



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. 2703/C29 del 12 maggio 2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a B
Sala e Vendita

Anno Scolastico 2022 / 2023

INDICE

A) <u>PARTE GENERALE</u>		
PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA	pag.	3
VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI	pag.	4
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE	pag.	4
PROFILO DELLA CLASSE	pag.	5
<ul style="list-style-type: none"> • IL CONSIGLIO DI CLASSE • COMPOSIZIONE DELLA CLASSE • PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3^e e 4^e) 	pag.	5
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4° e 5°		
A.1 COMPETENZE EDUCATIVE	pag.	7
A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA ed EDUCAZIONE CIVICA	pag.	9
A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	pag.	15
A.3.1 Iniziative complementari e integrative	pag.	19
A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI: UDA	pag.	20
B) <u>PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE</u>		
ITALIANO	pag.	27
STORIA	pag.	32
LINGUA INGLESE	pag.	36
LINGUA 2° SPAGNOLO	pag.	39
MATEMATICA	pag.	41
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	pag.	57
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	pag.	60
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	pag.	62
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	pag.	64
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	pag.	67
RELIGIONE	pag.	69
C) <u>SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO</u>		
C. 1 Simulazione di I prova d'esame	pag.	70
Griglia di valutazione	pag.	77
C. 2 Simulazione di II prova d'esame	pag.	79
Griglia di valutazione	pag.	84
D) ALLEGATI 1.schede di valutazione alternanza scuola-lavoro, 2.relazioni studenti con PDP e con PEI/ PEID 3.Formulario Matematica	pag.	85

A) PARTE GENERALE

PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA

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

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

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

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

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

PERCORSI TRIENNALI

Operatore della ristorazione:

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

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

1) ENOGASTRONOMIA

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

2) SERVIZI DI SALA E VENDITA

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

3) ACCOGLIENZA TURISTICA

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

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

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

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

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

- Una positività complessiva nelle competenze, capacità e conoscenze;
- Un miglioramento rispetto alla situazione di partenza 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

---OMISSIS---

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. 2 PEI, n. 7 PDP coperti dalla privacy, saranno consegnati al Presidente della Commissione d'Esame nella riunione plenaria.

Alunni assegnati alla classe come privatisti

---OMISSIS---

PROFILO CARRIERA STUDENTE: SITUAZIONE IN INGRESSO

---OMISSIS---

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4^a

Alla classe 4^a B SV erano iscritti 30 alunni; agli scrutini finali 6 sono risultati non promossi; 7 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per le discipline Alimentazione, 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 sono stati inseriti numero 2 alunni (non ammessi o trasferiti)

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5^a

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

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

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

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

Per gli alunni che nel corso della prima parte del secondo quadrimestre sono risultati ancora non sufficienti in alcune materie, l'attività di recupero in itinere e lo studio individuale sono proseguiti per tutto il secondo quadrimestre; a seguito delle verifiche scritte e orali effettuate successivamente, la maggior parte degli alunni risulta aver recuperato, agli altri si darà la possibilità di recuperare con interventi in classe e con

verifiche ed interrogazioni anche nell'ultima parte dell'anno; gli esiti di tali verifiche saranno valutati dal Consiglio di Classe nello scrutinio di ammissione all'esame (vedi tabellone di scrutinio di ammissione all'esame).

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

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

ATTRIBUZIONE DEI VOTI DI CONDOTTA

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

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

A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA e di EDUCAZIONE CIVICA

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

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

L'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica

PREMESSA

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

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

IL CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

Questi ultimi potranno comunque connotare, ampliare e dettagliare le singole programmazioni di Educazione Civica secondo la specificità degli indirizzi, le competenze possedute e le priorità formative ed

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

TEMATICHE

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

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

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

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

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

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

Anno scolastico 2020/2021 (1° quadrimestre)

Classe III

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Sostenibilità ambientale e sviluppo sostenibile	Lezione frontale, lezione partecipata e interattiva con la LIM, Focus group (discussione)	Italiano, DTA
Totale ore modulo: 12		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano DTA	Nascita dell'agenda 2030 Sostenibilità, profitto e lavoro.	

Anno scolastico 2020/2021 (2° quadrimestre)

Classe III

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Agenda per il terzo millennio – 17 goals dell'agenda 2030	Lezione frontale, lezione partecipata e interattiva con la LIM, Focus group (discussione)	Italiano, DTA, Spagnolo, Inglese, Alimentazione
Totale ore modulo: 26		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano DTA Spagnolo Inglese Alimentazione	Nascita dell'agenda 2030 Sviluppo sostenibile Producción y consumo responsables: ¿Cómo puedo ayudar como consumidor? The 17 Un Sustainable Development Goals.Sustainability: Environment, Economy and Equity. Valutazione dell'impatto ambientale delle produzioni alimentari: anno 2016, anno dei legumi	

Anno scolastico 2021/2022 (1° quadrimestre)

Classe IV

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Progetto "Buoni e giusti" Sport, Regole e Benessere	Lezione frontale, lezione partecipata e interattiva con la LIM, Focus group (discussione)	Italiano Ed. Fisica DTA
Totale ore modulo: 18		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano Ed. Fisica DTA	Il rispetto del lavoro ai tempi della GDO Progetto Buoni e Giusti COOP Il costo del lavoro	

Anno scolastico 2021/2022 (2° quadrimestre)

Classe IV

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
La manipolazione di massa e interpersonale: come le tecniche manipolative possono influenzare il comportamento pubblico e privato. Le eccellenze agroalimentari	Lezione frontale, lezione partecipata e interattiva con la LIM, Focus group (discussione) Studio di caso	Matematica Scienza e cultura Alimentazione Italiano Ristorazione
Totale ore modulo: 29		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Matematica Scienza e cultura Alimentazione Italiano Ristorazione	Tecniche di condizionamento sociale Social media e disturbi alimentari Educazione ai media Le eccellenze Agroalimentari; HACCP	

Anno scolastico 2022/2023 (1° quadrimestre)

Classe V

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
La valorizzazione dei prodotti del territorio	Lezione frontale, lezione partecipata e interattiva con la LIM, Focus group (discussione) Studio di caso	Inglese, Spagnolo, lab. Cucina, scienze degli alimenti
Totale ore modulo: 24		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici specifici	
Inglese	Italy a land of flavours: tagliatella, chianina e amarone	
Spagnolo	Jamon iberico eccellenza spagnola	
Scienze degli alimenti	abbinamento tra un alimento a scelta a marchio (eccellenza regionale) con un vino a marchio della stessa regione	
Lab. Cucina	il cuoco e i prodotti a km 0	

Anno scolastico 2022/2023 (2° quadrimestre)

Classe V

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Costituzione e memoria	Uscita sul territorio con visita al memoriale della Shoah, Incontro con Valentina Pzalis (violenza di genere), lavoro di gruppo e lezione partecipata	italiano, storia, DTA
Totale ore modulo: 17		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Storia	La costituzione, nascita e contesto storico, valori e principi fondamentali (con particolare attenzione all'antifascismo e al principio di uguaglianza, soprattutto di genere)	
Italiano	Letteratura e resistenza	
DTA	A Principi Costituzionali e attualità - Principio di capacità contributiva e progressività	

TEMATICHE AFFRONTATE AL DI FUORI DEI PROGETTI DOCUMENTATI

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

DISCIPLINE	ATTIVITA'/PROGETTI/TEMATICHE
ITALIANO	Tale disciplina ha lavorato sullo sviluppo della capacità critica ed argomentativa
STORIA	Conoscenza dei fatti storici e sviluppo di autonoma capacità critica
LINGUA INGLESE	Tale disciplina ha lavorato in lingua sulla responsabilità nel tessuto sociale attraverso lo studio dell'HACCP, le diete con i loro vantaggi e svantaggi, norme di igiene alimentare, corretta conservazione dei cibi e lotta allo spreco.
LINGUA 2: SPAGNOLO	Tale disciplina ha lavorato in lingua sulla responsabilità del tessuto sociale attraverso lo studio di diete e norme di igiene alimentare.
MATEMATICA	Utilizzo delle capacità logiche sviluppate, mediante l'applicazione del pensiero matematico e razionale, per la risoluzione di problemi in situazioni di vita quotidiana.
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di consapevolezza e responsabilità, attraverso lo studio dell'evoluzione delle abitudini alimentari nel tempo, e lo sviluppo della normativa di riferimento.
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Diritto alla salute, prevenzione attraverso scelte consapevoli dei comportamenti alimentari e di stili di vita, benessere nei luoghi di lavoro
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di responsabilità attraverso lo studio dei marchi e dei disciplinari di produzione.
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di responsabilità mettendo in evidenza la qualità dei prodotti tipici regionali e l'importanza della loro tutela.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Fair play e rispetto dei regolamenti pattuiti nelle attività praticate.
RELIGIONE	Principio di rispetto e tolleranza

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

ClasseNome

Titolo UDA 1Titolo 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 quinquennalee 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, vistanon 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

PERCORSO QUINQUENNALE ISTRUZIONE PROFESSIONALE		
ORE**	CLASSI	DOVE
160 Curriculare e/o Durante sospensione attività didattica	terze	Operativo in affiancamento in azienda e lavoro personale Di consuntivazione della esperienza effettuata Project work
160 Curriculare e/o durante sospensione attività didattica	quarte	Operativo in affiancamento in azienda e lavoro personale di consuntivazione della esperienza effettuata
80/120 Curriculare extra curriculare*	quinte	Operativo in affiancamento in azienda e con un lavoro personale di rielaborazione delle esperienze aziendali effettuate

nonché delle personali potenzialità: tempi, ambiti e tipologie aziendali, durata e calendarizzazione.

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

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

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

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

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 (2020/2021 - 2021/2022 - 2022/2023).

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 B SV ha realizzato le seguenti attività:

A.s. 2020/2021 PROJECT WORK seguendo un corso online di 40 ore su piattaforma Google digital training su concetti base del marketing digitale

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 e la scheda di valutazione del singolo alunno.

TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE AZIENDE CHE HANNO ACCOLTO GLI STUDENTI

---OMISSIS---

A.3.1 EVENTUALI INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE

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

- a) Uscite didattiche e Viaggi di istruzione:
Viaggio di Istruzione in Umbria dal 21 marzo 2023 al 24 marzo 2023
Uscita didattica Memoriale della Shoah di Milano 18 gennaio 2023
Uscita didattica HANGAR BICOCCA e GALLERIA CAMPARI 3 marzo 2023
Uscita didattica ristorante spagnolo "Casa Iberica" 12 maggio 2023
Uscita didattica c/o Sinagoga Hamakon Berit Chabad (per chi segue RC) 19 maggio 2023
- b) Interventi di esperti:
Incontro con ADSINT sulla donazione del sangue;
Incontri di Orientamento in Uscita con ESSELUNGA SpA; READY2WORK per corsi di formazione ed inserimento lavorativo all'estero;
Progetto PNRR "Orientamento attivo nella transizione scuola-università" organizzato dall'Università IULM

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
Il Marketing	Uscita didattica (visita alla Campari); lezione frontale e lezione partecipata, lavoro di gruppo, lezione interattiva con la LIM	Italiano, Storia, DTA, Matematica
Totale ore modulo: 23		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano	G. D'Annunzio e i futuristi	

Storia	Prima guerra mondiale
DTA	Uscita al Museo Campari - principi fondamentali di marketing - l'evoluzione della comunicazione d'azienda nel tempo - il lancio di un nuovo prodotto e il Marketing Plan
Matematica	Calcolo del B.E.P. (Break even point) e del M.D.S (Margine di Sicurezza)

UDA n. 2

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Il lavoro e la sua organizzazione	Lezione frontale, partecipata e interattiva con la LIM, PCTO, Lezione dialogata, Focus group (discussione), Studio di caso	Italiano, inglese, DTA, Lab. Di sala,
Totale ore modulo: 16		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano	Tecniche comunicative ed espressive al fine di esprimersi in maniera corretta ed appropriata al contesto e alla situazione	
DTA	Forme giuridiche dell'impresa - Analisi interna - Localizzazione - Mercato del lavoro	
Lab. Di Sala	diverse tipologie di lavoro in relazione alla clientela	
Inglese	my internship experience	

UDA n. 3

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Salute e benessere	Lezione frontale, lezione partecipata e interattiva con la LIM, Focus group (discussione) Studio di caso	Inglese, Spagnolo, Scienza degli alimenti, Lab di cucina, Matematica.
Totale ore modulo: 24		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Inglese	Alternative diets	
Spagnolo	Dieta vegetariana	
Scienze degli alimenti	Analisi della linea guida sull'alcol	
Lab. cucina	Cucina orientale e salute	

Matematica	studio della curva glicemica e utilizzo del modello di Malthus per descrivere la crescita dei batteri sul piano di lavoro
------------	---

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE UDA:



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
<p>Ricerca e gestione delle informazioni</p> <p>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.</p>				
<p>Portare a termine in autonomia i compiti assegnati</p> <p>A (Avanzato) Esegue autonomamente e compiutamente il lavoro. B (Intermedio) Esegue quasi tutte le fasi del lavoro affidato in autonomia C (Base) Esegue con l'aiuto del docente gran parte delle fasi del lavoro assegnato. D (Iniziale) Esegue meccanicamente e in modo non compiuto il lavoro assegnato.</p>				
<p>Rispettare i tempi nell'esecuzione dei vari compiti</p> <p>A (Avanzato) I vari compiti via via assegnati sono svolti sempre nei tempi stabiliti ed a volte anche anticipatamente. B (Intermedio) I compiti assegnati sono svolti quasi sempre al limite del tempo previsto. C (Base) Necessita di essere sprona. D (Iniziale) Presenta difficoltà nel mantenere la tempistica.</p>				

