



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. 2708/C29 del 12 maggio 2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5^a C enogastronomia

Anno Scolastico 2022 / 2023

INDICE

A) <u>PARTE GENERALE</u>		
PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA	pag.	4
VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI	pag.	5
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE	pag.	5
PROFILO DELLA CLASSE	pag.	6
<ul style="list-style-type: none"> • IL CONSIGLIO DI CLASSE • COMPOSIZIONE DELLA CLASSE • PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3^e e 4^e) 	pag.	6
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4° e 5°		
A.1 COMPETENZE EDUCATIVE	pag.	9
A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA ed EDUCAZIONE CIVICA	pag.	10
A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	pag.	15
A.3.1 Iniziative complementari e integrative	pag.	20
A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI: UDA	pag.	20
B) <u>PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE</u>	pag.	25
ITALIANO	pag.	26
STORIA	pag.	31
LINGUA INGLESE	pag.	36
LINGUA 2° FRANCESE	pag.	40
LINGUA 2° TEDESCO	pag.	44
MATEMATICA	pag.	46
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	pag.	48
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	pag.	51
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	pag.	54
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	pag.	59
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	pag.	63
RELIGIONE	pag.	66
C) <u>SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO</u>	pag.	67
C. 1 Simulazione di I prova d'esame	pag.	68
Griglia di valutazione	pag.	76
C. 2 Simulazione di II prova d'esame	pag.	79
Griglia di valutazione	pag.	82
D) ALLEGATI (schede di valutazione alternanza scuola-lavoro, relazioni studenti con PDP e con PEI/ PEID)	pag.	83

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Continuità didattica
Religione	Massimo Lo Santo	X
Italiano	Eleonora Termine	X
Storia	Eleonora Termine	X
Inglese	Alessandra Pricolo	
2° Lingua francese	Roberta Casoli	X
2° Lingua tedesco	Micaela Fedrigo	X
Diritto e Tecnica Amministrativa	Claudio Beretti	
Alimentazione	Andrea Ceratti	X
Matematica	Francesca Cattani	X
Laboratorio di Cucina	Raffaele Rignanesi	X
Laboratorio di Sala	Francesca Vitucci	
Scienze motorie	Antonio Forte	
Sostegno	Irene Violante	

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

OMISSIS

Alunni BES

Il Consiglio di Classe, in coerenza con il Piano dell'Offerta Formativa e del Piano Annuale Inclusività, ha approvato n. 1 PEI, n. 5 PDP coperti dalla privacy, saranno consegnati al Presidente della Commissione d'Esame nella riunione plenaria.

Alunni assegnati alla classe come privatisti

L' alunno omissis durante il mese di maggio, sosterrà l'esame per il quinto anno.

PROFILO CARRIERA STUDENTE: SITUAZIONE IN INGRESSO

OMISSIS

Il gruppo classe inizialmente era costituito da 22 studenti di cui tre ripetenti: [REDACTED] [REDACTED] si sono ritirati nel mese di ottobre. Ad oggi tutti i colleghi concordano nel giudicare il gruppo classe collaborativo e sufficientemente scolarizzato, rispettoso delle regole, aperto al dialogo educativo e partecipe rispetto alle attività didattiche proposte.

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4^a

Alla classe 4^a Cen erano iscritti 21 alunni; agli scrutini finali uno studente non è stato ammesso alla classe quinta e 10 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio, uno studente non si è presentato alla convocazione degli esami.

Per le discipline di matematica e DTA la scuola ha predisposto corsi di recupero dedicati.

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

Nella classe è stato inserito uno studente non ammesso.

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. recupero in itinere;
2. studio individuale.

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

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

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

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

ATTRIBUZIONE DEI VOTI DI CONDOTTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VOTO IN CONDOTTA		
10	FREQUENZA	Assidua e puntuale.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	Esemplare: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> rispetto a responsabilità, correttezza, impegno e adempimento dei propri doveri; <input type="checkbox"/> nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; <input type="checkbox"/> per cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce; <input type="checkbox"/> nel ruolo collaborativo e propositivo all'interno della classe con buona socializzazione; <input type="checkbox"/> nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; <input type="checkbox"/> nella cura del linguaggio.
	PARTECIPAZIONE	Attiva e costruttiva alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Notevole per cura, assiduità, completezza e autonomia nei lavori assegnati.
	SANZIONI	Nessuna.
9	FREQUENZA	Puntuale e regolare.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	Corretto e responsabile: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nel rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; <input type="checkbox"/> nella cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce; <input type="checkbox"/> nel collaborare ed essere propositivo all'interno della classe; <input type="checkbox"/> nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; <input type="checkbox"/> nella cura del linguaggio.
	PARTECIPAZIONE	Attenta e costante alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Soddisfacente 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.

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

A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA e di EDUCAZIONE CIVICA

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

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

L'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica

PREMESSA

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

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

IL CURRICULUM VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

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

TEMATICHE

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

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

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

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

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

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

11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
13. Operare a favore dello sviluppo eco – sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Classe III

Anno scolastico 2020/21			
	Argomento modulo/progetto	Discipline coinvolte	n. ore
1° quadrimestre	SVILUPPO SOSTENIBILE	Italiano; Storia; Seconda lingua; Matematica	16
2° quadrimestre	CITTADINANZA DIGITALE-affidabilità delle fonti	Matematica; Italiano; IRC; Seconda lingua; Inglese	18

Classe IV

Anno scolastico 2021/22			
	Argomento modulo/progetto	Discipline coinvolte	n. ore
1° quadrimestre	Sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.	Diritto ed economia; Lab. Cucina; Alimentazione; seconda lingua	16
2° quadrimestre	Progetto: "Scarpette rosse"	Italiano; Matematica; Scienze Motorie	33

Anno scolastico 2022/2023 (1° quadrimestre)

Classe V

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Valorizzazione del territorio	Lezione frontale, partecipata e interattiva con la LIM Brainstorming Lezione dialogata Laboratorio : elaborazione di piatti con prodotti tipici	Inglese Laboratorio di cucina Laboratorio di sala e vendita
Totale ore modulo: 11		
Contributi disciplinari specifici		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Inglese	Food quality labels. Food and wine matching. What Italians eat.	
Laboratorio di cucina	Utilizzo dei prodotti tipici presidio slow food del territorio.	

Laboratorio di sala e vendita	Enografia nazionale. Abbinamento cibo e vino.
Obiettivi	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 2022/2023 (2° quadrimestre)

Classe V

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
La Costituzione	Lezione frontale, partecipata e interattiva con la LIM Brainstorming Lezione dialogata	Italiano Inglese Storia Diritto ed economia
Totale ore modulo: 24		
Contributi disciplinari specifici		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano	L'importanza della Costituzione; che cos'è la Costituzione secondo Calamandrei: un celebre discorso.	
Inglese	British Parliament vs Italian Parliament	
Storia	Lo Statuto albertino. La Costituzione italiana - Ordinamento della Repubblica: il Parlamento, il Governo, il Presidente della Repubblica, la Magistratura; i 12 principi fondamentali della costituzione italiana.	
Diritto e economia	Parte della costituzione inerente al lavoro ed impresa.	
Obiettivi	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. 5. Partecipare al dibattito culturale.	

