



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. 2709/C29 del 12 maggio 2023

**DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Classe 5^a D PD

Anno Scolastico 2022 / 2023

INDICE

A) <u>PARTE GENERALE</u>		
PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA	pag.	2
VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI	pag.	4
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE		
PROFILO DELLA CLASSE	pag.	4
IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.	4
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE		
PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3 ^e e 4 ^e)	pag.	5
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4° e 5°		
A.1 COMPETENZE EDUCATIVE	pag.	6
A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA ed EDUCAZIONE CIVICA	pag.	8
A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	pag.	14
A.3.1 Iniziative complementari e integrative	pag.	19
A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI: UDA	pag.	20
B) <u>PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE</u>		
ITALIANO		
STORIA	pag.	27
LINGUA INGLESE	pag.	31
LINGUA 2° FRANCESE	pag.	32
LINGUA 2° SPAGNOLO	pag.	35
TEDESCO	pag.	37
MATEMATICA	pag.	40
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	pag.	42
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	pag.	46
LABORATORIO DI PASTICCERIA	pag.	50
TECNICA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	pag.	51
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	pag.	52
RELIGIONE	pag.	53
C) <u>SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO</u>		
C. 1 Simulazione di I prova d'esame		
Griglia di valutazione	pag.	55
C. 2 Simulazione di II prova d'esame		
Griglia di valutazione	pag.	66
C. 3 Allegati di Matematica		
Eserciziario e Formulario		
D) ALLEGATI (schede di valutazione alternanza scuola-lavoro, relazioni studenti con PDP e con PEI/ PEID)		

A) PARTE GENERALE

PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA

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

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

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

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

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

PERCORSI TRIENNALI

Operatore della ristorazione:

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

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

1) ENOGASTRONOMIA

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

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

<u>IL CONSIGLIO DI CLASSE</u>	<u>Docente</u>	<u>Continuità didattica</u>
Religione	Massimo Lo Santo	<u>Si</u>
Italiano	Laura Di Pietro	<u>Si</u>
Storia	Laura Di Pietro	<u>Si</u>
Inglese	Emanuela Manco	<u>Si</u>
2° Lingua Francese	Roberta Casoli	<u>Si</u>
2° Lingua Tedesco	Micaela Fedrigo	<u>Si</u>
2° Lingua Spagnolo	Ximena Narvaez Vicuna	<u>Si</u>
Diritto e Tecnica Amministrativa	Angela Maida	<u>Si</u>
Alimentazione	Gabriella De Miranda	<u>Si</u>
Matematica	Silvia Annaratone	<u>Si</u>
Laboratorio di Pasticceria	Vincenzo Cipolla	<u>Si</u>
Tecniche di Organizzazione e g.	Lucia Calbi	<u>Si</u>
Scienze motorie	Federica Soldo	<u>No</u>
Sostegno	Katia De Maio	<u>Si</u>

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

OMISSIS	

Alunni BES

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

Alunni assegnati alla classe come privatisti

Nessun alunno è stato assegnato alla classe come privatista.

PROFILO CARRIERA STUDENTE: SITUAZIONE IN INGRESSO

[illegible]**DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4^a**

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

Per le discipline DTA e Tedesco 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; i tre alunni interessati hanno superato il debito e pertanto sono stati ammessi alla classe quinta.

Nella classe quinta non sono stati inseriti alunni non ammessi di altre classi o trasferiti.

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5^a

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

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

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

Nel corso del secondo quadrimestre, agli studenti con insufficienze nel primo quadrimestre sono state somministrate prove (scritte e 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		
	FREQUENZA	Assidua e puntuale.
10	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	Esemplare: □ rispetto a responsabilità, correttezza, impegno e adempimento dei propri doveri; □ nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; □ per cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce; □ nel ruolo collaborativo e propositivo all'interno della classe con buona socializzazione;

		☐ nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; ☐ nella cura del linguaggio.
	PARTECIPAZIONE	Attiva e costruttiva alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Notevole per cura, assiduità, completezza e autonomia nei lavori assegnati.
	SANZIONI	Nessuna.
	FREQUENZA	Puntuale e regolare.
9	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	Corretto e responsabile: ☐ nel rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; ☐ nella cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce; ☐ nel collaborare ed essere propositivo all'interno della classe; ☐ nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; ☐ nella cura del linguaggio.
	PARTECIPAZIONE	Attenta e costante alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Soddisfacente e diligente per cura, assiduità, completezza e autonomia nei lavori
	SANZIONI	Nessuna.
	FREQUENZA	Nel complesso regolare con sporadiche assenze, rari ritardi e/o uscite anticipate.
8	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	Generalmente corretto: ☐ nel rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola ☐ nella cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce ☐ nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; ☐ nella cura del linguaggio ☐ Assenze e ritardi non sempre giustificati ☐ A volte manifesta scarso autocontrollo
	PARTECIPAZIONE	Attenta alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Soddisfacente per cura, assiduità, completezza nei lavori assegnati.
	SANZIONI DISCIPLINARI	Presenza di poche note disciplinari e/o ammonizioni verbali (riportate nelle annotazioni del registro elettronico) relative a mancanze lievi seguite da miglioramento.
	FREQUENZA	Ripetute assenze, ritardi e/o uscite anticipate.
7	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	☐ comportamento non sempre rispettoso delle regole, ☐ a volte inadeguato autocontrollo in classe e disturbo delle lezioni; ☐ a volte poco rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola, ☐ nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce. ☐ lievi infrazioni delle norme in materia di sicurezza. ☐ linguaggio non sempre consono. ☐ Assenze e ritardi reiterati e non sempre giustificati
	PARTECIPAZIONE	Discontinua e/o superficiale alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Poco interesse e impegno discontinuo-superficiale nelle attività scolastiche.
	SANZIONI DISCIPLINARI	Presenza di alcune note disciplinari scritte sul registro di classe relative a mancanze gravi non seguite da miglioramento e/o sospensione dalle lezioni per un giorno.

