laboratorio di Enogastronomia	SANFRANCESCO MAURIZIO	
Laboratorio di Sala e Vendita	LA GRASSA ANTONIO	
Scienze motorie	MASULLO MARIA LAURA	
Sostegno	SANTANDREA ANTONIETTA	

COORDINATORE DI CLASSE prof.ssa Annalisa Di Cataldo

Documento costituito da pagine 64

Milano, 15 Maggio 2023

Il Dirigente Scolastico
Prof. Luigi Costanzo