<p>Prodotto finale</p> <p>A (Avanzato) Il prodotto si presenta pienamente funzionale, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>D (Iniziale) Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.</p>				
---	--	--	--	--

EVENTUALI ALTRE TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

• PERCORSI/TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>La vodka</u>	Lezione frontale, lezione laboratoriale, Lezione partecipata	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Storia

Contributi disciplinari specifici:

Laboratorio di Sala: vodka e distillazione

Inglese: Spirits, vodka

Spagnolo: Los coctéles

Storia: La rivoluzione russa e lo stalinismo

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Il Vino</u>	Lezione frontale, lezione partecipata, Lezione laboratoriale	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Letteratura italiana Alimentazione Enogastronomia

Contributi disciplinari specifici

Laboratorio di Sala: le vinificazioni, le DOCG della Lombardia

Inglese: Wine

Spagnolo: Vinos y el servicio de la mesa

Letteratura italiana: C. Baudelaire e i poeti simbolisti

Enogastronomia: vini presenti sul territorio lombardo e marchi di tutela

Alimentazione: stili alimentari

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte

<u>L'alcol</u>	Lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Storia Scienze degli alimenti
-----------------------	--	--

Contributi disciplinari specifici

Laboratorio di sala: Whisky e whiskey

Inglese: spirits, Whisky

Spagnolo: los coctéles

Storia: i ruggenti anni '20 e il proibizionismo

Alimentazione: linee guida sull'alcol

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Spritz</u>	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Storia Letteratura italiana DTA

Contributi disciplinari specifici

Laboratorio di Sala: Spritz

Inglese: Cocktails

Spagnolo: los coctéles

Storia: La prima guerra mondiale

Letteratura italiana: Ungaretti

DTA: Visita al Museo Campari.

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Le dieta mediterranea</u>	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Alimentazione Enogastronomia Inglese Spagnolo Storia Letteratura italiana Laboratori di Sala DTA

Contributi disciplinari specifici

Alimentazione: diete e stili alimentari

Inglese: the mediterranea diet

Spagnolo: dieta ideal

Letteratura italiana: il manifesto della cucina futurista e il rifiuto della tradizione culinaria italiana

Laboratorio di Sala: il vino

Enogastronomia: l'Italia e la gastronomia del localismo

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

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Nazismo e Shoah</u>	Lezione partecipata, lezione frontale, uscita didattica	Alimentazione Storia Letteratura italiana

Contributi disciplinari specifici

Alimentazione: regole alimentari nella tradizione ebraica

Storia: la seconda guerra mondiale e la Shoah

Letteratura italiana: lettura del romanzo di P. Levi "Se questo è un uomo"

Visita guidata al Memoriale alla Shoah di Milano

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Contaminazioni</u>	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Alimentazione Inglese, Spagnolo, Storia, Letteratura italiana DTA Matematica

Contributi disciplinari specifici

Alimentazione: contaminazione biologica degli alimenti

Inglese: food contamination

Spagnolo: normas higiénicas para los profesionales

Storia: l'ingresso degli Usa nella seconda guerra mondiale e la fine del conflitto con la bomba atomica

Letteratura italiana: "La coscienza di Zeno" e l'ultima pagina del romanzo

DTA: Qualità e norme sull'igiene

Matematica: il modello di Maltus per la crescita dei batteri

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</u>	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Inglese Spagnolo Alimentazione Enogastronomia DTA

Contributi disciplinari specifici

Inglese: Food safety and hygiene

Spagnolo: Normas Higiénicas para los profesionales

Alimentazione: Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

Cucina: H.A.C.C.P

DTA: Filiere Agroalimentari, la distribuzione, Pacchetto Igiene

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
L'HACCP in diverse strutture ricettive: ristorante etnico, azienda di catering, rifugio di montagna e truck food	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale a gruppi	Alimentazione Sala

Contributi disciplinari specifici

Alimentazione: Il sistema HACCP e le norme igieniche

Sala: Modalità di servizio nel rispetto delle norme igieniche

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Le intolleranze alimentari</u>	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Inglese Spagnolo Alimentazione Enogastronomia Storia Matematica

Contributi disciplinari specifici

Inglese: Alternative diets

Spagnolo: La dieta vegetariana (ventajas y desventajas)

Alimentazione: Allergie e intolleranze alimentari

Enogastronomia: le intolleranze alimentari

Storia: Nazismo (alimentazione vegetariana di Hitler)

Matematica: studio della curva glicemica

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Analisi dei costi</u>	Lezione frontale Lezione partecipata Risoluzione di casi pratici	DTA Matematica

Contributi disciplinari specifici:

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

MATEMATICA: Lettura di un grafico; calcolo del BEP e del MDS (Margine di sicurezza)

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.

DOCENTE: Prof.ssa de Lieto Vollaro Valentina

LIBRO DI TESTO in adozione: *La scoperta della letteratura*, P. Di Sacco, edizione scolastiche Bruno Mondadori, vol. 3

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

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha goduto della continuità didattica di italiano e storia lungo il triennio, ma l'emergenza pandemica durante il terzo e il quarto anno ha impedito un'adeguata e proficua esercitazione sulla produzione del testo scritto, tanto che molti studenti, anche i più preparati e maturi, si sono trascinati alcune lacune di punteggiatura e morfosintassi dal biennio all'ultimo anno del corso di studi. Nonostante ciò, la valutazione finale, per una parte della classe, risulterà particolarmente positiva perché la docente ha ritenuto opportuno riconoscere e valorizzare la costanza e l'impegno profuso lungo tutto il percorso di studi.

Nonostante ciò, però, vi è un gruppo che ha raggiunto con difficoltà gli obiettivi minimi di materia, alcuni allievi per mancanza di studio e per mancato rispetto delle scadenze, altri per oggettive criticità e fragilità.

Si ritiene opportuno sottolineare che la particolare situazione personale della docente di ruolo, che l'ha portata ad assentarsi più volte durante il secondo quadrimestre per problemi di salute legati alla gravidanza (fino a lasciare le classi a partire dal mese di maggio per l'astensione obbligatoria), non ha permesso di procedere ulteriormente con la programmazione di materia che, per tale ragione, non risulta particolarmente corposa.

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

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

Competenze di profilo	Competenze di materia	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
<p>3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.</p> <p>Utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale.</p> <p>Utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale</p>	<p>1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working per intervenire in diversi contesti.</p> <p>2. Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3. Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali.</p> <p>4. Redigere tipologie di testi in ambiti professionali.</p> <p>5. Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione settoriale.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Scrivere in maniera corretta (ortografia, lessico, sintassi).• Usare con proprietà i linguaggi settoriali.• Scrivere varie tipologie di testo.• Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo.• Redigere il proprio curriculum vitae in formato europeo.• Usare metodi e strumenti per affrontare le diverse tipologie di prova scritta dell'esame di stato.• Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi in rapporto ai principali	<p>LIVELLO INTERMEDIO (7)</p> <p>1. Mette in atto comportamenti adeguati nelle diverse relazioni interpersonali e utilizza validi strumenti</p> <p>2. Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e</p>

<p>di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non.</p> <p>Comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.</p>	<p>6. Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</p>	<p>processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e internazionale anche in prospettiva interculturale. 	<p>proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>3. Sviluppa strategie di comunicazione in contesti più complessi.</p> <p>4. Redige tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.</p> <p>5. Usa il lessico settoriale in modo ampio e preciso.</p> <p>6. Produce in forma adeguata testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione</p>
<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>7. Avere coscienza della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno.</p> <p>9. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura.</p> <p>10. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.</p>	<p>Avere coscienza della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno.</p> <p>Cercare, selezionare e usare fonti e documenti.</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale</p>	<p>LIVELLO INTERMEDIO (7)</p> <p>7. Produce in maniera corretta testi che corrispondono alle tre diverse tipologie della prima prova dell'esame di Stato.</p> <p>8. Esprime un parere</p>

			<p>critico, personale e appropriato sugli argomenti</p> <p>9. Riconosce con sicurezza le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientando si tra testi e autori fondamentali.</p> <p>10. Stabilisce molteplici collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.</p> <p>13. Espone in maniera corretta e consapevole i contenuti studiati.</p> <p>14. Produce materiale multimediale in ambito interdisciplinare.</p>
--	--	--	---

PROGRAMMA PER CONTENUTI

•Tipologie della prima prova dell'Esame di Stato:

- A. analisi del testo in prosa e in versi;
- B. analisi e produzione di un testo argomentativo;
- C. riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

• Positivismo, Naturalismo e Verismo:

- Il positivismo e la teoria dell'evoluzione della specie;
- Naturalismo e Verismo, caratteristiche tematiche e stilistiche e relative differenze;
- E. Zola, tecniche narrative, tematiche e trama de *L'Assommoir*. Antologia: "Gervaise e l'acquavite" da *L'Assommoir* (materiale condiviso online su classroom);
- Giovanni Verga. Elementi essenziali della vita, la "conversione letteraria al Verismo" con *Nedda*, le raccolte di novelle, il "ciclo dei vinti" (approfondimento su *Mastro-don Gesualdo*, trama e stile de *I Malavoglia*), l'artificio di regressione e narratore popolare;
- Brani antologici: *Rosso Malpelo* e *Nedda* da *Vita dei campi*, Prefazione a *L'amante di Gramigna*, Prefazione a *I malavoglia*, "La morte di Gesualdo" da *Mastro-don Gesualdo*, parte IV, cap. 5.

• Prosa e poesia del Decadentismo e del Simbolismo:

- la nascita del simbolismo;
- G. D'Annunzio. Episodi più significativi della vita dell'autore, estetismo, superomismo e decadentismo nei romanzi di D'Annunzio. Approfondimento su *Il Piacere*, *Le vergini delle rocce* e *Il Notturmo*. Panismo nei versi di *Alcyone*. Antologia: *Il programma del superuomo* da *Le vergini delle rocce*, *La pioggia nel pineto*, *Alcyone* – sezione II;
- G. Pascoli, momenti salienti della vita, poetica del fanciullino, il simbolismo pascoliano (le immagini del nido, patria, uccelli, fiori, campane), caratteristiche tematiche e stilistiche di *Myrica* (aspetti studiati tramite materiale multimediale fornito dal docente). Antologia: *X agosto*, *La mia sera* da *Myrica*, *Il gelsomino notturno* da *I canti di Castelvecchio*.

Avanguardie novecentesche:

- Ermetismo, cenni
- Futurismo. Nascita e caratteristiche essenziali del movimento d'avanguardia futurista. Antologia: *E lasciatemi divertire* di A. Palazzeschi.

Approfondimento e lettura de *Il manifesto della cucina futurista*, studiato tramite materiale fornito dalla docente.

• Il grande romanzo italiano del '900 :

- I. Svevo, momenti salienti della vita, il ruolo della letteratura e della psicoanalisi, l'ambiente triestino, caratteristiche tematiche e stilistiche dei romanzi *Una vita*, *Senilità*, *La coscienza di Zeno* (con particolare attenzione agli episodi dell'ultima sigaretta, il rapporto con l'amico-antagonista Guido, il funerale mancato e la prefazione e la pagina conclusiva del romanzo). Antologia: da *La coscienza di Zeno* "Prefazione e preambolo", "L'ultima sigaretta", "Psico-analisi", finale del romanzo).
- L. Pirandello, momenti salienti della vita, il relativismo pirandelliano, l'umorismo, l'esempio della "vecchia imbellettata" e differenza tra comicità e umorismo; le maschere e la pazzia, le novelle, le fasi del teatro del grottesco (*Il piacere dell'onestà*, *Il berretto a sonagli* e *Così è (se vi pare)*) e del teatro nel teatro, il tema del doppio e della crisi d'identità nei romanzi umoristici *Il fu Mattia Pascal* e *Uno nessuno e centomila*. Antologia: *Il treno ha fischiato* e *La patente* da *Novelle per un anno*, "Pascal porta i fiori alla sua tomba"- pagina conclusiva de *Il fu Mattia Pascal*, "Il naso di Moscarda" e "La vita non conclude" da *Uno, nessuno e centomila*, "La vecchia signora" tratto da *L'umorismo*.

• Versi e letteratura di guerra:

- G. Ungaretti, episodi salienti della vita, *l'Allegria*, struttura, tematiche e stile. Antologia: *Veglia, Fratelli, Soldati, S. Martino del Carso, I Fiumi, La madre*
- P. Levi, lettura integrale del romanzo *Se questo è un uomo*.

METODOLOGIA: lezione frontale, lezione partecipata e cooperative learning.

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

STRUMENTI DI VERIFICA: verifica scritta volta all'esercitazione sulle tre tipologie di prove d'esame di Stato, interrogazioni orali sulle caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e delle correnti letterarie studiate, con relativa analisi e commenti dei brani antologici.

In data 17/02/2023 è stata svolta da tutte le classi quinte dell'istituto una simulazione della prima prova dell'Esame di Stato della durata di sei ore.