	FREQUENZA	Numerose assenze, ritardi e/o uscite anticipate.
6	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	☐ comportamento poco corretto, ☐ mancanza di autocontrollo in classe con frequente disturbo delle lezioni; ☐ scarso rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola, ☐ scarso rispetto degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce. ☐ infrazioni delle norme in materia di sicurezza.

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

A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA e di EDUCAZIONE CIVICA

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

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

L'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica

PREMESSA

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

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

IL CURRICULUM VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

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

TEMATICHE

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

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

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

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

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

1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5. Partecipare al dibattito culturale.
6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
12. 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	Cittadinanza digitale-I pericoli degli ambienti digitali.	Tedesco Francese DTA Italiano	17
2° quadrimestre	Educazione alla salute ed al benessere- Gli zuccheri, conoscerne proprietà e rischi.	Alimentazione Ed. fisica Inglese Matematica Pasticceria	17

Classe IV

Anno scolastico 2021/22			
	Argomento modulo/progetto	Discipline coinvolte	n. ore
1° quadrimestre	Sostenibilità legata alla filiera produttiva.	Laboratorio pasticceria Scienza degli alimenti Tedesco Inglese Francese	20
2° quadrimestre	Educazione ai media: La manipolazione di massa e interpersonale: come le tecniche manipolative possono influenzare il comportamento pubblico e privato.	Alimentazione Italiano Matematica	15

Anno scolastico 2022/2023 (1° quadrimestre)

Classe V

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Sostenibilità e turismo	Creazione di un itinerario ecosostenibile e gastronomico in Campania	Storia Scienze motorie Scienze degli alimenti
Totale ore modulo: 17		
Contributi disciplinari specifici		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Storia	- La società di massa - Nascita del turismo di massa - La Campania dal Grand Tour al turismo di massa (6 ore)	

Scienza degli alimenti	Nascita dei prodotti dolciari industriali monoporzione e dei prodotti da ricorrenza: consumo di massa e problematiche sulla salute derivate da questo fenomeno. (10 ore)
Scienze motorie	Lo sport sostenibile (1 ora)
Obiettivi	- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. - 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. - Operare a favore dello sviluppo eco – sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. - 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
Costituzione: i diritti delle donne	Padlet che raccoglie presentazioni commentate di esperienze femminili professionali significative_	Matematica Tec. di Org. e gestione dei processi produttivi Storia DTA
Totale ore modulo: 16		
Contributi disciplinari specifici		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Matematica	Donne e STEM	
Tec. di Org. e gestione dei processi produttivi	Donne e scienza	
Storia	- Le donne e il voto - Le donne della Costituente - Visione del film "Suffragette"	
DTA	- La parità di genere - Le donne nella Resistenza	

Obiettivi	• Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. •Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
-----------	---

Tematiche affrontate al di fuori dei progetti documentati

- Il Rosatellum: come si vota
- Intervento sulla strage di Piazza Fontana
- Discorso di Draghi all'ONU
- Frode alimentare e sanitaria
- Tutela delle eccellenze agroalimentari italiane
- La comunicazione passiva, assertiva, aggressiva
- La condizione delle donne in Iran
- La strage di Piazza Fontana
- Le donne nella Resistenza
- Visione del film "Il diritto di contare"

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 UDA 1	Livello UDA 2	media
Conoscenza	A.(avanzato) Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore, riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni della vita quotidiana.			

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

	C.(base) Su sollecitazione degli adulti, l'alunno assume comportamenti coerenti a quelli indicati dalle tematiche affrontate.			
	D.(iniziale) L'alunno, sebbene sollecitato dagli adulti e dal gruppo di appartenenza, non assume comportamenti adeguati alle tematiche affrontate			

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

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

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

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

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

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

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

Le competenze che si cercherà di far acquisire con l'esperienza in azienda andranno da quelle prettamente professionali, con carattere operativo di adattamento al contesto del laboratorio di

lavoro, al saper utilizzare, oltre alla attrezzatura, il linguaggio specifico di settore, rispettando le regole aziendali i tempi e le direttive ricevute e rinforzando o recuperando laddove possibile la manualità fine.