Le competenze chiave di cittadinanza e di Educazione civica per il loro carattere di trasversalità sono acquisibili anche attraverso l'apprendimento consapevole delle conoscenze teoriche e l'operatività propria

delle discipline che, nell'attivazione dei loro programmi, hanno quindi concorso al loro perseguimento unitario all'interno del consiglio di classe.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

ClasseNome

Titolo UDA 1

Titolo UDA 2

Indicatore	Descrittore per livelli	Livello UDA1	Livello UDA 2	media
Conoscenza	A.(avanzato) Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore, riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni della vita quotidiana.			
	B.(intermedio) Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana.			
	C.(base) Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano.			
	D.(iniziale) Lo studente non conosce adeguatamente gli argomenti trattati e non ne coglie pienamente l'importanza nell'ambito del proprio vissuto quotidiano.			
Impegno e responsabilità	A.(avanzato) Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera. È in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti. Prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.			
	B.(intermedio) Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.			
	C.(base) Lo studente, impegnato a svolgere un compito, lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle soluzioni discusse o proposte dagli altri.			
	D.(iniziale) Lo studente non sempre s'impegna a svolgere il compito assegnato e non partecipa alle proposte dei componenti del gruppo			
Pensiero critico	A.(avanzato) Posto di fronte a una situazione nuova, l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale.			
	B.(intermedio) In situazioni nuove l'allievo capisce le ragioni degli altri, ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri.			
	C.(base) L'allievo tende a ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo.			
	D.(iniziale) L'allievo ignora il pensiero degli altri e si dimostra per nulla disponibile al confronto			
Partecipazione	A.(avanzato) L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere gli altri soggetti.			
	B.(intermedio) L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia facilmente coinvolgere dagli altri.			
	C.(base) L'allievo condivide il lavoro con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato o dall'insegnante.			
	D.(iniziale) L'allievo non sempre collabora con il gruppo di appartenenza sebbene spronato da chi è più motivato o dall'insegnante.			
Coerenza	A.(avanzato) L'alunno assume sempre, dentro e fuori la scuola, comportamenti coerenti con le tematiche affrontate, di cui dimostra di avere piena consapevolezza e condivisione.			

	B.(intermedio) L'alunno adotta generalmente comportamenti coerenti con le tematiche affrontate dimostrando sufficiente capacità di riflessione.			
	C.(base) Su sollecitazione degli adulti, l'alunno assume comportamenti coerenti a quelli indicati dalle tematiche affrontate.			
	D.(iniziale) L'alunno, sebbene sollecitato dagli adulti e dal gruppo di appartenenza, non assume comportamenti adeguati alle tematiche affrontate			

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

In seguito alla approvazione da parte del Collegio Docenti si riconferma, per il prossimo triennio, l'attuazione delle esperienze dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), caratterizzato per l'istituto A. Vespucci di Milano da periodi di **Alternanza Scuola-lavoro** per gli allievi delle classi 3°, 4° e 5° *Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica* del percorso quinquennale e per le classi 2° e 3° *Preparazione degli alimenti e allestimento piatti e Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande* dell'Istruzione e Formazione Professionale. I progetti PCTO rappresentano un'opportunità formativa per lo studente e una risorsa per l'educazione della persona, visto non più a sé stante e semplice fruitrice di un servizio, ma come elemento costituente e fondamentale su cui si basa l'organizzazione sociale del territorio.

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

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

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

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

rapportarsi in un gruppo di pari.

Allo stesso modo, nel favorire l'apprendimento di modalità di lavoro in gruppo e in autonomia, si tenderà a rafforzare l'identità personale e la capacità di esprimere i propri bisogni, migliorando l'organizzazione spazio-temporale, l'attenzione e la memorizzazione.

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

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

I percorsi e le esperienze PCTO, già alternanza scuola-lavoro, prevista e sperimentata da Regione Lombardia nei percorsi di Formazione Professionale, introdotta nell'ordinamento scolastico statale come metodologia didattica per la realizzazione dei corsi del secondo ciclo dall'art.4 della legge 28/3/2003 n.53 e disciplinata dal successivo decreto legislativo 15/4/2005 n.77, ha l'obiettivo di assicurare ai giovani, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

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

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

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

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

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

PERCORSO QUINQUENNALE ISTRUZIONE PROFESSIONALE

scolastica, individuando quelle competenze professionali, culturali, comportamentali che si ritiene perseguibili sul posto di lavoro e che caratterizzano gli apprendimenti delle varie aree

- approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio di riferimento e dei territori limitrofi a maggiore rispondenza e vocazione turistico ricettiva

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

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

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

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

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

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

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

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.

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 e il reperimento di dati e modelli organizzativi come project work Possibilità di integrare l'attività in azienda con la realizzazione di un percorso di Simulazione d'Impresa a scuola

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

Modalità di effettuazione e valutazione

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

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

A causa della pandemia e del conseguente lockdown alcune classi hanno realizzato project work sostitutivi del tirocinio aziendale, secondo quanto stabilito dai singoli Consigli di classe.

In particolare la classe V C enogastronomia ha realizzato le seguenti attività:

A.s. 2020/2021 project work

A.s. 2021/2022 PCTO IN AZIENDA

A.s. 2022/2023 PCTO IN AZIENDA

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

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

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

Competenze valutate

Tutti gli studenti hanno partecipato ai periodi di alternanza.

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

- Portare a termine i compiti assegnati

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

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

Si allegano a questo documento di classe:

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

TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE AZIENDE CHE HANNO ACCOLTO GLI STUDENTI

OMISSIS

A.3.1 EVENTUALI INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE

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

- | | |
|----------------------------|---|
| a) Uscite didattiche : | 18 Novembre spettacolo teatrale "Possiamo salvare il Mondo prima di cena" |
| | 15 Dicembre "OrientLombardia"; |
| | 23 Febbraio "Galleria Campari" |
| | Dal 19 Marzo al 23 Marzo viaggio di Istruzione a Napoli |
| b) Interventi di esperti : | 10 Novembre incontro con i volontari ADSINT |
| | 26 Gennaio "Incontro formativo Irlanda" |
| | 27 Gennaio partecipazione incontro "motormorphosis"- sicurezza stradale |
| | 10 Febbraio incontro "consorzio del grano" |
| c) Servizi: | 15 Febbraio masterclass con chef stellato Felix Lobasso |

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI/UDA

COMPETENZE di INDIRIZZO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UDA n. 1

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
L'organizzazione di un evento	Lezione frontale, partecipata e interattiva con la LIM Brainstorming Lezione dialogata Laboratorio Elaborazione di un menu a buffet con piatti tipici della cucina francese e tedesca	Seconda lingua straniera Scienze degli alimenti Laboratorio di cucina Laboratorio di sala e vendita
Totale ore modulo:		
Contributi disciplinari specifici: 13		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Seconda lingua straniera	Francese: Les produits de la gastronomie française véhiculant des valeurs culturels Tedesco: Die Regionale Küche Italiens	
Scienze degli alimenti	Scelta dei piatti internazionali secondo un criterio nutrizionale	
Laboratorio di cucina	pianificazione di un evento aziendale	
Laboratorio di sala e vendita	La figura del banqueting manager Elaborazione di un menù a tema per banchetti ed eventi.	
Competenze di indirizzo	1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di	

	<p>organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari e enogastronomiche.</p> <p>3.Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>5.Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>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.</p>
--	---

UDA n. 2

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Il Marketing	Lezione frontale, slides, materiale multimediale ed esposizione in classe dei lavori di ricerca effettuati dagli studenti	Italiano Matematica Diritto ed economia Laboratorio di sala e vendita
Totale ore modulo:23		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano	Gabriele D'Annunzio e il dannunzianesimo, l'attenzione sulla propria immagine, D'Annunzio pubblicitario. Il Futurismo e l'arte pubblicitaria.	
Matematica	Funzione domanda, di vendita, d'offerta e di produzione; prezzo di equilibrio, di costo-ricavo e profitto. Problemi di ottimizzazione e di scelta.	
Diritto ed economia	Il marketing nella storia, la sua evoluzione e lo stato dell'arte nel mondo attuale (approfondimenti su CRM e marketing diretto)	
Laboratorio di sala e vendita	Tecniche di comunicazione di vendita, linguaggio verbale e non verbale	
Competenze di indirizzo	<p>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.</p> <p>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.</p>	