Per gli alunni con B.E.S. sono stati previsti 60 minuti in più per lo svolgimento della prova e i criteri di valutazione applicati sono stati quelli previsti dai singoli PDP redatti dal C.d.C.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Conoscenza e collocazione temporale e geografica dei movimenti artistico letterari e dei principali autori studiati.
- Conoscenza delle tematiche e delle caratteristiche stilistiche delle opere principali degli autori studiati.
- Creazione di correlazioni tra autori, testi e tendenze artistico-letterarie principali.
- Capacità d'analisi degli aspetti stilistici e tematici dei testi antologici studiati.
- Capacità di esprimere e comunicare oralmente i contenuti studiati, con linguaggio corretto e appropriato.
- Capacità di produrre differenti tipologie di testi scritti, coerenti e coesi, ortograficamente e morfosintatticamente corretti.

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

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

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

MATERIA: STORIA**DOCENTE:** Prof.ssa de Lieto Vollaro Valentina**LIBRO DI TESTO in adozione:** *La nostra avventura*, vol. 3, G. De Vecchi e G. Giovannetti, Pearson, edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.**ORE DI LEZIONE (effettivamente svolte al 15 maggio): 56****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha goduto della continuità didattica di italiano e storia lungo il triennio. Quasi tutti i ragazzi hanno sempre seguito con interesse e partecipazione le attività proposte dall'insegnante, anche durante l'emergenza pandemica; tra questi vi è anche un gruppo che si è sempre contraddistinto per costanza, serietà ed impegno, e, proprio alla luce di ciò, è stato premiato nella valutazione finale, che risulta essere particolarmente positiva perché rispecchia la serietà e la maturità che alcuni allievi hanno sempre dimostrato al di là della conoscenza dei meri contenuti studiati.

Si evidenzia, però, la presenza di una sparuta minoranza che, spesso, non ha rispettato le scadenze, saltando verifiche e interrogazioni programmate più volte nel corso del triennio.

E' necessario sottolineare che, purtroppo, il programma svolto non risulta essere particolarmente ampio dal momento che la docente di ruolo, in questo ultimo anno scolastico, ha avuto diversi problemi di salute legati alla gravidanza che l'hanno costretta ad assentarsi più volte durante il secondo quadrimestre. Questa delicata situazione, ovviamente, ha avuto anche una ricaduta a livello didattico.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<ul style="list-style-type: none">• Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità• Ricostruire la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali• Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche• Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali• Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale• Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali• Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici	LIVELLO INTERMEDIO NELLE SEGUENTI ABILITA' DI MATERIA: (7) 1. Conosce le linee della storia e si muove con sicurezza tra gli eventi studiati. 2. Individua relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. LIVELLO BASE (6) 3. Comprende un testo storiografico

PROGRAMMA PER CONTENUTI

• L'Italia della sinistra storica:

- Governo Crispi, espansione coloniale in Africa orientale, repressione delle rivolte sociali, sconfitta di Adua (elementi essenziali);

• La grande depressione del 1873 (elementi essenziali):

• Seconda rivoluzione industriale, taylorismo e catena di montaggio (elementi essenziali):

• Imperialismo, Belle Epoque le potenze europee fra Ottocento e Novecento:

- la Germania da Bismarck a Guglielmo II;

• L'età giolittiana in Italia:

- l'uccisione del re;
- la politica e le riforme sociali di Giolitti;
- le differenze nord-sud e l'emigrazione italiana (cenni);
- l'espansione coloniale in Libia.

• Lo scenario dell'area balcanica all'inizio del Novecento (principali elementi che delineano il quadro geopolitico generale).

• La prima guerra mondiale:

- l'Europa verso la catastrofe, cause immediate e profonde della guerra;
- sistema di alleanze;
- dalla guerra lampo alla guerra di trincea, guerra di logoramento e guerra totale;
- i principali fronti di guerra;
- l'Italia dalla neutralità all'intervento;
- la svolta del '17 e la fine della guerra;
- i trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra.

• Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin:

- la Russia prima della guerra;
- dalla rivoluzione di febbraio alla rivoluzione d'ottobre;
- i bolscevichi al potere, la guerra civile e la nascita dell'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche (elementi essenziali);
- la dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URS (elementi essenziali).

• Il regime fascista:

- la crisi del dopoguerra e il biennio rosso;
- dai fasci di combattimento alla marcia su Roma;
- delitto Matteotti, leggi fascistissime e affermazione della dittatura totalitaria, la propaganda;
- politica estera ed economica del fascismo;

• I ruggenti anni '20 La crisi del '29 e il New deal (elementi essenziali).

• Il regime nazista:

- Cenni relativi alla repubblica di Weimar;
- Il nazismo al potere;
- Il totalitarismo nazista, razzismo, eugenetica, xenofobia, leggi di Norimberga;
- aggressività della politica estera nazista: annessione dell’Austria e dei Sudeti e la conquista della Cecoslovacchia;

• La guerra civile spagnola e l’affermazione del franchismo (elementi essenziali).

• La seconda guerra mondiale:

- le premesse della guerra e l’invasione della Polonia;
- Francia e Inghilterra dichiarano guerra alla Germania;
- patto tripartito;
- Operazione Barbarossa;
- attacco di Pearl Harbor e ingresso in guerra degli Usa;
- l’Europa dominata da Hitler e la Shoah
- gli alleati sbarcano in Sicilia;
- lo sbarco in Normandia;
- Conferenza di Yalta;
- La fine del nazismo e della guerra in Europa;
- conferenza di Potsdam;
- l’uso dell’atomica, resa del Giappone e trattati di pace;
- la particolare situazione italiana dal luglio del 1943, la fine del regime fascista, l’8 settembre 1943;
- Resistenza e guerra partigiana di liberazione;

• 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana (elementi essenziali):

- l’Italia diventa una repubblica, referendum 2 giugno 1946;
- nascita della Costituzione e principi fondamentali.

METODOLOGIA: lezione frontale, lezione partecipata e laboratoriale.

STRUMENTI: manuale di testo, fotocopie, appunti e materiale multimediale.

STRUMENTI DI VERIFICA: verifica scritta con domande aperte e interrogazione orale

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Conoscenza e collocazione spaziale e temporale dei principali eventi storici studiati.
- Conoscenza e comprensione dei nessi causa effetto degli argomenti studiati.
- Uso del lessico specifico.
- Capacità di attualizzare le dinamiche storiche e politiche studiate, creando connessioni tra il passato e il presente.
- Capacità di leggere ed interpretare fonti storiche.

- Capacità di esprimere i contenuti studiati con un lessico e registro linguistico appropriato e di esporre le proprie riflessioni critiche in merito agli argomenti studiati.

Nella valutazione finale saranno tenuti in considerazione anche l'interesse mostrato dallo studente durante le lezioni, la partecipazione, l'impegno e la puntualità nelle consegne.

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

MATERIA: INGLESE**DOCENTE: MARIA PIA CENTRONE****LIBRO DI TESTO in adozione: LIGHT THE FIRE Ed. Rizzoli****ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 72****Relazione sulla classe:**

La classe, che ha potuto usufruire della continuità didattica nelle materie letterarie in quarta e quinta classe, ha tenuto un comportamento generale complessivamente corretto, evidenziando livelli differenti di attenzione e partecipazione alle varie attività didattiche svolte. Solo una parte degli studenti ha mostrato una maggiore attitudine allo studio della lingua inglese mostrando interesse alle attività proposte. Una buona parte ha inoltre evidenziato qualche difficoltà o poca abitudine a comunicare le proprie conoscenze e riflessioni personali.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE SULLA CLASSE (livelli in termini di abilità)**Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.**

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Interagisce in quasi tutte le transazioni per ottenere beni e servizi Progetta un evento di settore Traspone in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento.	Intermedio 7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi	Descrive le tecniche di lavorazione dei prodotti più rappresentativi del paese.	Intermedio 7
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale. Traspone in lingua le attività per l'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute.	Intermedio 7
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Promuove tradizioni del Paese europeo o dei Paesi extra europei di cui si studia la lingua.	Intermedio 7

5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Conosce le normative vigenti in fatto di sicurezza al fine di evitare malattie dovute a contaminazioni alimentari. Comprende e produce testi e messaggi relativi al proprio settore	Intermedio 7
---	--	--------------

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Module 5: BEVERAGES

Unit 1) WINE (pag. 128-130) how it is made, wine sweetness, how it is served and tasted
 Beer (pag. 131)
 Spirits, liqueurs, cocktails and mocktails (pag. 133)
 Cocktails: Bacardi, Mojito, Old fashioned, Manhattan, Negroni sbagliato (ingredients and preparation)

Approfondimenti: Le caratteristiche generali di alcuni vini a piacimento

Module 8. MENUS AND MEALS

Unit 1) Menu basics / breakfast, lunch and dinner menus/ Designing menus

Unit 2) Banquets and buffets / Special menus / wine lists (food and wine matching / wine classification and labelling

Approfondimenti: wine appellations / "the likes with the likes" rule/ the food and wine love match
 the menu as a marketing tool

Module 9. FOOD AND HEALTH

Unit 1) A healthy lifestyle: nutrients, food constituents and their function (pag.240).

Food and health (pag.241).

The food pyramid and food groups (pag.243/4).

the Eatwell plate (pag.246),

Unit 2) The Mediterranean diet (pag.250).

Advantages of Mediterranean diet (pag.251).

Special diets for food allergies and intolerances (pag. 252).

Celiac disease (pag.254).

More about celiac disease (pag.259).

Alternative diets -Macrobiotics,, Vegetarian diets, Vegans, Fruitarians, Raw foodists (p.255/7) students' works on Longevity diet, Kenogenetic diet and Eubiotic.

MODULE 10. FOOD CONTAMINATION

Unit 1) Food contamination (pag.268)

Food poisoning (pag. 271)

Safe food storage and handling (pag.273)

Unit 2) Food safety measures. Food preservation and food packaging (pag. 278)

HACCP System (pag.281)

MODULE 11. **THINK GLOBALLY EAT LOCALLY**

Unit 2) Responsible Food consumption (Sustainable diets, Sustainable food,)

WRITING A CV

METODOLOGIA

Funzionale - comunicativa

STRUMENTI

Libro di testo, fotocopie, PC.

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 sia brevi che più approfondite.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

LA PROGRAMMAZIONE completa è presente agli atti della scuola.

MATERIA: LINGUA SPAGNOLA

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 68 effettivamente svolte (al 15 di maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe ha raggiunto buone conoscenze grammaticali e lessicali per presentare e organizzare in lingua un buffet e banqueting mentre nella competenza relativa alla presentazione dei vini abbinati alle pietanze è buona.

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

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

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

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Traspone in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento	Intermedio 7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione delle bevande più rappresentative del Paese	Intermedio 7
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico) Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci Esprime auguri, avanza richieste, esprime dispiacere Definisce persone, oggetti, momenti e luoghi Esprime sentimenti e reazioni Esprime relazioni temporali Esprime opinioni, proposte e suggerimenti Esprime finalità Esprime condizione Esprime ipotesi	Intermedio 7
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e	Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia spagnola.	Intermedio 7

internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	(Conoscenza e promozione dei piatti tipici spagnoli).	
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Consiglia menù al cliente abbinandolo al vino	Intermedio 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

1) El bufé,

El banqueting

Distribución de las mesas

2) La dieta vegetariana (ventajas y desventajas)

3) Prodotti tipici

El arroz (Paella) y el tipo de servicio

El jamón (Jamón Iberico y de Bellota) y corte

Los quesos y cortes

4) Menú Equilibrado

Dieta ideal (consejos y recomendaciones)

5) Normas Higiénicas para los profesionales

6) Vinos y el servicio en la mesa

7) Los cócteles

METODOLOGIA

Lezione frontale, lavoro di gruppo, discussione guidata

STRUMENTI

Libri di testo e dispense del docente

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali con quesiti specifici e risposte aperte

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenze dei contenuti della materia e comprensione della lingua

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

MATERIA: MATEMATICA

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe VBsv

a. s. 2022-2023

prof. Silvia Annaratone

Gli studenti per mia scelta **non hanno mai usato un libro di testo**. Il loro studio si è sempre basato sugli appunti presi a lezione e su un **formulario concordato con la docente**. Tale formulario che verrà **allegato al programma** poteva essere **utilizzato durante le verifiche** in classe. Credo infatti che l'apprendimento della matematica non debba consistere nel ricordare delle formule, ma nel sapere quando e come utilizzarle. Chiedo dunque che gli studenti possano consultare tale formulario anche nel corso dell'Esame di Stato, qualora lo reputino necessario.

Ho ritenuto inoltre **non necessario dare loro definizioni** rigorose dei vari concetti via via introdotti, preferendo concentrarmi sul calcolo e sulle applicazioni di tali procedimenti di calcolo. Pertanto gli studenti **non sono in grado di dare la definizione** di nessuno dei concetti presenti nel programma.

Per concludere, essendo il voto di matematica puramente scritto **non** ho ritenuto opportuno **svolgere prove orali**, prove a cui gli studenti non sono dunque abituati. Lo svolgimento degli esercizi alla lavagna è stato ampiamente utilizzato nel corso di questi due anni, ma senza valutazione.

Vista la mancanza di un libro di testo cercherò di essere molto precisa nella formulazione delle varie parti del programma svolto, scusandomi se a volte sarò un po' prescrittiva **nell'escludere certe tipologie di esercizio**. Le tipologie escluse saranno seguite dal simbolo \emptyset

I MODULO : DISEQUAZIONI ESPONENZIALI

- Proprietà delle potenze
Potenze negative e razionali
- Disequazioni riconducibili alla forma

$$a^{f(x)} > (<) a^{g(x)}$$

Per quanto riguarda le forme esponenziali, gli studenti sono abituati all'uso della lettera e ma, **non sono abituati** a risolvere equazioni con e come coefficiente.

Ad esempio gli studenti sono abituati a risolvere equazioni o disequazioni della forma

$$e^x - e > (<) 0$$

ma **non equazioni o disequazioni** lineari o quadratiche della forma

$$ex - 2 > (<) 0 \quad \text{oppure} \quad x^2 - 2e > (<) 0 \quad \emptyset$$

Inoltre **non sono state trattate** disequazioni esponenziali con basi non riconducibili alla stessa base (è stato mostrato il procedimento solo in occasione della trattazione del modello di Malthus, ma gli studenti non si sono mai esercitati su altri tipi di disequazioni analoghe)

Infine **non sono state trattate** disequazioni esponenziali

$$Aa^{x+t} + Ba^{x+k} > (<) 0 \quad \text{oppure} \quad Aa^{2x} + Ba^x + C > 0 \quad \emptyset$$

II MODULO : LOGARITMI

- Disequazioni elementari della forma

$$a \pm b \log_c f(x) > (<) 0 \quad \text{con } a > 1$$

Le proprietà dei logaritmi sono state trattate nella classe quarta, ma una volta riprese le disequazioni logaritmiche in quinta ho preferito **limitarmi solo alle disequazioni in oggetto** ovvero disequazioni con un solo logaritmo che non necessitano l'applicazione delle proprietà dei logaritmi, ma solo l'uso della formula di inversione

$$B = \log_c c^B$$

Gli studenti sono abituati a utilizzare il logaritmo in base e che viene indicato con \ln ma **non conoscono** l'esistenza del simbolo \log , ovvero del **logaritmo in base 10**, inoltre **non** conoscono la formula di **cambiamento della base** del logaritmo che è stata utilizzata solo nel caso del modello di Malthus per mostrare come ricavare il tempo. Infine è stato scelto di trattare solo disequazioni logaritmiche nelle quali i logaritmi hanno base maggiore di 1.

III MODULO : FUNZIONI REALI – il grafico

- Concetto intuitivo di funzione, campo di esistenza, immagine, controimmagine di un punto e di un intervallo, segno della funzione, crescere e decrescere della funzione.

Gli studenti sanno come calcolare e da un grafico questi concetti, ma **non sono in grado di definirli**.

- Lettura dal grafico di una funzione di
 - Campo di esistenza
 - Immagine e controimmagine di un punto
 - Immagine e controimmagine di un intervallo
 - Segno della funzione
 - Monotonia
 - Punti di massimo e minimo assoluti
 - Variazione media in un intervallo
- Il grafico delle funzioni logaritmica e esponenziale **solo con basi maggiori di 1** e riconoscimento delle loro proprietà

IV MODULO: FUNZIONI REALI – Campo di esistenza e segno

- Studio del campo di esistenza di funzioni anche fratte, contenenti eventualmente funzioni logaritmiche, esponenziali e funzioni irrazionali.

Ho preferito non utilizzare mai il termine « dominio » come sinonimo di « campo di esistenza » come avviene in certi testi per distinguere quello che è effettivamente l'insieme dei valori della x che ammettono un'immagine (il campo di esistenza della funzione) dall'insieme dei valori di x che per qualche ragione reputo ammissibili per la specifica trattazione di un certo problema (il dominio della funzione). Quest'ultimo concetto diventerà particolarmente importante nel momento in cui si tratteranno problemi applicativi dove, per esempio occorrerà limitare la variazione della variabile che indica il tempo ai soli valori positivi anche quando il CE della funzione non darebbe origine a questa limitazione.

Per le funzioni logaritmiche ed esponenziali le disequazioni o disuguaglianze previste per il calcolo del CE dovranno essere quelle ammissibili riportate in precedenza.

Per quanto riguarda le funzioni irrazionali, le disequazioni o disuguaglianze previste per il calcolo del CE dovranno essere riconducibili solo alla forma $\sqrt[f]{f(x)} > (<)(\neq)a$ con la radice rigorosamente quadrata

- Riportare i risultati del calcolo del CE in un sistema di assi cartesiani

- Studio del segno di funzioni anche fratte, contenenti eventualmente funzioni logaritmiche, esponenziali e funzioni irrazionali.

Per le funzioni logaritmiche ed esponenziali le disequazioni o disuguaglianze previste per il calcolo del CE dovranno essere quelle ammissibili riportate in precedenza.

Per quanto riguarda le funzioni irrazionali, le disequazioni o disuguaglianze previste per il calcolo del CE dovranno essere riconducibili solo alla forma $\sqrt{f(x)} > (<)(\neq)a$ con la radice rigorosamente quadrata.

Per il calcolo del segno gli studenti sono abituati a considerare funzioni che siano già della forma

$$f(x) = \frac{A(x)}{B(x) \cdot C(x)}$$

E dunque non necessitano ulteriori operazioni per ricondursi ad essa.

- Riportare i risultati del calcolo del segno in un sistema di assi cartesiani

Inoltre gli studenti **non sono abituati a trattare equazione e disequazioni di grado superiore al secondo** se non già opportunamente scomposte in fattori.

Per quanto riguarda i risultati da riportare sul grafico non è mai stata attribuita da parte mia grande importanza all'osservanza stretta **dell'unità di misura** e quindi della corretta distribuzione dei numeri sugli assi, salvo rispettare ovviamente l'ordinamento dei medesimi.

V MODULO: APPLICAZIONI LINEARI

- Disegnare un retta e calcolare le intersezioni con gli assi cartesiani
- Calcolare il punto di intersezione di due rette
- Problemi di scelte vincolate (si veda l'appendice « Esempi di problemi applicativi » che segue)
- Problemi riguardanti rette dei costi e dei ricavi, nonché calcolo del B.E.P. (Break Even Point)

VI MODULO: APPLICAZIONI DI CAMPO DI ESISTENZA SEGNO, IMMAGINE E CONTROIMMAGINE

- Semplici problemi applicativi (funzioni che descrivono il variare di certe quantità in funzione del tempo) nei quali per rispondere alle domande occorre utilizzare, a seconda della richiesta, il calcolo del Ce o del segno della funzione, di immagine o controimmagine di valori o di intervalli (si veda l'appendice « Esempi di problemi applicativi » che segue)

VII MODULO: APPLICAZIONE DI ESPONENZIALI E LOGARITMI

- Uso del **modello di Malthus** per descrivere la variazione della numerosità di popolazioni (eventualmente di cellule o di batteri) che crescono o decrescono con un tasso di variazione costante.

Gli studenti sono in grado di utilizzare la formula anche ricavando il tempo, note le altre variabili, ma non sono in grado di calcolare il tasso di crescita o decrescita se non attraverso la formula $r = \frac{n-m}{N_0}$ dove n sono i nuovi nati, m i nuovi morti e N_0 indica la numerosità della popolazione iniziale

- Uso della **formula di capitalizzazione composta** per descrivere la crescita di un capitale investito a un tasso d'interesse costante.

Gli studenti sono in grado di utilizzare la formula anche ricavando il tempo, note le altre variabili ma non sono in grado di calcolare il tasso di interesse note le altre variabili

VIII MODULO: DERIVATE DI FUNZIONI REALI

- Calcolo della derivata di una funzione reale

Non avendo trattato i limiti di funzione, anche il concetto di derivata, come gli altri concetti esposti in precedenza, non è stato definito. Per gli studenti la derivata di una funzione è quella funzione che serve a determinarne gli intervalli di monotonia

- Studio del segno della derivata prima di una funzione reale per determinare gli intervalli di monotonia e i massimi e minimi relativi

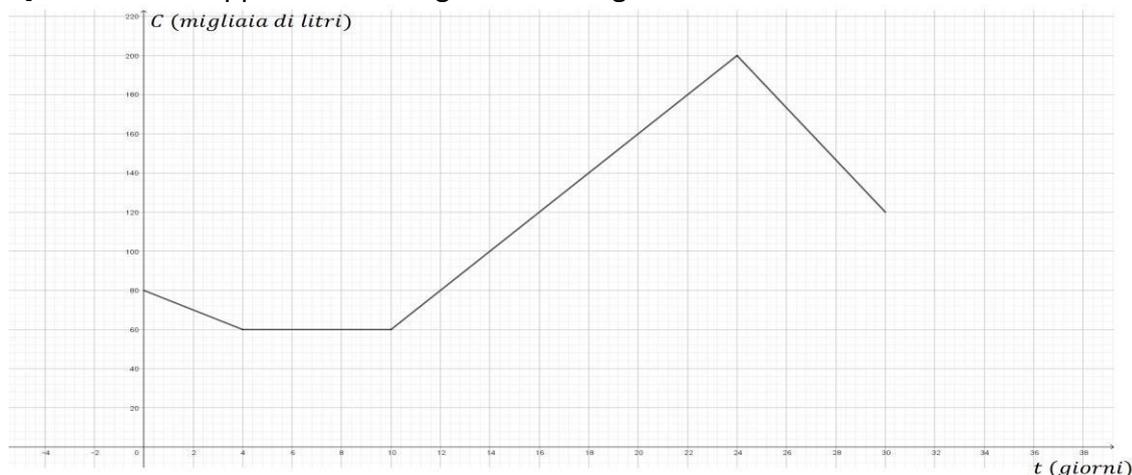
Come già espresso in precedenza i concetti di massimo e minimo relativo e di crescere e decrescere di una funzione sono stati appresi in modo del tutto intuitivo

- Applicazione dello studio del segno della derivata a semplici problemi applicativi che prevedono di massimizzare o minimizzare una funzione data (si veda l'appendice « Esempi di problemi applicativi » che segue)

Esempi di esercizi applicativi da me creati quinta BSV

Letture grafico

1] La funzione rappresentata dal grafico che segue

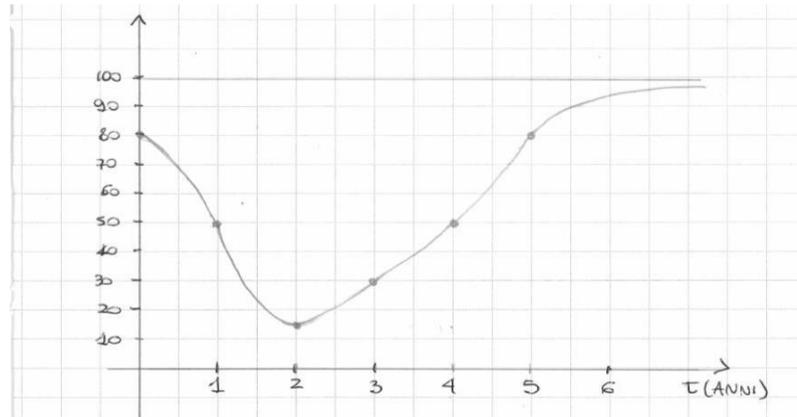


rappresenta il consumo di acqua (misurato in migliaia di litri) di un allevamento intensivo in funzione del tempo misurato in giorni a partire dal primo giorno del mese di aprile.

Stabilire:

- In quale intervallo di tempo il consumo di acqua è costante
- In quali intervalli di tempo il consumo di acqua aumenta e in quali periodi diminuisce
- In quale intervallo di tempo il consumo di acqua è inferiore a 80.000 litri
- in quale intervallo di tempo il consumo è superiore o uguale a quello del 16 di aprile
- se la variazione media tra l'inizio di aprile e il 4 aprile è maggiore o minore della variazione media tra il 24 e il 30 aprile. Giustificare la risposta
- almeno un intervallo in cui la variazione media è pari a 0
- almeno un intervallo in cui la variazione media è pari a 10.000 litri al giorno.

2] La funzione rappresentata dal grafico che segue

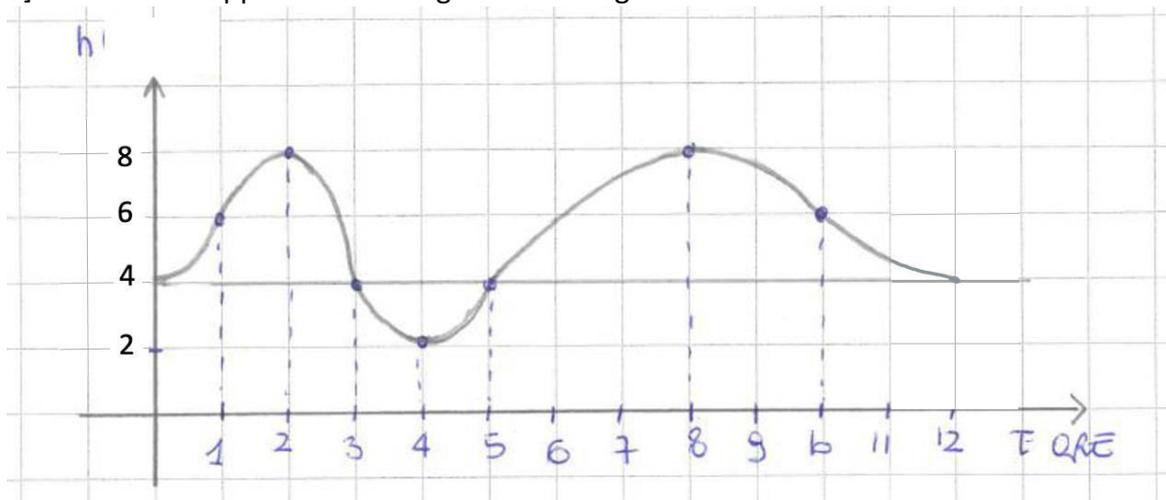


descrive la percentuale di superficie di una certa regione montuosa coperta da vegetazione in funzione del tempo misurato in anni a partire dal 2010.