UDA n. 3

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Salute e benessere	Lezione frontale, partecipata e interattiva con la LIM Brainstorming Lezione dialogata Laboratorio utilizzo di ingredienti iposodici e ipocalorici	Seconda lingua Matematica Scienze motorie Scienze degli alimenti Laboratorio di cucina
Totale ore modulo:34		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Seconda lingua	Francese: entre culture et innovation pour une alimentation équilibrée Tedesco: Gesunder Lebensstil: die Ernährungspyramide	
Matematica	Funzione assorbimento dell'alcol etilico	
Scienze motorie	Sport salute e benessere.	
Scienze degli alimenti	Diete e benessere	
Laboratorio di cucina	Utilizzo in cucina di alimenti alternativi per un equilibrio alimentare	
Competenze di indirizzo	<p>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.</p> <p>3.Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p>	



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. B (Intermedio) Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro. C (Base) Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna. D (Iniziale) Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.</p>				

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA: Lingua e Letteratura Italiana

DOCENTE Eleonora Termine

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio 2023): 77

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha partecipato con interesse alle attività didattiche e alle iniziative culturali che sono state proposte. Il rapporto con gli alunni è stato costruttivo e improntato sul rispetto reciproco e la correttezza, ciò ha consentito di svolgere le lezioni in un clima positivo e favorevole all'apprendimento.

Dal punto di vista strettamente didattico, la classe, è eterogenea per capacità e livelli di apprendimenti acquisiti. In particolare, un gruppo di alunni, impegnato con costanza e continuità, rivela una buona capacità di approfondimento personale degli argomenti svolti; un secondo insieme di alunni, sebbene formato da elementi con buone potenzialità, non sempre ha espresso l'impegno e il coinvolgimento necessari per rispondere in modo approfondito agli stimoli proposti, pertanto presenta un livello sufficiente di preparazione e abilità; alcuni studenti, infine, dimostrano conoscenze frammentarie e competenze limitate. In generale, rispetto alla situazione di partenza, la classe ha migliorato le competenze relative alla produzione scritta, in alcuni permangono incertezze sul piano della correttezza formale e ancora notevoli difficoltà nell'esposizione orale.

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

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	<ul style="list-style-type: none">Utilizzare la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.	base intermedio
	<ul style="list-style-type: none">Redigere tipologie di testi in ambiti professionali in forma articolata.	base
	<ul style="list-style-type: none">Produrre in forma adeguata testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.	base
	Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione.	base
	<ul style="list-style-type: none">Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.	intermedio
	<ul style="list-style-type: none">Cercare, selezionare e usare fonti e documenti in modo guidato.	intermedio
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e	<ul style="list-style-type: none">Stabilire i principali collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in	base

internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	una prospettiva interculturale.	
--	---------------------------------	--

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Livello 1 – BASE (obiettivi minimi) voto 6

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

Livello 2 – INTERMEDIO Voto: 7 -8

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

Livello 3 – AVANZATO Voto: 9-10

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

L'età del Positivismo

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

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

Giovanni Verga

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

Le novelle:

La lupa (Vita dei campi)

Rosso Malpelo (Vita dei campi)

Cavalleria rusticana (Novelle rustiche)

I Malavoglia: trama del romanzo

La famiglia Malavoglia (cap. I)

Mastro-don Gesualdo: trama del romanzo

La morte di Gesualdo

Il Decadentismo

Simbolismo e rinnovamento del linguaggio poetico.

Giovanni Pascoli

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

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

Da *Myricae*:

X agosto

Da *I canti di Castelvecchio*:

La mia sera

Il gelsomino notturno

Gabriele D'Annunzio

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

Da *Il piacere*

Il conte Andrea Sperelli

Da *Alcyone*

La pioggia nel pineto

La Letteratura del Novecento

Giuseppe Ungaretti

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

Da *L'allegria*

Veglia

Fratelli

Sono una creatura

Soldati

San Martino del Carso

Filippo Tommaso Marinetti

Manifesto del Futurismo, pp. 348-349

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

Manifesto della cucina futurista (testo fornito dell'insegnante)

Il romanzo del Novecento

Luigi Pirandello

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

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

La vecchia signora, testo fornito dall'insegnante

Da *Novelle per un anno*

Il treno ha fischiato

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

Il fu Mattia Pascal: trama del romanzo

La nascita di Adriano Meis (cap. VIII)

Italo Svevo

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

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

Da *La coscienza di Zeno*:

Prefazione

L'ultima sigaretta

Psico-analisi

La nuova tradizione poetica del Novecento

Eugenio Montale

Da *Ossi di seppia*:

Non chiederci la parola che squadri da ogni lato

Merigiare pallido e assorto

Spesso il male di vivere ho incontrato

Il romanzo del neorealismo

Primo Levi

Da *Se questo è un uomo*

Eccomi dunque sul fondo

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

Giovanni Verga, *Vita dei campi*

Italo Svevo, *La coscienza di Zeno*

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*

❖ **METODOLOGIA:**

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

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

❖ **STRUMENTI**

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

❖ **STRUMENTI DI VERIFICA:**

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

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

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

MATERIA: Storia

DOCENTE: Eleonora Termine

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio 2023): 63

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

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

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

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

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

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"> Conoscere le linee essenziali della storia orientandosi correttamente tra gli eventi studiati. 	intermedio
	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. 	intermedio
	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere un testo storiografico. 	base
	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali 	base Intermedio

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Livello 1 – BASE (obiettivi minimi) voto 6

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

Livello 2 – INTERMEDIO Voto: 7 -8

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

Livello 3 – AVANZATO Voto: 9-10

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

L'ITALIA DEL SECONDO OTTOCENTO

I problemi economici e sociali dell'unificazione.

Il divario tra nord e sud nell'agricoltura e nelle infrastrutture.

L'IMPERIALISMO E LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO

La spartizione dell'Africa e dell'Asia

Il nuovo sistema di alleanze europee (la Triplice Alleanza e la Triplice Intesa).

L'ITALIA GIOLITTIANA

La politica di Giolitti

Lo sviluppo economico e la politica sociale

La grande migrazione

La politica estera e la conquista della Libia

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Lo scenario europeo alla vigilia della Prima guerra mondiale

Le cause del conflitto: l'attentato di Sarajevo e le cause di lungo periodo

Le tensioni fra gli Stati europei: le alleanze contrapposte, la diffusione delle ideologie nazionaliste

Il fallimento della guerra lampo

La guerra di posizione

Una guerra di logoramento e "totale"

L'Italia dalla neutralità alla guerra

La svolta del 1917 e la fine della guerra

LA RIVOLUZIONE RUSSA

Le rivoluzioni di febbraio e di ottobre

Lenin alla guida dello stato sovietico

Guerra civile e comunismo di guerra

La nascita dell'URSS

La dittatura di Stalin

L'EUROPA E IL MONDO ALL'INDOMANI DEL CONFLITTO

La conferenza di pace a Parigi

I 14 punti di Wilson

La Società delle Nazioni

Il trattato di Versailles e l'umiliazione della Germania

Situazione geopolitica dell'Europa alla fine della Grande guerra

La fine dell'impero turco e la spartizione del Vicino Oriente

IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO

Le difficoltà economiche e sociali all'indomani del conflitto

Nuovi partiti e movimenti politici nel dopoguerra
La delusione della conferenza di Parigi e la "vittoria mutilata"
La questione di Fiume
Le occupazioni del 1919-20: il biennio rosso
Le origini del fascismo
La violenza come strumento di affermazione politica: lo squadristico
Le elezioni del 1921
La marcia su Roma
Mussolini capo del governo: le prime leggi fasciste
Le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti

IL REGIME FASCISTA

La costruzione della dittatura: le leggi fascistissime
Il carattere totalitario del governo fascista
Il ruolo della propaganda
Le organizzazioni di massa e i giovani
L'opposizione antifascista
I rapporti con la Chiesa: i patti lateranensi
Le leggi razziali
La politica economica: dal liberismo all'autarchia
La politica estera – l'invasione dell'Etiopia e l'alleanza con la Germania nazista

IL NAZISMO

La caduta del Reich e la nascita della Repubblica di Weimar
La debolezza della Repubblica di Weimar
Hitler e la nascita del nazionalsocialismo negli anni '20
La crisi del '29 e le conseguenze per la Germania: l'ascesa di Hitler
L'ideologia nazista e l'antisemitismo
La crescente popolarità dei nazisti
Hitler cancelliere: il nazismo al potere
Il totalitarismo nazista
La politica economica ed estera della Germania
L'Europa delle dittature e la guerra civile spagnola

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Il Patto d'acciaio e il Patto Molotov-Ribbentrop
La Polonia invasa da Hitler, Francia e Gran Bretagna dichiarano guerra alla Germania
Le prime fasi della guerra: il successo della guerra-lampo
10 giugno 1940: l'Italia entra in guerra, la "guerra parallela"

1941: l'operazione Barbarossa

La Shoah e la "soluzione finale"

L'attacco giapponese a Pearl Harbor e l'ingresso in guerra degli Stati Uniti

La svolta del 1942-43: la battaglia di Stalingrado, di Guadalcanal e El-Alamein

Lo sbarco in Sicilia degli americani

La caduta del regime fascista

L'8 settembre 1943: l'Italia divisa

L'occupazione tedesca e la Resistenza, il Cln

La persecuzione degli ebrei in Italia

La liberazione

Lo sbarco in Normandia

La conferenza di Yalta (febbraio 1945)

La fine del nazismo e della guerra in Europa

La conferenza di Potsdam (luglio 1945)

La bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki

L'eccidio delle foibe

LA NASCITA DELLA REPUBBLICA ITALIANA

2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana

Come nacque la Costituzione della Repubblica italiana

LA GUERRA FREDDA (cenni)

Il processo di Norimberga

La nascita dell'ONU, la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

La divisione dell'Europa in sfere d'influenza, la "cortina di ferro"

La divisione della Germania e di Berlino in quattro zone d'occupazione

1961: la costruzione del muro di Berlino

La crisi di Cuba del 1962

❖ METODOLOGIA

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

❖ STRUMENTI

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

❖ STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazione, quesiti a risposta aperta.

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

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

MATERIA: Lingua Inglese

DOCENTE: Alessandra Pricolo

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)

Totale ore: 53 (di cui 8 di ed.civica)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5[^]C ad indirizzo enogastronomico si è dimostrata attenta e partecipe al dialogo didattico-educativo ed ha mostrato un certo interesse per la disciplina. Gli allievi hanno avuto sempre un atteggiamento propositivo e partecipe. Nel corso di questi due anni gli studenti hanno dimostrato una graduale ma costante evoluzione nella gestione degli argomenti proposti. Tutti hanno dimostrato una buona volontà nel tentativo di migliorare sia la produzione orale che quella scritta.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. La maggior parte degli allievi possiede una preparazione nel complesso discreta, in alcuni casi buona, con qualche lacuna a livello espositivo. Il rapporto docenti/allievi è stato corretto e rispettoso sia per quanto riguarda le consegne che per le richieste.

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento.	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Intermedio(7) Interagisce Base(6) Legge Intermedio(7) Scrive Base(6)
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione dei prodotti più rappresentativi del paese	Ascolta/comprende Intermedio(7) Comunica Intermedio (7) Interagisce Base(6) Legge Intermedio(7)

		<p>Scrive</p> <p>Base(6)</p>
<p>3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.</p>	<p>Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico).Sceglie strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci.</p>	<p>Ascolta/comprende</p> <p>Intermedio(7)</p> <p>Comunica</p> <p>Intermedio(7)</p> <p>Interagisce</p> <p>Base(6)</p> <p>Legge</p> <p>Intermedio(7)</p> <p>Scrive</p> <p>Base(6)</p>
<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Redige un menu con piatti tipici delle varie diete. Redige un menu tipico inglese.</p>	<p>Ascolta/comprende</p> <p>Intermedio(7)</p> <p>Comunica</p> <p>Intermedio(7)</p> <p>Interagisce</p> <p>Base(6)</p> <p>Legge</p> <p>Intermedio(7)</p> <p>Scrive</p> <p>Base(6)</p>
<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Elabora un menu per clienti con problemi alimentari.</p>	<p>Ascolta/comprende</p> <p>Intermedio(7)</p> <p>Comunica</p> <p>Intermedio(7)</p> <p>Interagisce</p> <p>Base(6)</p> <p>Legge</p> <p>Intermedio(7)</p> <p>Scrive</p> <p>Base(6)</p>
<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi</p>	<p>Nella programmazione del dipartimento di materia è stato stabilito di non implementare la sesta competenza.</p>	

in relazione al contesto		
--------------------------	--	--

PROGRAMMA PER CONTENUTI

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

Religious menus.

Food contamination .

A closer look at microbes.

Food poisoning.

Food spoilage and safe storage.

Handling food safely.

Good storage and food classification.

Food preservation and food packaging .

Food packaging .

The HACCP system.

HACCP: the seven principles.

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

Food and health .

The food pyramid and food groups.

Healthy plates: the Eatwell plate; my Plate.

The Mediterranean diet .

Advantages of the Mediterranean diet.

Special diets for food allergies and intolerances .

Celiac disease .

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

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

Per quanto riguarda l'Uda di ed.civica dal titolo " Valorizzazione del territorio "sono stati affrontati i seguenti argomenti: Food quality labels; Food and wine matching; Wine classification and labelling; What Italians eat.

Per quanto riguarda l'Uda di ed.civica dal titolo " La Costituzione " sono stati affrontati i seguenti argomenti: The Birth of British Parliament; the Magna Carta; The British Monarchy; The Role of Parliament; The House of Commons; The House of Lords; The British Constitution; British Parliament vs Italian Parliament.

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

METODOLOGIA

Funzionale - comunicativa

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

MATERIA: Francese

DOCENTE Roberta Casoli

LIBRO DI TESTO in adozione : I. Médeuf, ***Saveurs***

de France, Eurelle Edizioni Medeuf, Sturani, ***Planète***

cuisine, Eurelle Edizioni

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

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe V C enogastronomia è una classe che si sdoppia nelle ore di L2, un gruppo studia Tedesco e un altro piccolo gruppo, composto di 6 alunni segue le elezioni Francese. Inoltre durante le ore di corso settimanali gli alunni della classe sono associati alla classe V Dpd, con cui svolgono regolarmente le elezioni, seguendo tuttavia un programma diverso. Tale situazione ha creato nel corso del triennio non pochi problemi e di tipo organizzativo e di gestione della classe e di tipo didattico. Ciò ha comportato non solo una contrazione nello svolgimento del programma, ma anche e soprattutto il mancato raggiungimento di un pieno consolidamento delle competenze e delle conoscenze di tipo linguistico, dovuto ad un livello pregresso di conoscenza della materia nonsoddisfacente e non adeguato. Inoltre gli alunni non hanno mai manifestato grande voglia di apprendere. Nel corso degli anni li si è dovuti sollecitare continuamente e guidare da vicina nella pratica didattica, poiché del tutto sprovvisti di un'adeguata autonomia nello studio. In conclusione la classe ha raggiunto un livello di conoscenza della lingua non sempre soddisfacente, mentre buona è la conoscenza degli argomenti di microlingua, con risultati soddisfacenti e in alcuni casi buoni.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Les régimes alimentaires:

- régime méditerranéen
- régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivorisisme, fruitarien, dissocié

Les intolérances alimentaires et les allergies Les troubles du comportement alimentaire:

- anorexie
- boulimie
- obésité

Les aliments:

La viande

Le poisson

Les fromages

Les desserts

Le pain

Les pates

Le riz

Les fruits

Les méthodes de conservation Le Label Rouge

La France Nationale

Quelques régions françaises et leurs produits typiques :

La Bretagne : le far breton, les huîtres, la cotriade

La Normandie : les fromages, le cidre

Les Pays de la Loire : la brioche vendéenne

L'Alsace : le pain d'épices

La Lorraine : quelques spécialités lorraines, la quiche lorraine, les madeleines de Commercy

La Franche-Comté : les fromages comtois

La Région PACA: les spécialités provençales (page 70-71) , la Bouillabaisse (cfr. testo Planète cuisine), le poisson

La Corse : le brocciu

La région Rhône - Alpes (accenni ai seguenti prodotti : volaille de Bresse, les fromages de Savoie)

La Champagne - Ardenne: les biscuits de Reims, le Champagne

La Bourgogne: le Boeuf bourguignon

Le Limousin: le clafoutis de cerises

La France dans le Monde

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

Les différents types de sucre

Le rhum : méthodes de fabrication et catégories La vanille

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

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

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

MATERIA: Tedesco
DOCENTE: Micaela Fedrigo

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) : 48

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Il gruppo classe di tedesco è composto da 15 studenti/esse, che hanno frequentato regolarmente le lezioni. Come negli anni precedenti, anche quest'anno la classe ha seguito con interesse e impegno i contenuti proposti, partecipando globalmente in modo attivo e responsabile alle attività proposte. All'interno del gruppo classe si distinguono, in particolare, un piccolo gruppo di 3 allieve/i, che grazie all'impegno e all'entusiasmo profuso in 5 anni, si distingue per un profitto ottimo. Circa metà della classe ha frequentato assiduamente, ottenendo globalmente buoni risultati. Solo un paio di allievi/e non hanno raggiunto pienamente gli obiettivi fissati per la classe quinta, a causa di lacune pregresse, e della frequenza non sempre costante/regolare.

Il livello di competenza raggiunto dal gruppo classe di tedesco risulta globalmente più che discreta.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Argomenti

- Le diete. Dieta normale, leggera, vegana, vegetariana, dieta dimagrante. Pag 133.
- I nutrienti.
- La piramide alimentare. Vecchia e nuova versione. Libro di testo e materiale a cura dell'insegnante.
- Dialoghi al ristorante. Hauptgerichte. Dare informazioni e reclamare in merito a piatti a base di carne o pesce. Pag 56, 57.
- Il Menù. Principi della composizione, tipi di menù, differenze tra menù in Germania e Italia. 145, 146, 147.
- Intolleranze e allergie. Libro di testo cap.7.
- Il colloquio di candidatura per un posto di lavoro nel settore della ristorazione "Das Vorstellungsgespräch" comprensione e produzione scritta e orale. Pag 229, 235.
- Il personale di servizio in cucina. Compiti pag 240
- Nazional-socialismo: visione e commento del film "Kapò". Regia di Gillo Pontecorvo.

UDA multidisciplinare : Salute e benessere _Tedesco: Gesunder Lebensstil:
die Ernährungspyramide

Grammatica

- Ipotassi. Costruzione della frase con frase principale + secondaria subordinata e viceversa con tutti i connettori subordinanti di pag 259.
- congiunzioni subordinanti: pronomi relativi e seguenti congiunzioni: temporali, causali, condizionali, avversative, finali, concessive
- Konjunktiv II frasi condizionali
- Terza declinazione aggettivale

METODOLOGIA

Lezione interattiva, partecipata con o senza uso della LIM e del libro di testo; lavori di produzioni multimediali individuali; ascolti/comprendimenti orali di video sugli argomenti affrontati.

STRUMENTI

Libro di testo; google classroom ; google presentazioni ; power point; video di settore relativi agli argomenti affrontati da youtube o tratti dal sito internet della rete televisiva ARTE.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte: strutturate; domande a risposta aperta.

Verifiche orali individuali di produzione orale; esposizione dei lavori relativi alle UDA.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

MATERIA: Matematica

DOCENTE Francesca Cattani

LIBRO DI TESTO in adozione : "Colori della Matematica edizione bianca", ed. DEA scuole, autori Leonardo Sasso e Ilaria FRagni

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 69

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Il livello di preparazione raggiunto è abbastanza omogeneo. La maggior parte degli alunni si è impegnata sia nelle ore di lezione che nello studio domestico colmando le lacune pregresse e raggiungendo mediamente un profitto positivo.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Funzioni reali di variabile reale

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

Limiti di una funzione reale

Concetto di limite di una funzione e sua definizione. Limite finito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un valore infinito. Limite infinito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un valore infinito. Limite destro e sinistro. Teorema dell'unicità del limite. Operazioni sui limiti: limite della somma, del prodotto e del rapporto di due funzioni. Forme indeterminate 0 su 0 e infinito su infinito. Calcolo di limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte. Asintoti di una funzione (verticale, orizzontale).

Derivata di una funzione

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

Il Marketing

Funzione domanda, di vendita, d'offerta e di produzione; prezzo di equilibrio, di costo-ricavo e profitto. Problemi di ottimizzazione e di scelta.

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione dialogica

STRUMENTI

Libro di testo, digital board

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali

CRITERI DI VALUTAZIONE

1) Individuare, descrivere e costruire relazioni significative tra dati, fatti e fenomeni in contesti vari

LB: riconosce tra le relazioni esistenti quelle che sono definite funzioni.

LI: classifica le funzioni in base alle loro caratteristiche principali.

LA: conosce e utilizza il concetto di funzione in ambiti diversi.

2) Tradurre il linguaggio verbale in linguaggio simbolico-grafico e viceversa

LB: riconosce le principali caratteristiche di una funzione.

LI: attraverso la lettura del grafico di una funzione descrive una situazione reale.

LA: utilizza il grafico di una funzione per fare previsioni.

3) Comunicare in forma orale e scritta, secondo un ordine logico, questioni di carattere scientifico utilizzando una terminologia appropriata

LB: riconosce tra le relazioni esistenti quelle che sono definite funzioni.

LI: classifica le funzioni in base alle loro caratteristiche principali.

LA: conosce e utilizza il concetto di funzione in ambiti diversi

4) Creare ed esprimere ragionamenti matematici

LB: utilizza e giustifica le principali procedure di calcolo.

LI: utilizza un linguaggio appropriato e interpreta i risultati ottenuti in modo corretto.

LA: in modo autonomo utilizza le procedure di calcolo per giustificare le proprie considerazioni.

5) Operare scelte utilizzando argomentazioni logico-matematiche

LB: legge il grafico e, aiutato, lo interpreta per effettuare scelte.

LI: legge il grafico e lo interpreta per effettuare scelte.

LA: in modo autonomo utilizza il grafico per effettuare scelte e previsioni.

6) Utilizzare il piano cartesiano per descrivere relazioni tra grandezze matematiche.

LB: riconosce il grafico delle principali funzioni elementari.

LI: riconosce e utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per ottenere informazioni.

LA: in modo autonomo utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per risolvere problemi.

7) Riconoscere le varie relazioni tra grandezze descrivibili attraverso funzioni di carattere diverso.

LB: riconosce il grafico delle principali funzioni elementari.

LI: riconosce e utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per ottenere informazioni.

LA: in modo autonomo utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per risolvere problemi.

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

MATERIA: DTA

DOCENTE: Claudio Beretti

LIBRO DI TESTO in adozione: TRAMONTANA, "gestire le imprese ricettive Up" (Rascioni/Feriello)

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte: 110

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è composta da 20 alunni di cui 5 femmine e 15 maschi. Risulta 1 alunno DVA e 5 con PDP

PROGRAMMA PER CONTENUTI :

IL MARKETING:

- Marketing turistico
- Il marketing strategico
- L'evoluzione del marketing
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

I COSTI, CLASSIFICAZIONE ED ANALISI:

- costi fissi e variabili
- costi diretti e indiretti
- la break even analysis
- Le configurazioni di costo
- Il food and beverage cost
- La determinazione dei prezzi di vendita
- Il full costing e il direct costing
- Metodo del BEP
- Metodi empirici

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- Il vantaggio competitivo
- Il budget
- Controllo budgetario e analisi degli scostamenti
- Il business plan

LA NORMATIVA DI SETTORE

- Le norme sulla costituzione dell'impresa
- Normativa sulla sicurezza
- Igiene alimentare

- Norme volontarie ISO
- I marchi
- Protezione dei dati personali

I CONTRATTI NEL TURISMO

- Il contratto di franchising
- Il contratto di ristorante
- Il contratto di albergo
- I contratti di viaggio

METODOLOGIA STRUMENTI:

Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni in classe, contenuti multimediali

STRUMENTI DI VERIFICA CRITERI DI VALUTAZIONE:

Verifiche scritte e orali, lavori di gruppo

MATERIA: Alimentazione**DOCENTE Andrea Ceratti****LIBRO DI TESTO in adozione:** "Scienza e cultura dell'alimentazione" di A. Machado , Poseidonia Scuola**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in classe (al 15 maggio): 75****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

Nel complesso emerge un atteggiamento sostanzialmente responsabile rispetto ai doveri scolastici.

La frequenza delle lezioni è stata assidua da parte di quasi tutti gli studenti, tuttavia si sono registrate molte uscite anticipate, pertanto anche la partecipazione ha denotato spesso un impegno inadeguato alle richieste.

La classe è costituita da un piccolo gruppo di studenti che risulta essere interessato alla maggior parte degli argomenti svolti, partecipa attivamente e rispetta le scadenze, mentre un secondo gruppo, più numeroso, si limita a seguire le diverse attività proposte con partecipazione molto scarsa, non interagendo quasi mai con il docente; analoga situazione si è verificata anche durante il periodo forzato di didattica a distanza (DaD) nei due anni precedenti, quando queste differenze si sono ulteriormente accentuate venendo meno il contatto diretto con gli studenti.

Il problema maggiore è stato quello della scarsa attenzione durante le lezioni da parte di diversi studenti, anche per il fatto che nell'orario settimanale la materia era collocata nelle ultime ore del lunedì e del venerdì, quando la capacità di concentrazione era ridotta al minimo.

Nonostante le mie ripetute sollecitazioni ad utilizzare metodi e strumenti differenziati, solo pochi studenti hanno compreso l'importanza di uno studio più ragionato, con un utilizzo critico di diverse fonti, raggiungendo in tal modo competenze di livello più elevato.

Il programma, a causa di un numero di lezioni svolte inferiori al previsto, è stato svolto quasi interamente ma con alcuni tagli e diversi argomenti trattati solo in modo schematico.

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)

Materia: Alimentazione

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Espone sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono	Intermedio 7
	Data una procedura e un contesto descrive il comportamento più idoneo a garantire la salubrità e qualità	Base 6
	Dato un menu e dei prodotti identifica le materie prime qualitativamente migliori	Intermedio 7
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Relaziona sui tratti specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste	Base 6
	Riconosce piatti o preparazioni gastronomiche atte/non atte ai fedeli delle principali religioni monoteiste	Base 6
	Propone un menù per una comunità religiosa data	

	<p>Espone sugli aspetti normativi che regolamentano la produzione e pubblicizzazione dei nuovi prodotti alimentari</p> <p>Individua le nuove tendenze di filiera e distingue tra loro le diverse categorie</p> <p>Individua pro e contro per ciascun prodotto.</p>	<p>Base 6</p> <p>Base 6</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Base 6</p>
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<p>Espone sui contaminanti biologici.</p> <p>Collega i rischi ai relativi pericoli.</p>	<p>Base 6</p> <p>Base 6</p>
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<p>Calcola il FEG e lo ripartisce tra i vari principi nutritivi, nei pasti e nelle razioni settimanali</p> <p>Espone su un'alimentazione sana ed equilibrata, espone sulle esigenze dietetiche degli individui nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <p>Descrive l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata riveste ai fini della prevenzione e cura di diverse patologie</p> <p>Data una tipologia dietetica evidenzia punti di forza e di debolezza rispetto agli aspetti nutrizionali e ambientali</p> <p>Espone sulle diverse patologie legate all'alimentazione</p> <p>Riconosce alimenti e preparazioni atte/non atte alle varie età, condizioni fisiologiche e patologiche</p> <p>Dato un certo numero di vincoli (ingredienti, stagionalità, tipo di clientela) redige un menu nel rispetto dei criteri per una sana e corretta alimentazione</p>	<p>Base 6</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Intermedio 7</p> <p>Intermedio 7</p>

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

La trasformazione degli alimenti.

La conservazione degli alimenti

La cottura degli alimenti

L'alimentazione nell'era della globalizzazione.

Nuovi prodotti alimentari: integratori, alimenti funzionali, novel foods, OGM, superfoods

Cibo e religioni (cenni).

L'alimentazione in situazioni fisiologiche: fisiologia della nutrizione e dieta equilibrata nelle diverse fasi della vita e condizioni particolari (UDA condivisa Salute e Benessere).

Le linee guida per una sana alimentazione (INRAN) (cenni)

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche (età evolutiva, donna in gravidanza e allattamento, terza età)

Le principali diete (mediterranea, vegetariana, vegana, sostenibile)

Diete e stili di vita tra scienza e moda (chetogenetica, iperproteica, longevità e mima-digiuno di Valter Longo, alcalina, gruppi sanguigni, macrobiotica, eubiotica e sport)

La tutela della salute: la sicurezza alimentare e la filiera alimentare.

Sistema HACCP e certificazioni di qualità (cenni).

La tutela della salute: le malattie correlate all'alimentazione.

Malattie cardiovascolari, malnutrizione per eccesso e per difetto

I principali dismetabolismi: diabete, obesità, gotta, sindrome metabolica e diete relative

Le allergie e le intolleranze alimentari

I disturbi alimentari

La relazione fra l'alimentazione e il cancro

Alcol e salute (cenni).

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, costruzione di mappe concettuali, problemi a soluzione rapida, dibattiti in piccoli gruppi.

STRUMENTI

Libri di testo, video condivisi tratti da trasmissioni televisive ("Indovina chi viene a cena", "Report" e altri), video lezioni registrate, riferimenti web e multimediali, libri in consultazione (La dieta della longevità di Valter Longo), quaderno per esercizi, mappe concettuali e riassunti (svolti a casa).

STRUMENTI DI VERIFICA: interrogazioni orali programmate, simulazione seconda prova scritta.

CRITERI DI VALUTAZIONE: comprensione del testo o del quesito posto, padronanza delle conoscenze, capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni, chiarezza espositiva, completezza dei contenuti.

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

MATERIA: Sala-Vendita

DOCENTE: Francesca Vitucci

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 184

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 20 alunni di cui 5 femmine e 15 maschi. La partecipazione risulta più attiva in classe un po' meno nello studio individuale, tuttavia i voti nel complesso sono più che sufficienti per la maggior parte degli allievi. Quasi tutti gli argomenti sono stati trattati e approfonditi. Comportamento e soglia di attenzione nel corso dell'anno risultano positivi

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.	8
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.	8
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	8
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.	8
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.	8

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

L'enografia nazionale

Il marketing

La composizione e vendita del menu

Creazione di un menu per eventi

Uda valorizzazione dei prodotti del territorio

Uda organizzazione di un evento

METODOLOGIA

Lezioni frontali

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche teoriche. 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 cucina

DOCENTE: Raffaele Rignanese

LIBRO DI TESTO in adozione

Tecnica di cucina e pasticceria con quaderno delle competenze

Edizioni Plan

Aut. Alma

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)h.