Stabilire:

- in quale anno c'è la più bassa percentuale di superficie coperta da vegetazione e quale è questa percentuale all'incirca
- qual è la percentuale di superficie coperta da vegetazione iniziale e in quale altro anno si raggiunge la stessa percentuale
- in quali intervalli di tempo la percentuale di superficie coperta da vegetazione è superiore al 50%
- in quali intervalli la percentuale di superficie coperta da vegetazione è superiore o uguale a quella iniziale
- qual è la variazione media tra il 2011 e il 2013
- almeno un intervallo in cui la variazione media è pari a 0
- almeno un intervallo in cui la variazione media è pari a 20% al giorno 2

3] La funzione rappresentata dal grafico che segue

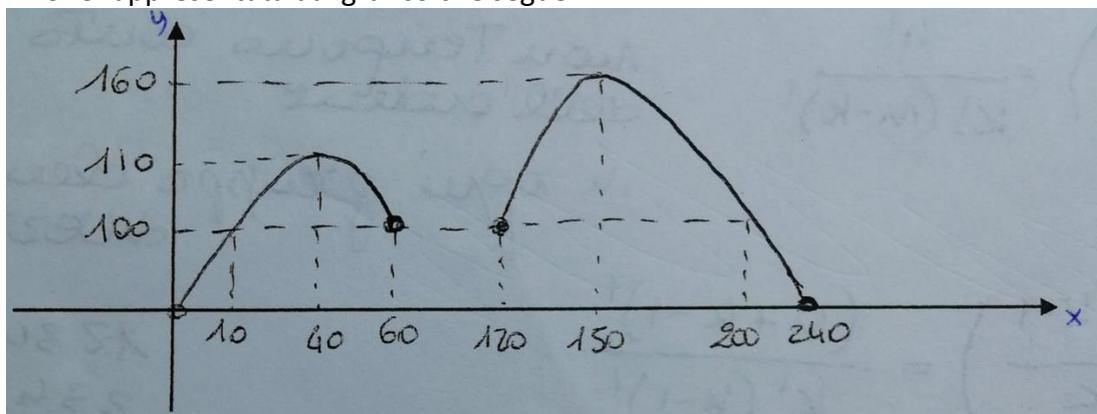


descrive la quota h (misurata in migliaia di metri) di un aereo in funzione del tempo misurato in ore **a partire dalle ore 12** ($t = 0$ corrisponde alle ore 12). Stabilire

- qual è la quota più bassa raggiunta dall'aereo e a che ora la raggiunge
- in quali intervalli di tempo la quota è inferiore a 4000 metri
- qual è la variazione media tra le 14 e le 16

- d) in quali momenti quota si mantiene tra 4000 e 8000 metri
- e) in quali intervalli di tempo l'aereo si abbassa di quota
- f) se la variazione media è maggiore tra le 15 e le 17 oppure tra le 20 e le 22
- g) Stabilire in quali momenti l'aereo raggiunge la quota più alta

4) La funzione rappresentata dal grafico che segue



descrive la curva glicemica di un paziente che ha mangiato 50 grammi di legumi cotti. Sull'asse delle ascisse viene riportato il tempo misurato in **minuti a partire dalle ore 12** ($x = 0$ corrisponde alle ore 12), mentre sull'asse delle ordinate la glicemia misurata in mg/dl. Stabilire

- a) in quali intervalli di tempo viene misurata la glicemia
- b) in quali intervalli di tempo la glicemia è inferiore a 100 mg/dl
- c) qual è la variazione media tra le 14.30 e le 16
- d) in quali momenti la glicemia si mantiene tra 100 e 160 mg/dl
- e) in quali intervalli di tempo la glicemia aumenta
- f) se la variazione media è maggiore tra le 12.10 e le 13 oppure tra le 14.30 e le 15.20
- g) stabilire in quali momenti si hanno dei picchi glicemici

Immagine e controimmagine

1] La seguente funzione descrive il profitto P (misurato in decine di migliaia di euro) dell'azienda di Catering che organizza il banchetto in funzione del tempo t misurato in giorni (a partire dal primo di aprile)

$$P = \frac{\log_3(27 - t)}{3 + \sqrt{t}}$$

- Stabilire in quali intervalli di tempo l'azienda è economicamente attiva
- Stabilire in quali intervalli di tempo l'azienda è in perdita e quando consegue un utile
- Stabilire quale è il profitto iniziale

2] La seguente funzione descrive l'andamento della temperatura T (misurata in gradi) del frigorifero di un bar in funzione del tempo t misurato in ore a partire dalle 10.

$$T = \frac{2 - \sqrt{16 - t}}{1 - \log_2(16 + t)}$$

- Valutare in quali intervalli di tempo il frigorifero è acceso
- Stabilire in quali intervalli di tempo la temperatura è sopra o sotto lo zero
- Stabilire qual è la temperatura iniziale

La seguente funzione descrive la temperatura T di un frigo misurata in gradi in funzione del tempo misurato in ore, a partire dalle ore 8 ($t = 0$ corrisponde alle ore 8)

$$T = \log_2\left(\frac{6t + 4}{t^2 + 4}\right)$$

Stabilire

- Qual è la temperatura iniziale
- in quale intervallo di tempo la temperatura si mantiene sopra lo zero
- qual è la temperatura alle 10 del mattino

3] La seguente funzione descrive la crescita di una famiglia di batteri (N misura le migliaia di batteri) sul piano di lavoro di un bar, in funzione del tempo t misurato in ore a partire dalle 10 del mattino

$$N(t) = \sqrt{\log_2 t + 3}$$

Stabilire

- quanti sono i batteri dopo 2 ore
- in quale intervallo di tempo i batteri sono compresi tra 1000 e 2000

4] La seguente funzione rappresenta l'affluenza N di ospiti (misurati in centinaia) di un banchetto di un grande evento, in funzione del tempo misurato in ore a partire dalle 12 ($t = 0$ corrisponde alle ore 12)

$$N(t) = -t^2 + 3t + 4$$

Stabilire

- quanti ospiti ci sono alle ore 12
- a che ora ci sono 400 ospiti
- A che ora non ci sono più ospiti

5] La seguente funzione rappresenta l'affluenza N (misurata in centinaia di persone) allo stand di una fiera gastronomica in funzione del tempo misurato in ore a partire dalle 11 del mattino ($x = 0$ corrisponde alle 11 del mattino)

$$N(t) = \frac{3\sqrt{9-2t}}{1+\sqrt{9-2t}}$$

Stabilire:

- a) in quali intervalli di tempo c'è affluenza allo stand
- b) a che ora ci sono 200 avventori
- c) quanti sono gli avventori alle 15
- d) in quali intervalli di tempo ci sono più di 200 avventori

6] La seguente funzione descrive il consumo di corrente C (misurato in decine di Kilowatt) di un ristorante in funzione del tempo misurato in ore a partire dalle 10 del mattino ($t = 0$ corrisponde alle 10 del mattino)

$$C(t) = \frac{15 + \sqrt{t^2 - 13t + 36}}{1 + \sqrt{t^2 - 13t + 36}}$$

- a) Stabilire in quali intervalli di tempo c'è consumo di energia
- b) Stabilire a che ora il consumo è di 30 Kw
- c) Alle 12 il consumo è maggiore o minore di 40 Kw (giustificare la risposta)
- d) Stabilire in quali intervalli di tempo il consumo è minore di 30 Kw

7] La funzione $K(x) = \sqrt{\log_2(32 - 2t)} + 4$ descrive il consumo giornaliero di farina (misurato in decine di chili) del laboratorio di una grande pasticceria in funzione del tempo misurato in ore a partire dalle ore 6 del mattino

Stabilire

- a) Da che ora a che ora circa il laboratorio è in funzione
- b) Quale è il consumo iniziale di farina
- c) Il consumo di farina alle due del pomeriggio è maggiore o minore di 30 chili? Giustificare la risposta
- d) Stabilire a che ora si ha un consumo inferiore a 20 chili

8] La funzione $L(x) = \frac{(16-2t)}{1+(16-2t)}$ descrive il consumo giornaliero di birra alla spina (misurato in decine di litri) di un pub in funzione del tempo misurato in ore a partire dalle 18 del pomeriggio.

Stabilire

- a) Da che ora a che ora la spina è in funzione salvo un break alle...
- b) Quale è il consumo iniziale di birra
- c) Quale è il consumo di birra alle dieci di sera
- d) A che ora si ha un consumo inferiore a 20 litri di birra

9] La funzione $T(t) = \frac{4-8t}{t+2}$ descrive la temperatura T (misurata in gradi centigradi) di un frigo in funzione del tempo misurato in ore a partire da mezzanotte.

- a) stabilire quando la temperatura del frigo va sotto lo zero
- b) stabilire qual è la temperatura iniziale
- c) Stabilire a che ora la temperatura raggiunge i zero gradi
- d) stabilire in quali intervalli di tempo la temperatura si mantiene tra -3 e 0 gradi

10] La funzione $N = \frac{7-\sqrt{t}}{\sqrt{t+1}}$ descrive il numero N di batteri (misurati in migliaia) presenti sul bancone di lavoro in funzione del tempo misurato in ore a partire dalle sette del mattino e per la durata di un giorno, cioè fino alla mezzanotte.

- a) stabilire in quale momento ci sono 1000 batteri sul bancone
- b) stabilire in quali intervalli di tempo i batteri sono maggiori di 1000

c) stabilire se alle 11 del mattino ci sono più o meno di 2000 batteri e calcolare approssimativamente quanti sono.

11] La funzione

$$P(t) = 4 + \sqrt{\log_2(16 - t)}$$

Rappresenta i profitti di un'azienda ristorativa misurati in **decine di migliaia di euro** in funzione del tempo misurato in mesi a partire dall'inizio del 2022 ($t = 0$ corrisponde all'inizio dell'anno, $t = 1$ alla fine di gennaio e così via).

Stabilire

- in quale periodo viene misurato il profitto
- se esistono dei momenti dell'anno in cui l'azienda è in perdita
- qual è il profitto iniziale dell'azienda e quale il profitto alla fine di marzo 2023
- in quali periodi i profitti dell'azienda si mantengono al di sotto dei 50.000 euro

12] La funzione

$$P(t) = \frac{8\sqrt{t+2}}{1+2\sqrt{t+2}}$$

Rappresenta i profitti di un'azienda ristorativa misurati in **decine di migliaia di euro** in funzione del tempo misurato in mesi a partire dall'inizio del 2022 ($t = 0$ corrisponde all'inizio dell'anno, $t = 1$ alla fine di gennaio e così via).

Stabilire

- qual è il profitto dell'azienda alla fine di febbraio 2022
- se esistono dei momenti dell'anno in cui l'azienda è in perdita
- in quali periodi i profitti dell'azienda si mantengono al di sotto dei 20.000 euro
- qual è il profitto dell'azienda alla fine di febbraio 2023

13] La funzione

$$T(t) = 1 - \frac{\log_8(t+8)}{1+\log_8(t+8)}$$

Rappresenta la temperatura di un frigo misurata in gradi centigradi in funzione del tempo misurato in ore a partire dalle 7 del mattino ($t = 0$ corrisponde alle sette del mattino)

Stabilire

- Qual è la temperatura iniziale
- In quali momenti il frigo va sotto lo zero
- qual è la temperatura alle ore 15
- se ci sono intervalli di tempo in cui la temperatura si mantiene al di sopra di 1 grado

Modello di Malthus

- 1]** Una popolazione di 300 batteri triplica ogni 20 minuti.
- Scrivere la formula di Malthus che descrive questa situazione
 - Stabilire quanti sono i batteri dopo 3 ore
 - Stabilire dopo quanto tempo all'incirca i batteri si sono quintuplicati
- 2]** In un allevamento intensivo composto da 35 galline, ogni gallina fa esattamente due uova ogni giorno. Le galline raddoppiano ogni sei mesi.
- Scrivere la formula di Malthus che descrive la crescita delle galline
 - Scrivere la formula che descrive la crescita delle uova
 - Dopo un anno e mezzo quante uova raccoglie l'allevatore al giorno?
 - Quanto tempo ci vuole all'allevatore per poter raccogliere esattamente 2240 uova al giorno?
- 3]** Una popolazione cellulare di 1200 individui quintuplica ogni 10 giorni
- Scrivere la formula di Malthus che descrive questa situazione.
 - Stabilire quante cellule ci sono dopo due mesi (immaginando che i mesi siano mediamente di 30 giorni)
 - Stabilire in quanto tempo la popolazione arriva a contare esattamente 30.000 individui
- 4]** Una popolazione cellulare di 1200 individui quadruplica ogni venti giorni
- Scrivere la formula di Malthus che descrive questa situazione.
 - Stabilire quante cellule ci sono dopo due mesi (immaginando che i mesi siano mediamente di 30 giorni)
 - Stabilire in quanto tempo la popolazione arriva a contare esattamente 20.000 individui
- 5]** Il costo di un paio di scarpe da tennis aumenta del 6 % ogni anno. Quanto costerà tra 3 anni un paio di scarpe da tennis che oggi costa 50 euro?
- 6]** Sapendo che la popolazione di Marte al momento attuale è di 5000 persone e che il tasso di crescita annuo è del 6%, stabilire quale sarà la popolazione tra 4 anni.
Quanto tempo occorre perché la popolazione raddoppi?
- 7]** Sapendo che la popolazione di carpe in un dato fiume raddoppia ogni 3 anni, determinare il numero di anni necessari perché la popolazione diventi 10 volte tanto
- 8]** In un villaggio turistico, a partire dal 15 agosto mediamente gli ospiti diminuiscono del 10% ogni giorno. Quanti giorni occorrono perché gli ospiti siano meno di 10 se inizialmente sono 70?
- 9]** Una popolazione di 640 panda decresce con un tasso di decrescita del 20% ogni quattro mesi.
- Scrivere la formula di Malthus che descrive questa situazione.
 - Stabilire quanti sono i cerbiatti all'incirca dopo due anni
 - Stabilire in quanto tempo la popolazione dimezza.
- 10]** Una popolazione di 800 cerbiatti decresce con un tasso di decrescita del 22% ogni sei mesi.
- Scrivere la formula di Malthus che descrive questa situazione.
 - Stabilire quanti sono i cerbiatti all'incirca dopo un anno e mezzo
 - Stabilire in quanto tempo la popolazione diminuisce del 25%.

Problemi di scelte vincolate

1] Un pasticcere decide di acquistare due tipi di farine. La farina bianca gli costa 2 euro al Kilo mentre quella integrale gli costa 3 euro al kilo. Il pasticcere può spendere al massimo 60 euro e vuole comprare complessivamente almeno 25 kg di farina. Indicando con x i chili di farina bianca e con y i chili di farina integrale, rappresentare, in un sistema di assi cartesiani la regione di piano che descrive tutte le possibili scelte del pasticcere.

E' possibile acquistare esattamente 25 chili di farina e spendere esattamente 60 euro? In caso affermativo determinare quanti chili di farina bianca e quanti chili di farina integrale comprerà il pasticcere. [6 punti]

2] Un piccolo agricoltore può ospitare nel suo appezzamento non più di 120 alberi da frutto e può spendere al massimo 600 euro. Un pesco costa 4 euro, mentre un melo costa 6 euro. Detto x il numero di meli e y il numero di peschi, individuare la regione del piano cartesiano che rappresenta le possibili scelte di acquisto dell'agricoltore.

Determinare poi il massimo numero di peschi che l'agricoltore può comprare se non compra nessun melo e il massimo numero di meli che l'agricoltore può comprare se compra 10 peschi

3] Un barman decide di offrire ai suoi clienti nel periodo estivo del Sazerac, un cocktail originario di New Orleans a base di Bourbon e assenzio. In particolare, sono 5 parti di bourbon e 1 di assenzio. Si orienta su due tipi di Bourbon: un Mc Callan 15 anni a 160 euro oppure un Blanton single barrel a 180 euro. Lui ha un budget di spesa di 14.400 euro, vuole comprare almeno 85 bottiglie in tutto e almeno 50 di McCallan.

Indicando con x il numero di bottiglie di McCallan e con y il numero di bottiglie di Blanton,

- Disegnare la regione di piano che corrisponde a tutte le possibili scelte del commerciante.
- Se acquista esattamente 50 bottiglie di Mc Callan, quante bottiglie di Blanton può acquistare al massimo?
- Se il barman vuole preparare 30 cc di Sazerac, quanto Bourbon deve usare, quanto assenzio?

4] Una pasticceria vuole preparare dei biscotti senza glutine e decide di usare farina di mais e farina di grano saraceno. In particolare, ci sono dei biscotti che vorrebbe fare che prevedono 4 parti di farina di mais e una di farina di grano saraceno. Li vorrebbe chiamare i "Saramais". La farina di grano saraceno gli costa 3 euro al kg mentre quella di mais costa 1,5 euro al kg. Il suo budget è di 45 euro, non può comprare più di 20 kg di farina in tutto e non più di 15 kg di farina di mais.

Indicando con x i kg di farina di mais e con y i kg di farina di grano saraceno,

- Disegnare la regione di piano che corrisponde a tutte le possibili scelte del commerciante.
- Se acquista esattamente 10 kg di farina di mais, quanti kg di farina di grano saraceno può acquistare al massimo?
- Se il pasticcere vuole preparare i Saramais con una base di 1200 g. di farine, quanta farina di mais deve utilizzare e quanta di grano saraceno?

5] Una bar vuole offrire ai suoi clienti degli estratti di frutta. In particolare, vuole lanciare un estratto a base di mela, ananas e melone giallo utilizzando 3 parti di estratto di mela, 2 di ananas e 5 di melone giallo. Lo chiamerà "Panama".

Gli offrono due tipi di mela. Le mele Stark costano **60 centesimi** al kg, mentre le mele Golden **75 centesimi** al kg. Il pasticcere può spendere al massimo **45 euro** e ha spazio solo per 70 kg di mele, ma vuole acquistare almeno 10 kg di mele golden. Indicando con x i kg di mele Stark e con y i kg di mele Golden,

- rappresentare, in un sistema di assi cartesiani la regione di piano che descrive tutte le possibili scelte del pasticcere.
- E' possibile acquistare esattamente 70 kg di mele e spendere esattamente 45 euro? In caso affermativo determinare quanti kg di mele Stark e quanti kg di mele golden comprerà il pasticcere.
- Se il bar vuole preparare un litro di "Panama" quanto estratto di mela, di ananas e di melone giallo deve utilizzare?

- 6] Una pasticceria vuole offrire ai suoi clienti delle marmellate fatte in casa. In particolare, vuole lanciare una marmellata a base di fico, more e mela renetta utilizzando solo 2 parti di polpa di fico, 3 di polpa di more e 4 di polpa di mela e non utilizzando zucchero. La chiamerà "Ficomora".
- Gli offrono due tipi di mela renetta. Quella verde uniforme costa 2 euro al kilo, mentre quella giallo-rossa costa 2,8 euro al kg. Il proprietario può spendere al massimo 112 euro e ha spazio solo per 50 kg di mele, ma vuole acquistare almeno 10 kg di mele rosso-gialle. Indicando con x i kg di mele verdi e con y i kg di mele rosso-gialle,
- rappresentare, in un sistema di assi cartesiani la regione di piano che descrive tutte le possibili scelte del proprietario.
 - È possibile acquistare esattamente 50 kg di mele e spendere esattamente 112 euro? In caso affermativo determinare quanti kg di mele verdi e quanti kg di mele rosso-gialle comprerà il proprietario.
 - Se il bar vuole preparare un kilo di "ficomora" quanta polpa di fico, di mora e di mela deve utilizzare?

Problemi che coinvolgono il B.E.P.

1] Un pasticcere decide di produrre torte vegane fatte con farina integrale. Il pasticcere in quel mese calcola di avere costi fissi pari a 1200 euro e calcola che ogni torta gli costa circa 4 euro.

- 1) Scrivere l'equazione della retta dei costi e della retta dei ricavi immaginando che il pasticcere voglia vendere le torte a 14 euro e disegnare tali rette in un piano cartesiano
- 2) Stabilire quale è il minimo numero di torte che deve vendere almeno per avere un utile
- 3) Supponendo di voler raggiungere il pareggio di bilancio vendendo 100 torte, a quanto dovrebbe venderle?

2] Per produrre macchine per fare il caffè da vendere ai bar, un'azienda sostiene dei costi fissi pari a 20.000 euro e ogni macchina le costa 140 euro

- 1) Scrivere l'equazione della retta dei costi e della retta dei ricavi immaginando che il pasticcere voglia vendere le torte a 540 euro e disegnare tali rette in un piano cartesiano
- 2) Stabilire quale è il minimo numero di macchine che deve vendere almeno per avere un utile
- 3) Supponendo di voler raggiungere il pareggio di bilancio vendendo 40 macchine, a quanto dovrebbe venderle?

3] Supponiamo che un artigiano che fa scarpe eleganti che gli costano 70 euro al paio. Durante un certo mese prevede di avere 3000 euro di spese fisse e decide di venderle a 100 euro al paio.

- a) scrivere l'equazione della retta dei costi e dei ricavi
- b) disegnare le due rette
- c) Stabilire quante scarpe deve vendere almeno per avere un utile.
- d) supponiamo che il mese successivo le spese fisse siano cambiate e, in funzione di questo, decide di aumentare il prezzo di vendita portandolo a 120 euro al paio. Fa il conto che per raggiungere il pareggio tra costi e ricavi deve venderne 115 paia. Quali sono le spese fisse di quel mese?

4] Un albergo con 40 camere doppie, aperto tutto l'anno, vende i pernottamenti a un prezzo medio di € 70 per camera con trattamento B&B. I costi fissi annuali ammontano a € 522.800 mentre i costi variabili ammontano a € 6 per camera occupata.

- a) Scrivere l'equazione della retta dei costi e l'equazione della retta dei ricavi e disegnare le due rette
- b) Calcolare il numero di camere da riempire **mediamente al giorno** per non avere perdite
- c) Se l'albergatore, per dei lavori di ristrutturazione avesse a disposizione sono 20 stanze a che prezzo dovrebbe metterle per raggiungere il pareggio tra costi e utili, immaginando di occuparle tutte e venti tutti i giorni

5] Un consorzio vinicolo sostiene € 148.960 di spese fisse annuali e ogni bottiglia costa al consorzio € 3,825. Supponendo che voglia vendere ogni bottiglia a € 12,75

- a) Scrivere l'equazione della retta dei costi e l'equazione della retta dei ricavi e disegnare le due rette
- b) Calcolare quante bottiglie almeno deve vendere mediamente al mese per avere un utile
- c) Il **marginale di sicurezza** è un indicatore (calcolato in percentuale) che mette a confronto le vendite previste (stimate, ad esempio, sulla base di bilanci precedenti, o ricerche di mercato) con quelle che portano l'impresa almeno al B.E.P. Il Margine di sicurezza (M.D.S.) si calcola in questo modo

$$\text{M.D.S.} = (\text{Fatturato realizzato} - \text{Fatturato di equilibrio} / \text{Fatturato realizzato}) \cdot 100$$

Calcolare il M.D.S. del consorzio sapendo che nel 2022 ha venduto 17.000 bottiglie di vino

6] Un bar che ha spese fisse pari a 34.000 euro all'anno decide di offrire a pranzo dei pasti leggeri a prezzo fisso distinguendoli in tre tipologie "a base di carne", "a base di pesce", "vegetariano". Mediamente un pasto gli costa 8 euro e decide di chiedere per ogni pasto 16 euro compreso pane coperto e acqua.

- 4) Scrivere l'equazione della retta dei costi e della retta dei ricavi e disegnare tali rette in un piano cartesiano
- 5) Stabilire quale è il minimo numero di pasti che deve vendere **mediamente alla settimana** per avere un utile

6) Il **margin di sicurezza** è un indicatore (calcolato in percentuale) che mette a confronto le vendite previste (stimate, ad esempio, sulla base di bilanci precedenti, o ricerche di mercato) con quelle che portano l'impresa almeno al B.E.P. Il Margine di sicurezza (M.D.S.) si calcola in questo modo

$$\text{M.D.S.} = \left(\frac{\text{Fatturato realizzato} - \text{Fatturato di equilibrio}}{\text{Fatturato realizzato}} \right) \cdot 100$$

Calcolare il M.D.S. del bar sapendo che nel 2022 ha venduto mediamente 110 pasti alla settimana

7] Una pasticceria decide di tenere aperto oltre il normale orario di chiusura per offrire degli aperitivi a base di prodotti salati come pizzette, casatielli e tartine. Distingue gli aperitivi in tre tipologie di prezzo a seconda della bevanda di accompagnamento: "con Spritz", "con prosecco", "analcolico". Mediamente un aperitivo gli costa 6 euro e decide di chiedere per ogni aperitivo mediamente 10 euro. La pasticceria calcola che l'apertura prolungata produrrà un aumento dei costi fissi pari a 9600 euro all'anno

- 1) Scrivere l'equazione della retta dei costi e della retta dei ricavi e disegnare tali rette in un piano cartesiano
- 2) Stabilire quale è il minimo numero di aperitivi che deve vendere mediamente alla settimana per avere un utile
- 3) Il pasticcere calcola che, se tiene aperto solo il venerdì e il sabato risparmia 4400 euro all'anno di spese fisse e ipotizza di riuscire a servire fino a 50 aperitivi alla settimana. In questa ipotesi qual è il prezzo minimo al quale deve vendere mediamente i suoi aperitivi per avere un utile

Applicazione del calcolo della derivata

1] La funzione

$$C = \frac{t^2 + 9}{t}$$

Rappresenta la quantità di cibo misurato in decine di Kg consumato dai partecipanti a un banchetto in funzione del tempo misurato in ore a partire dalle 11. Stabilire a che ora si ha il massimo consumo di cibo e quanto è tale consumo. [Alle 14, 60 Kg]

2] La funzione

$$C = \sqrt{t^2 - 2t + 9}$$

Rappresenta il consumo di birra misurato in decine di litri consumato dagli avventori di un pub in funzione del tempo misurato in ore a partire dalle 19. Stabilire

- Qual è il consumo di birra iniziale [30 litri]
- In quale intervallo di tempo il consumo di birra si mantiene al di sotto dei 30 litri [tra le 19 e le 21]
- a che ora si ha il minimo consumo di birra e quanti litri di birra circa vengono consumati a quell'ora. [alle 20, circa 28 litri]

3] La funzione

$$T = \frac{3t - 4}{t^2 + 1}$$

Descrive la temperatura di un frigorifero di un bar misurata in gradi centigradi in funzione del tempo misurato in ore a partire dalle 7 del mattino.