172

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

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

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

Il profitto è stato buono.

Un episodio increscioso verificatosi per il comportamento scorretto di alcuni allievi e' stato adeguatamente sanzionato con una sopsensione.

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

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

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

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

Lezione n° 1

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE

IL CONCETTO FUSION

-Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

CESAR SALAD

POLLO AL CURRY CON RISO PILAF

Patate nature

Sacher torte

Lezione n. 2

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE

IL CONCETTO FUSION

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Prodotti tipici

TEMPURA DI ORTAGGI MACCHERONI

RIPIENI SCALOPPINA ALLA BOLOGNESE

VERDURE TORNITE

Cheese cake New York ai mirtilli con panna acida

Lezione n.3

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE

IL CONCETTO FUSION

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Prodotti tipici

La ricetta tipica

lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario

Focaccia allo stracchino

Pansotti alla genovese

coque au vin con pure

semifreddo agli amaretti

Lezione n.4

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE

IL CONCETTO FUSION

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Storia enogastronomica

Evoluzione abitudini alimentari della società italiana

RISO ALLA CANTONESE

Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe

Patate alla Lionese

Fondo bianco

Frolla montata

Lezione n.5

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE

IL CONCETTO FUSION

Territorialità

Identità enogastronomica e varianti

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

Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro Tortelloni

di pesce con ragù di gamberi

Salmone Teriakky

Patate naturali

Torta caprese con salsa Melba

Lezione n.6

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE

IL CONCETTO FUSION

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

La ricetta tipica

Caponata in agrodolce

Arancine di riso alla siciliana

Involtini di pesce spada

Mousse al cioccolato fondente con fragola pralinata al cocco

Lezione n.7

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Polpette di melanzane

Maccheroni al ferretto con ragù napoletano

Baccalà alla POTENTINA

TIRAMISÙ MONOPORZIONE (CON PAN DI SPAGNA)

Lezione. N.8

PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA

Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina

Ricettario

Studio delle tecniche di composizione dei piatti

Panzerotti Pugliesi

Orecchiette con cime di rapa

Bombette pugliesi, patate Parmentier

Rosada alle mandorle

Lezione n.9

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Prodotti tipici

La ricetta tipica

Territorialità

Storia enogastronomica

Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione

abitudini alimentari della società italiana lo stile

gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina

Ricettario
RADICCHIO DI TREVISO IN PASTELLA
ZUPPA DI CECI ALLA GENOVESE FARINATA
AGNELLO IN FRICASSEA CON CARCIOFI
Paris Brest

Lezione n .10

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Prodotti tipici

La ricetta tipica

MENU A PANIERE

Lezione n.11

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Prodotti tipici

La ricetta tipica

CESAR SALAD
POLLO AL CURRY CON RISO PILAF
PATATE NATURE
SACHER TORTE

Lezione n.12

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confrontoII

marketing e le tipologie di cliente target

Enogastronomia e salute

Focaccia allo stracchino

Pansotti alla genovese

coque au vin con pure
semifreddo agli amaretti

Lezione n.13

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Prodotti tipici

La ricetta tipica

RISO ALLA CANTONESE
MEDAGLIONE DI FILETTO DI MAIALE GRATINATO ALLE ERBE

PATATE ALLA LIONESE

FONDO BIANCO

FROLLA MONTATA

Lezione n.14

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro

Tortelloni di pesce con ragù di gamberi Calamari

ripieni con patate e olive

Patate naturali

Torta caprese con salsa Melba

Lezione n.15

Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto

Prodotti tipici

Panzerotti Pugliesi

Orecchiette con cime di rapa

Bombette pugliesi,

patate Parmentier

Rosada alle mandorle

METODOLOGIA

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

STRUMENTI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

- Simulazione di menu ,verifiche pratiche e interrogazioni orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Vedi griglia allegata.in ogni lezione pratica lo studente è soggetto a valutazione secondo i criteri espressi nella griglia delle competenze in uscita.

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

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

DOCENTE: Antonio Forte

LIBRO DI TESTO in adozione: Nessuno

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 46

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, composta da 20 alunni, ha mantenuto un comportamento vivace, ma gestibile e una partecipazione abbastanza soddisfacente. Sono presenti alcuni alunni con buone qualità fisiche e discrete capacità coordinative, altri con capacità motorie sufficientemente organizzate che però, non sempre e non da tutti, sono state sfruttate adeguatamente, dimostrando insicurezze generalizzate. Un gruppo di alunni ha raggiunto un livello di preparazione nel complesso ottimo, mentre per gli altri si può ritenere soddisfacente. Vanno, d'altra parte, sottolineati l'impegno regolare e l'atteggiamento serio nei confronti delle varie attività proposte. Per parecchi di loro merita segnalare, al di là dell'entità dei risultati in termini quantitativi, il percorso positivo da essi compiuto, grazie alla volontà di migliorare e a un sincero interesse nei confronti delle diverse attività. I ragazzi hanno conseguito una equilibrata maturazione della personalità nell'ambito psico-motorio, acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative, migliorando anche le capacità motorie. Hanno, inoltre, avuto l'opportunità di condividere esperienze formative di socializzazione e aggregazione, dimostrando di essere in grado di comprendere l'obiettivo collettivo della squadra o del gruppo e di rispettare le regole di gioco e di comportamento.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Contenuti disciplinari:

<p align="center">PERCEZIONE DI SÉ</p>	<p align="center">FARE -SAPER FARE- SAPER ESSERE</p>
<p align="center">E USO CONSAPEVOLE</p> <p align="center">DELLE CAPACITA' MOTORIE:</p> <p>Esercitare le capacità motorie per mantenere un buono stato di salute</p> <p>La Resistenza</p> <p>La Velocità</p> <p>La mobilità articolare</p> <p>La Forza</p> <p>Tecniche di allenamento muscolare, potenziamento (Esercizi Isotonici, Isometrici)</p> <p>La coordinazione Motoria</p> <p>Educazione Posturale esercizi base per prevenire infortuni durante l'attività e nozioni di primo soccorso.</p> <p>Utilizzo di Padlet</p>	<p>Educazione alla corsa di resistenza.</p> <p>Rilevazione delle pulsazioni a riposo, dopo lo sforzo e dopo il recupero.</p> <p>Varie tipologie di corsa (Prolungata su distanza e tempo a ritmo lento e veloce, intervallata. Con controllo FC) distribuzione dello sforzo e rispetto dei tempi di recupero.</p> <p>Corsa veloce su brevi distanze (scatti-rapidità e reattività)</p> <p>Avviamento motorio (riscaldamento) utilizzando i preatletici generali e specifici.</p> <p>Esercizi per migliorare la corsa.</p> <p>Corretta esecuzione degli esercizi e controllo posturale adeguato alle situazioni motorie.</p> <p>Esercizi di coordinazione e dissociazione motoria.</p> <p>Circuiti (Coordinazione, Circuit training, Lavori a stazione ecc.)</p> <p>Esercizi a corpo libero (Agilità al suolo) carico naturale e con piccoli attrezzi. (Funicella,)</p> <p>Elementi di pre-acrobatica. Kippe, Preparazione Capovolte e Verticale)</p> <p>Esercizi a coppie e di opposizione e resistenza.</p> <p>Lanci e ricezione.</p> <p>Esercizi alla spalliera .</p> <p>Esercizi a corpo libero e tecniche per la mobilizzazione articolare.Esercizi di Stretching</p>
<p>I Principi dell'allenamento sportivo e allenamento per il benessere psicofisico.</p> <p>Alimentazione equilibrata e attività fisica per mantenere un buono stato di salute.</p>	<p>Utilizzo di Padlet</p> <p>Ricerca, spunti di riflessioni e considerazioni</p>

<p>Lo Sport, le regole e il fair play.</p> <p>Consolidamento dei valori sociali dello sport e acquisizione di una buona preparazione motoria</p>	<p>Pallacanestro- Abilità con la palla, Fondamentali- 1vs1-2vs2-3vs3- attacco e difesa-</p> <p>Pallavolo-Abilità con la palla- fondamentali-</p> <p>Badminton-Calcio -Atletica Leggera (Le corse) -Ultimate- Uni hockey. (regole, tecniche di lancio, prese e gioco con tattiche elementari).</p> <p>Utilizzo di Padlet</p> <p>Ricerca e spunti di riflessione</p>
--	--

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione pratica. Verifica e correzione. Supporti audiovisivi e multimediali

STRUMENTI

Fotocopie, appunti, materiali in uso presso i centri sportivi

STRUMENTI DI VERIFICA

Pratica: Osservazioni sistematiche del comportamento, dell'impegno, della partecipazione, dell'evoluzione e dell'iniziativa personale di ciascun allievo e delle gestualità motorie, tenendo presenti i punti di partenza individuali ed i diversi ritmi di apprendimento; osservazione ed analisi durante le attività sportive.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione 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. La valutazione è strettamente legata ai livelli elaborati in relazione alle competenze di materia pianificate in relazione alle competenze di profilo.

<p>Livelli di competenze minimi (obiettivi minimi) necessari alla sufficienza (voto: 6/10):</p>	<p>Livelli di competenze medio-alti (Obiettivi medio-alti voti: 7-8/10):</p>	<p>Livelli eccellenti di competenze (voti: 9-10/10):</p>
---	--	--

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

MATERIA: Religione

DOCENTE: Massimo Lo Santo

LIBRO DI TESTO in adozione: appunti personali.

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte al momento della consegna del programma: 18

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da un totale di 15 alunni avvalentisi Irc. Nonostante alcuni alunni si siano mostrati poco scolarizzati, nel complesso la classe ha partecipato attivamente e con interesse alle lezioni durante il corso dell'anno scolastico. Alcuni studenti in particolare si sono rivelati particolarmente brillanti.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

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

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

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

METODOLOGIA: lezioni frontali.

STRUMENTI: appunti personali.

STRUMENTI DI VERIFICA: partecipazione in classe.

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

C.1 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia.

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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 piacergli un poco, e tuttavia non piacergli 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.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

La Conferenza di Genova del 1922

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

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

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

L’insistenza franco-belga nell’isolare la Germania e il voler costringere la Russia al pagamento dei debiti contratti dallo zar sono le ragioni principali del fallimento. Così come il non mettere in discussione i trattati imposti dai vincitori, le sanzioni, l’entità delle

riparazioni, i modi e i tempi dei pagamenti. Di disarmo non si riuscirà a parlare. Molto di quello che avverrà è anche conseguenza del non aver trovato ragioni comuni e accettabili da tutti. L'ombra del secondo conflitto mondiale e dei totalitarismi, ancorché imprevedibile, comincia a formarsi.

L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, a distanza di un secolo, le difficoltà a costruire la pace a fronte della facilità della guerra ci interrogano con straordinaria forza.

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

Esattamente a cento anni di distanza dalla Conferenza di Genova, la situazione storica è profondamente mutata, eppure le riflessioni espresse dall'autore circa quell'evento possono essere riferite anche all'attualità. Esponi le tue considerazioni in proposito e approfondiscile, argomentando e traendo spunto dai tuoi studi, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

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

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

Dicevano i nostri vecchi che «la matematica non è un'opinione», sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e collettive.

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

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA B3

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

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

La mia personale risposta è che a questo patrimonio l'uomo d'oggi deve dedicare un'attenzione ben maggiore e, probabilmente, assai diversa da quella che attualmente gli riserva. Ma cosa farà la società di domani alla fin fine non mi interessa, perché non saprei come agire sulle scelte che si andranno a compiere soltanto fra trent'anni: piuttosto è più utile sapere con chiarezza cosa fare oggi al fine di garantire un futuro a questo patrimonio. [...] Contrariamente a quanto accade per le merci *tout-court*, per preservare, tutelare, restaurare e più semplicemente trasmettere ai propri figli e nipoti i beni culturali e ambientali che possediamo, gli addetti a questo diversissimo patrimonio di oggetti e di ambienti debbono crescere in numero esponenziale. Infatti il tempo è nemico degli affreschi, dei codici miniati, delle ville e dei centri storici, e domani, anzi oggi stesso, bisogna attrezzare un esercito di addetti che, con le più diverse qualifiche professionali e con gli strumenti più avanzati messi a disposizione dalle scienze, attendano alla tutela e alla gestione di questi beni; così come botanici, naturalisti, geologi, restauratori, architetti, paesaggisti parimenti si dovranno moltiplicare se si vogliono preservare aree protette, boschi, fiumi, laghi e centri storici. Si dovrà dunque qualificare e moltiplicare il numero di addetti a questi servizi [...]: in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività.

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA C1

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

(<https://www.ilfoglio.it/esteri/2019/07/03/video/il-manifesto-di-david-sassoli-per-una-nuova-europa-263673/>)

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

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

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

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

PROPOSTA C2

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

1. Virtuale è reale

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

2. Si è ciò che si comunica

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

3. Le parole danno forma al pensiero

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

4. Prima di parlare bisogna ascoltare

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

5. Le parole sono un ponte

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

6. Le parole hanno conseguenze

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

7. Condividere è una responsabilità

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

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

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

9. Gli insulti non sono argomenti

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

10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

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

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

CONFORME AGLI ALLEGATI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Alunno e Classe:

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

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

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

C.2 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

Simulazione Esame di Stato 2022/2023, Indirizzo Enogastronomia

PARTE MINISTERIALE

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

- 1.** Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
- 2.** Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Tipologia

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

PARTE DEFINITA DALLA COMMISSIONE

Il Grand Hotel Milano terme

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

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

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

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

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

Di seguito i dati inerenti alla richiesta.

RADUNO UNIMI CLASSE '50

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

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

A. PADRONANZA DELLE CONOSCENZE

Il candidato:

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

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

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

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

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

Il candidato:

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

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

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

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

DESCRIZIONE	CAMERE	RISTORANTE	TOTALE
Ricavi totali 40 ospiti	4.760	2.040	6.800
Materie prime	666	286	952
Costi di lavoro diretto	524	785	1.309
Materie di consumo	83	36	119
Costi comuni di produzione			2.040
Costi di amministrazione			1.020
Altri costi comuni			340

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dall'inizio della prova.

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

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

CANDIDATO.....

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Descrittore	Punteggio max per ogni descrittore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della 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 ed sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	Rigorosa e appropriata	3
		Adeguate e complessivamente corretta	2
		Impropria e scorretta	1
TOTALE			/20
TOTALE			/10

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

D) ALLEGATI

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

(consultabili a parte schede di valutazione PCTO)

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
Religione	Massimo Lo Santo	
Italiano	Eleonora Termine	
Storia	Eleonora Termine	
Inglese	Alessandra Pricolo	
2° Lingua: Francese	Roberta Casoli	
2° Lingua:tedesco	Micaela Fedrigo	
Diritto e Tecnica Amministrativa	Claudio Beretti	
Alimentazione	Andrea Ceratti	
Matematica	Francesca Cattani	
Laboratorio di Enogastronomia	Raffaele Rignanese	
Laboratorio di Sala e Vendita	Francesca Vitucci	
Scienze motorie	Antonio Forte	
Sostegno	Irene Violante	

COORDINATORE DI CLASSE Francesca Cattani

Documento costituito da pagine 84

Milano, 15 Maggio 2023

Il Dirigente Scolastico
Prof. Luigi Costanzo