- Qual è la temperatura alle 7 del mattino [- 4 gradi]
- a che ora si ha la temperatura massima e qual è la temperatura a quell'ora. [alle 10 del mattino, 0,5 gradi]

4] La funzione

$$P = 10 \ln(t) - 2t$$

Descrive i profitti di un'azienda vinicola misurati in decine di migliaia di euro del tempo misurato in mesi a partire da ottobre 2022 ($t = 0$ corrisponde all'inizio di ottobre 2022, $t = 1$ alla fine di ottobre 2022 $t = 2$ fine novembre 2022 e così via). Stabilire

- se alla fine di ottobre l'azienda è in perdita o in attivo (giustificare la risposta)
- in quale mese l'azienda raggiunge il massimo profitto e calcolare approssimativamente a quanto ammonta. [fine febbraio 2023, circa 60.000 euro]

5] La funzione

$$N = \frac{t + 8}{\sqrt{t + 1}}$$

Descrive l'affluenza misurata in centinaia di visitatori a una mostra dedicata al novel food in funzione del tempo misurato in ore a partire dalle 9 del mattino.

Stabilire

- qual è l'affluenza iniziale
- a che ora si ha la minima affluenza e quanti sono circa i visitatori [alle 15 circa 520 visitatori]

6] La seguente funzione descrive il consumo di gas G (misurato in metri cubi) in cucina nel corso di un banchetto, in funzione del tempo t (misurato in ore)

$$N(t) = \ln(6t - t^2 - 5)$$

Stabilire

- a) in quali intervalli di tempo si ha consumo di gas
- b) a che ora si ha il massimo consumo di gas

7] La seguente funzione descrive il consumo di gas G (misurato in metri cubi) nel corso di un banchetto, in funzione del tempo t (misurato in ore)

$$G(t) = \sqrt{8t - t^2}$$

Stabilire

- c) in quali intervalli di tempo si ha consumo di gas
- d) Quale è il consumo di gas all'inizio
- e) a che ora si ha il massimo consumo di gas

8] La seguente funzione descrive la crescita di una famiglia di batteri N sul piano di lavoro della cucina, in funzione del tempo t misurato in ore

$$N(t) = 100e^{-t^2+4t}$$

Stabilire

- a) quanti sono inizialmente i batteri
- b) a che ora c'è il numero massimo di batteri e quanti sono approssimativamente

9] La seguente funzione descrive la temperatura T di un frigo misurata in gradi in funzione del tempo misurato in ore, a partire dalle ore 8 ($t = 0$ corrisponde alle ore 8)

$$T = \ln\left(\frac{2t-3}{t_2+4}\right)$$

Stabilire

- a) a partire da quale momento viene misurata la temperatura
- b) in quali intervalli di tempo la temperatura cresce e in quali decresce

PROGRAMMAZIONE

Materia DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente Fortuna Daniela

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE:

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

ORE DI LEZIONE: 90 ore di lezione (al 15/05).

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

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

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

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

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

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE:

Competenze generali di profilo	Attività/ prestazioni	Livello corrispondente
1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti (competenza trasversale)	Intermedio
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	a) Compila il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche. b) Commenta la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica di una struttura turistico ricettiva sulla base degli indici utilizzati. c) Individua le fonti di finanziamento più idonee in relazione a diverse situazioni aziendali.	Intermedio Base Intermedio
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi	Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non.	Intermedio

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

1) BILANCIO d'ESERCIZIO

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

2) I FINANZIAMENTI

- Fonti interne e fonti esterne: caratteristiche fondamentali.
- I principali finanziamenti bancari: Mutuo, Apertura di credito, Anticipo su fatture, Leasing finanziario.

2) GESTIONE ECONOMICA

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

- Determinazione quantità di equilibrio BEP (punto di pareggio)

3) PROGRAMMAZIONE PIANIFICAZIONE E CONTROLLO

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

4) MARKETING

- Marketing strategico: Analisi, Segmentazione, Target, Posizionamento.
- Marketing operativo: gli elementi del marketing mix: Prodotto e Ciclo di vita, Prezzo, Canali di distribuzione, Contratto di franchising, Comunicazione.
- Il piano di Marketing

5) ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

- le abitudini alimentari; i marchi di qualità e i prodotti a km zero.

6) LEGISLAZIONE TURISTICA

Le norme obbligatorie (cenni)

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

Le norme volontarie (cenni)

- Sistema di qualità (pag 213 libro V)

METODOLOGIA: Lezione frontale, lezione partecipata, lavori di gruppo ed individuali.

STRUMENTI: Libri di testo, appunti, materiale multimediale.

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

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

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

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

La programmazione completa è presente agli atti della scuola.

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Clara Mazzoli

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 89

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha goduto della continuità didattica dal terzo anno.

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

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Sicurezza e tecnologie alimentari

Conservazione degli alimenti

Cottura degli alimenti

Sicurezza e qualità alimentari

Alimentazione e salute

Bisogni di energia e di nutrienti

Valutazione dello stato nutrizionale

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Diete e stili alimentari

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

La dieta nelle principali patologie

La dieta nelle malattie cardiovascolari

La dieta nelle malattie metaboliche

Allergie e intolleranze alimentari

Disturbi alimentari

Alimentazione e tumori

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti (cenni)

Contaminazione biologica degli alimenti

Le certificazioni di qualità

Il sistema di autocontrollo HACCP

L'alimentazione nell'era della globalizzazione

Cibo e religioni

Nuovi prodotti alimentari (cenni)

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

UDA affrontate nel corso dell'anno:

- salute e benessere
- valorizzazione del territorio

MATERIA: SALA-VENDITA**CLASSE 5 B SV****DOCENTE: LUCIANO CIANNI****LIBRO DI TESTO :Sala-Vendita vol. 2 edizione Calderini****ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 170****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 26 alunni di cui 10 femmine e 16 maschi. La partecipazione risulta più attiva nelle lezioni pratiche, meno nello studio individuale, tuttavia i voti nel complesso 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 non sempre nel corso dell'anno risultano accettabili.

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

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

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

6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	L'allievo simula attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	6
--	---	---

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

Il vino nella storia cenni

La vite cenni

Dall'uva al mosto

Le vinificazioni

I vini spumante metodo classico e metodo Martinotti

La distillazione e i distillati: Rum principali differenze, fra il sistema agricolo e industriale

La Tequila e il Mazcal, la Cachaca

Il Cognac e il Brandy

Il Gin e la Vodka

Whisky e Whiskey

I liquori principali differenze: amari, dolci e creme

Linee generali per la costruzione di un cocktail

I cocktail I.B.A.

La cucina di sala; Filetto al pepe verde; filetto di orata alla fiamma; bombolotti con scampi e pomodorini; ananas alla fiamma.

METODOLOGIA

Lezioni frontali, esercitazioni pratiche di laboratorio e abbinamento con la cucina.

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 pratiche. Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti previsti dal PDP.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

conoscenza della lezione, utilizzo della terminologia specifica, utilizzo dei dati forniti per risolvere l'argomento oggetto della verifica.

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

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

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

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

CLASSE 5 B A.S. 2022/ 2023

DOCENTE: Montagna Paolo**LIBRO DI TESTO:** In Cucina Poseidonia Scuola di Roberto Brilli (articolazione sala vendita per il quarto e quinto anno).**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 64****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 26 alunni di cui 10 femmine e 16 maschi. La partecipazione risulta attiva con discreta capacità di interazione. Lo studio individuale svolto a casa è non sempre costante ma tuttavia i voti nel complesso sono più che sufficienti per tutti gli allievi. Tutti gli argomenti sono stati trattati in modo completo ed approfondito.

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

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

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

6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	L'allievo simula attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	6
--	---	---

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

L'evoluzione delle abitudini alimentari

- Le abitudini alimentari in Italia
- Tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari
- Dalla cucina classica alla cucina contemporanea
- Gli stili enogastronomici
- Cucina molecolare, macrobiotica, mediterranea, vegetariana
- Le regole alimentari in ambito religioso: cucina ebraica, musulmana e cristiana

Cucina Regionale Italiana

- Piemonte: prodotti del territorio, piatti tipici e usi della tradizione culinaria
- Lombardia: prodotti certificati del territorio, piatti tipici, vini .
- Liguria: prodotti del territorio, piatti tipici e tradizioni culinarie
- Valle d'Aosta: prodotti del territorio, piatti tipici, vini e tradizioni

Cucina Internazionale

- La Cucina Portoghese
- Gran Bretagna
- Europa Centrale
- Germania e Austria
- Paesi nordici e scandinavi
- Irlanda
- Baltica
- Russa
- Slava

Gastronomia del mondo

- La cucina del Giappone
- Cina
- India
- Paesi Arabi
- Stati Uniti d'America

METODOLOGIA

Lezioni frontali.

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Test di verifica orale e scritta. Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti previsti dal PDP.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

conoscenza della lezione, utilizzo della terminologia specifica, utilizzo dei dati forniti per risolvere l'argomento oggetto della verifica.

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

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

Materie	<i>Lezio ne fronta le</i>	<i>Lezione partecipata</i>	<i>Problemi a soluzione rapida</i>	<i>Lavoro di gruppo</i>	<i>Discussione guidata</i>	<i>Simulazione</i>	<i>Altro (specificare)</i>
Area professionale							
Enogastronomia	•		•	•		•	

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Masullo Maria Laura

CLASSE: 5BSV

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe composta da 16 ragazzi e 10 ragazze nel corso dell'anno scolastico ha seguito le lezioni regolarmente.

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

Gli alunni, mediamente, possiedono buone capacità motorie che 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. Gli allievi hanno conseguito una equilibrata maturazione della personalità nell'ambito psico-motorio, acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative e migliorando le capacità motorie.

Le attività più teoriche hanno permesso di sviluppare in modo più approfondito i legami delle attività sportive con il percorso formativo di indirizzo, ed anche la revisione di concetti già trattati negli anni precedenti legati a stili di vita salutari ed a riferimenti di responsabilità civile anche in riferimento agli obiettivi dell'Agenda 2030.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Attività trainanti per il settore turistico alberghiero:

Fitness, sport, movimento e cura di sé

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

Esercizi a carico naturale.

Esercizi di opposizione e resistenza.

Stretching 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

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 e della partecipazione dimostrati durante le varie attività pratiche.

DOCENTE: Massimo Lo Santo**LIBRO DI TESTO in adozione: appunti personali.****ORE DI LEZIONE effettivamente svolte al momento della consegna del programma: 16****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è formata da un totale di 5 alunni avvalentisi Irc. Nel complesso la classe ha mostrato interesse e partecipazione attiva alle lezioni durante il corso dell'anno scolastico.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

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

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

- Introduzione al concetto di "fede", cosa significa credere nelle esperienze religiose.
- La prospettiva egocentrica.
- L'idea di Dio/dio nella prospettiva moderna.
- Il contesto moderno: individualismo, relativismo, laicità, laicismo, fondamentalismo, deismo.
- Il rapporto fede-ragione
- Fede come costitutiva dell'uomo
- Fede nel rapporto dialogico e come forma di conoscenza
- Forma di fede secondo una prospettiva mono-logica: solo sentimento, auto convincimento, solo devozionismo, superstizione
- Le figure di Abramo, di Mosè secondo la prospettiva dialogica della coscienza credente.
- Il cristocentrismo come prospettiva di lettura della fede cristiana.
- La dimensione dialogica nel cristianesimo.
- Lettura corsiva di alcuni passi del vangelo per meglio comprendere la figura di Gesù di Nazareth.
- Le verità cristologiche e la ricaduta sul vissuto umano.
- Le origini del cristianesimo, prima comunità cristiana, la pentecoste, kerigma, dogma.
- I pilastri su cui si fonda la Chiesa Atti 1-2.
- La dimensione trinitaria a confronto con la dimensione antropologica, ecclesiologica e pneumatologica.
- Introduzione alla dimensione sacramentale nella prospettiva ecclesiologica: penitenza, unzione, eucarestia, sacerdozio, matrimonio, battesimo.

METODOLOGIA:

Materie	<i>Lezione frontale</i>	<i>Lezione partecipata</i>	<i>Problemi a soluzione rapida</i>	<i>Lavoro di gruppo</i>	<i>Discussione guidata</i>	<i>Simulazioni e</i>	<i>Altro (specificare)</i>
Religione	X	X			X		

STRUMENTI: appunti personali.**STRUMENTI DI VERIFICA:** partecipazione in classe.**CRITERI DI VALUTAZIONE:** partecipazione in classe, vedere competenze di materia.

C.1 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

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.

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 spiegate 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_1922-34407036)

La Conferenza di Genova del 1922

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza interna aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore del collaboratore de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra del carattere scoordinato degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sg al passato e agli interessi nazionali piuttosto che sui mutamenti esplosivi nell'ec prodotti dalla Grande Guerra. A partire dalla rivoluzione sovietica del 1917. [Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel ca diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valo riversarono sul capoluogo ligure. Per la prima volta sedevano intorno a quelle sconfitte, in testa la Germania, ed era presente la Russia, assu E su cui pesavano drammaticamente le conseguenze di una guer blocco economico e l'invio di truppe, le stesse potenze dell'I imposta, dal premier britannico David Lloyd George, parte inglesi. Insomma, Genova si era trovata ad ospitare il mond Genova che ospita la Conferenza non è però una città pacif continua ad attraversarla e a cui corrisponde la violenta L'insistenza franco-belga nell'isolare la Germania e dallo zar sono le ragioni principali del fallimento vincitori, le sanzioni, l'entità delle riparazioni, i Molto di quello che avverrà è anche conseguen del secondo conflitto mondiale e dei totalita L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, della guerra ci interrogano con straordin

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto proposte.

1. Riassumi il contenuto
2. Nel brano, l'autore politico-sociali,
3. Individua qua dei mancati
4. Illustra q

Produzi

Esatta
epp
c

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 su all'occhio differenze macroscopiche con gli usuali prodotti e gli usuali produttori. I beni culturali (ovverosia s dipinti, codici miniati, architetture, aree archeologiche, centri storici) e i beni ambientali (ovverosia sistemi p coste, catene montuose, fiumi, laghi, aree naturalistiche protette) non sono destinati ad aumentare com prodotti della società post-industriale: ma tutto induce a temere che siano destinati a ridursi o a degra specifica natura è tale che, essendo di numero finito ed essendo irriproducibili (nonostante le più sofist che l'uomo s'è inventato e inventerà) essi costituiscono allo stesso tempo un insieme prezios testimonia del talento e della creatività umana; una riserva preziosa - dall'altro - di risorse natu futuro si configura come una sconfinata e inquietante galleria di merci. Anzi, per larga esper beni appena elencati sono destinati ad assottigliarsi. Non è certo una novità osservare che og quadri di affreschi spariscono sotto l'azione del tempo, che migliaia di metri quadri di corrose dallo smog, che milioni di metri cubi o di ettari dell'ambiente storico e naturale delle trasformazioni che investono le città e il territorio. Questi beni culturali e amb di Artificio e Natura sarà considerato un patrimonio essenziale da preservare interrogativo sul quale ci sarebbe molto da discutere, un interrogativo che riman destino dell'uomo, sull'etica e sui valori che l'umanità vorrà scegliersi e costr La mia personale risposta è che a questo patrimonio l'uomo d'oggi dev probabilmente, assai diversa da quella che attualmente gli riserva. Ma co mi interessa, perché non saprei come agire sulle scelte che si andrann più utile sapere con chiarezza cosa fare oggi al fine di garantire un a quanto accade per le merci *tout-court*, per preservare, tutelare, figli e nipoti i beni culturali e ambientali che possediamo, gli a ambienti debbono crescere in numero esponenziale. Infatti il ville e dei centri storici, e domani, anzi oggi stesso, bisog qualifiche professionali e con gli strumenti più avanza alla gestione di questi beni; così come botanici, natu dovranno moltiplicare se si vogliono preservare a qualificare e moltiplicare il numero di addetti a materialista, i valori della cultura, del patrimon preminente interesse della collettività.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto op proposte.

1. Riassumi il contenuto del
2. Spiega, nella visione d che esso presenta.
3. Nel testo viene pr per tutelarli: in
4. Illustra i mo pregiudic

Produzio

Elabo
spie
i

Ministero dell'Istruzione

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

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso di insediamento tenuto il 3 luglio 2019 dal Presidente del Parlamento eu
Maria Sassoli.

(<https://www.ilfoglio.it/esteri/2019/07/03/video/il-manifesto-di-david-sassoli-per-una-nuova-europa>)

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

Care colleghe e cari colleghi, pensiamo più spesso al mondo che abbiamo il dovere di
godiamo. [...] Ripetiamolo. Perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo pu
cosa banale. Che il valore della persona e la sua dignità sono il modo di misurare le
Europa nessuno può tappare la bocca agli oppositori. Che i nostri governi e le istit
frutto della democrazia, di libere scelte, libere elezioni. Che nessuno può ess
religiosa, politica, filosofica. Che da noi ragazzi e ragazze possono viaggiare,
nessun europeo può essere umiliato, emarginato per il suo orientamento
modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità”.

David Maria Sassoli, giornalista e poi deputato del Parlamento euro
prematuramente scomparso l’11 gennaio 2022. I concetti espressi
sintesi efficace dei valori che fondano l’Unione europea e riaffe
possono svolgere nella relazione con gli altri Stati. Svilupp
riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle
personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportuna
esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Il Manifesto della comunicazione non ostil

1. Virtuale è reale

Dico e scrivo in rete solo cose

2. Si è ciò che si comunica

Le parole che scelgo rac

3. Le parole danno for

Mi prendo tutto il

4. Prima di parla

Nessuno ha

5. Le parol

Scelgo

6. Le

7

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 c
suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e compo

Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi de
particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale?

Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al
scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragraf
un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO

Alunno e Classe:

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

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

C.2 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Amerigo Vespucci" SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162
SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 - 20132 Milano - Tel. 02.70124667
Sito web: www.ipsarvespucci.it - email: mirh010009@istruzione.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

Simulazione Esame di Stato 2022/2023, Indirizzo Sala/Vendita

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 in precedenza predisponga un menù completo con i piatti tipici della cucina italiana (antipasto, primo, secondo con contorno e dolce) adeguato alle esigenze della tipologia di clientela;

3- fornisca, quindi, le indicazioni necessarie sulle modalità di lavoro specificando:

-Tipologia di servizio (almeno 2 differenti) da eseguire in base ai piatti proposti e fornire le motivazioni della scelta operata

-Scheda del vino /vini da abbinare al menù proposto

-Calcolo delle attrezzature, del personale (in base al numero dei partecipanti) necessarie per poter effettuare l'evento.

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.

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI – SECONDA PROVA

CANDIDATO.....

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Descrittore	Punteggio max per ogni descrittore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della 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
TOTALE			/10

D) ALLEGATI

1. (documentazione riservata coperta da privacy: studenti con PDP e con PEI/ PEID)
2. (consultabili a parte schede di valutazione PCTO)
3. FORMULARIO di MATEMATICA

Formulario di Matematica

Equazione e Disequazioni

Equazioni di secondo grado

$$\Delta \rightarrow b^2 - 4ac$$
$$x_{1,2} = \frac{-b \pm \sqrt{\Delta}}{2a}$$

- $\Delta > 0 \rightarrow 2$ soluzioni distinte
- $\Delta = 0 \rightarrow 2$ soluzioni coincidenti
- $\Delta < 0 \rightarrow$ Nessuna soluzione

Risoluzione disequazioni di secondo grado

	$ax^2 + bx + c \geq 0$	$\frac{a^2 + b}{x} + c \leq 0$	$ax^2 + bx + c > 0$	$\frac{a^2 + b}{x} + c < 0$
$\Delta > 0$	$x \leq x_1 \cup x \geq x_2$	$x_1 \leq x \leq x_2$	$x < x_1 \cup x > x_2$	$x_1 < x < x_2$
$\Delta = 0$	$\forall x$	$x = x_{1,2}$	$\forall x, x \neq x_{1,2}$	$\nexists x$
$\Delta < 0$	$\forall x$	$\nexists x$	$\forall x$	$\nexists x$

Esponenziali

Proprietà delle potenze

- $a^m \cdot a^p = a^{m+p}$
- $(a^m)^p = a^{m \cdot p}$
- $\frac{a^m}{a^p} = a^{m-p}$
- $a^m \cdot b^m = (a \cdot b)^m$

Convenzioni

- $a^{-m} = \frac{1}{a^m} = \left(\frac{1}{a}\right)^m$
- $a^{\frac{m}{p}} = \sqrt[p]{a^m}$
- $a^0 = 1$

Disequazioni Esponenziali 1° e, 2° Tipo

- 1° Tipo: $a^{f(x)} > a^{g(x)} \rightarrow f(x) > g(x)$
- 2° Tipo: $a^{f(x)} \geq -K \rightarrow \forall x$ se $K > 0$
 $a^{f(x)} \leq -K \rightarrow \neg \exists x$ se $K > 0$

Logaritmi

Definizione

$$\log_a b = c \Leftrightarrow b = a^c \quad \text{con } b > 0, a > 0, a \neq 1$$

Convenzioni

- $\log_e x = \ln x$

Proprietà di inversione

- $b = \log_a a^b$

CE e Segno

$$\text{Per il CE: } \begin{cases} \bullet \frac{K}{A} \Rightarrow A \neq 0 \\ \bullet \log_b A \Rightarrow A > 0 \\ \bullet \sqrt{A} \Rightarrow A \geq 0 \end{cases}$$

Proprietà delle radici

- $\sqrt{A} <, >, \leq, \geq, \neq B \Rightarrow A <, >, \leq, \geq, \neq B^2$ se $B > 0$

- $\sqrt{A} < 0 \Rightarrow \neg \exists x$

- $\sqrt{A} \leq 0 \Rightarrow A = 0$

- $\sqrt{A} >, \geq, \neq 0 \Rightarrow A >, \geq, \neq 0$

- $\sqrt{A} >, \geq, \neq -B \Rightarrow \forall x$ se $B > 0$

- $\sqrt{A} <, \leq, = -B \Rightarrow \neg \exists x$ se $B > 0$

Modello di Malthus

$$N = N_0(1 - r)^t$$

$$\text{Calcolo } t \rightarrow b = ak^t \rightarrow \frac{ak^t}{a} = \frac{b}{a} \rightarrow k^t = \frac{b}{a} \rightarrow t = \frac{\ln \frac{b}{a}}{\ln k}$$

Variazione e variazione media

$$\text{Variazione: } U(b) - U(a)$$

$$\text{Variazione media: } \frac{U(b) - U(a)}{b - a}$$

BEP

$$\frac{CF}{P - CVU}$$

Retta dei costi e dei ricavi

$$C_{(q)} = C_F + C_u q$$

$$R_{(q)} = P_u q$$

Margine di sicurezza

$$M. D. S. = \left(\frac{\text{fatturato realizzato} - \text{fatturato di equilibrio}}{\text{fatturato realizzato}} \right) 100$$

Calcolo delle Derivate

1. Derivate delle funzioni elementari

- $Dk = 0$
- $Dx = 1 \rightarrow D3x = 3$
- $Dx^m = mx^{m-1}$
- $D\sqrt{x} = \frac{1}{2\sqrt{x}}$
- $D\frac{1}{x^m} = \frac{-m}{x^{m+1}}$
- $D\frac{1}{x} = -\frac{1}{x^2}$
- $Da^x = a^x \cdot \ln a$
- $De^x = e^x$
- $D \log_a x = \frac{1}{x \ln a}$
- $D \ln x = \frac{1}{x}$

2. Regole di derivazione

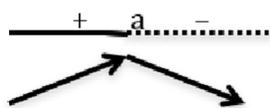
- $D(f(x) + g(x)) = Df(x) + Dg(x)$
- $D[K \cdot f(x)] = K \cdot Df(x) \rightarrow 4 \cdot Dx^2 = 4 \cdot 2x = 8$
- $D(f(x) \cdot g(x)) = Df(x) \cdot g(x) + f(x) \cdot Dg(x)$
- $D\frac{f(x)}{g(x)} = \frac{Df(x) \cdot g(x) - f(x) \cdot Dg(x)}{[g(x)]^2}$
- $D(f(x) \circ g(x)) = Df(g(x)) \cdot Dg(x)$

3.Monotonia (intersecare con il C.E.)

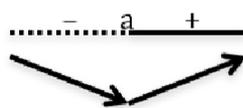
• $D(f(x)) > 0 \Rightarrow f(x)$ crescente

• $D(f(x)) < 0 \Rightarrow f(x)$ decrescente

3.Max e Min (verificare che appartengano al C.E.)



a= punto di max relativo



a= punto di min relativo

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
RELIGIONE	Massimo Lo Santo	
ITALIANO	Valentina de Lieto Vollaro	
STORIA	Valentina de Lieto Vollaro	
INGLESE	Maria Pia Centrone	
2° LINGUA (SPAGNOLO)	Ximena Vicuña	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Daniela Fortuna	
ALIMENTAZIONE	Clara Mazzoli	
MATEMATICA	Silvia Annaratone	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	Paolo Montagna	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Luciano Cianni	
SCIENZE MOTORIE	Maria Laura Masullo	
SOSTEGNO	Marzio Messina	

COORDINATORE DI CLASSE

prof.ssa Daniela Fortuna

Documento costituito da pagine 89

Milano, 12 Maggio 2023