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

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

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

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

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

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

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

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto-progettazione personale
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- aumentare il numero di coloro che raggiungono il successo scolastico e formativo
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria)
- perfezionare la condivisione dei curricula progettuali all'interno dell'istituzione scolastica, individuando quelle competenze professionali, culturali, comportamentali che si ritiene perseguibili sul posto di lavoro e che caratterizzano gli apprendimenti delle varie aree
- approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro

- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio di riferimento e dei territori limitrofi a maggiore rispondenza e vocazione turistico ricettiva

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

80/120 Curriculare extra curriculare*	quinte	Operativo in affiancamento in azienda e con un lavoro personale di rielaborazione delle esperienze aziendali effettuate 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 nei Consigli di classe.

In particolare, la classe V D PD 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

- Partecipazione all'evento Motomorphosis, Educazione, sicurezza e mobilità stradale tra sensibilizzazione, divertimento e charity.
- Incontro Orientamento con presentazione corsi ITS a cura dell'Istituto Carlo Porta
- Incontro con i volontari dell'ADSINT per la sensibilizzazione alla donazione del sangue.
- La classe ha partecipato alla fiera dell'orientamento OrientaLombardia, organizzata da AsterLombardia, presso Malpensa Fiere.
- Incontro di Orientamento: Read and work. Hotel Programme.
- Orientamento: presentazione corso di laurea "Scienze e Tecnologie della Ristorazione" della UNIMI.

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI/UDA

COMPETENZE di INDIRIZZO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UDA n. 1

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Salute e benessere: "Indicazioni per prevenire il rischio di malattie croniche e di disturbi del comportamento alimentare"	Realizzazione di dolci a specchio moderni con minore utilizzo di zuccheri, senza glutine	Inglese Seconda lingua straniera (Francese, Tedesco e Spagnolo) Scienze degli alimenti Laboratorio di Pasticceria Scienze motorie
Totale ore modulo: 26		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Inglese	- Useful Tips on healthy eating - Prevenzione delle dca, esercizi sull'ascolto dei segnali corporei, comunicazione assertiva, esercizi a mediazione corporea per migliorare le relazioni tra compagni. - Lezione in laboratorio con il maestro Marco Pisani in collaborazione con l'azienda SG dolciaria. Realizzazione di monoporzioni in versione di pasticceria moderna con minore utilizzo di zucchero e prodotti senza glutine tenendo conto della stagionalità. - Disturbi alimentari nel mondo dello sport. Lo sport come elemento essenziale per una vita sana e in salute.	
Scienze degli Alimenti		
Laboratorio di pasticceria		
Scienze motorie		
Francese	Les gateaux et les desserts allèges, le bon beurre et les viennoiseries, le pâtes de base, les biscuits bons pour la santé, peut-on manger des fromages.	
Spagnolo	Menù Equilibrado y Dieta Ideal	

Tedesco	Gesunder Lebensstil: Die Ernährungspyramide
Competenze di indirizzo	- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. - 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. - 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 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

UDA n. 2

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Organizzazione di un evento privato con degustazione di dolci.	Progettazione e allestimento di una degustazione in ambito privato per 30 persone di lingue diverse. Sono stati prodotti e presentati dolci destinati ad un pubblico con esigenze dietetiche particolari (celiaci, diabetici).	Inglese Alimentazione Tec. di org. e gest. dei proc. Produttivi Seconda lingua straniera (Francese, Tedesco e Spagnolo) Laboratorio di Pasticceria
Totale ore modulo: 20		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Scienze degli alimenti Inglese Francese Spagnolo Tedesco Laboratorio di Pasticceria	- Diabete e celiachia - Cantucci recipe - Presentazione dei dolci preparati in occasione dell'evento in lingua Francese, Spagnola e Tedesca. - Produzione di monoporzioni di dolci moderni a specchio con bassa quantità di zucchero e senza glutine e compilazione di schede tecniche.	
Competenze di indirizzo	- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi	

	• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. • Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. • Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. • Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (riferimenti all'ambito della storia e della matematica). • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
--	--



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Ministero dell'Istruzione - Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



"A. Vespucci" SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162

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

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

CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

VALUTAZIONI COMPITI DI REALTÀ/PRODOTTI

Nome:..... **Cognome:**

Classe:..... **Anno scolastico:**

Titolo UDA 1

Titolo UDA 2

Titolo UDA 3

Descrittori e relativi indicatori	Livelli raggiunti per UDA			
	UDA 1	UDA 2	UDA 3	Valutazione complessiva

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

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

Docente: Laura Di Pietro

Libro di testo: *"La scoperta della letteratura "* Vol. 3 – Paolo Di Sacco, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 96.

La classe è formata da venti studenti dei quali sei con Bisogni Educativi Speciali: un DVA con programmazione individualizzata per obiettivi minimi, cinque con un piano didattico personalizzato per Disturbi Specifici dell'Apprendimento. Anche quest'anno la classe ha complessivamente confermato di lavorare con impegno, costanza e, in taluni casi, in modo particolarmente efficace. Dal punto di vista del profitto, infatti, la maggior parte degli alunni consegue buoni risultati e solo una piccola parte tra loro deve ancora conseguire gli obiettivi minimi in una o più discipline. Nei primi mesi di lezione, al ritorno dal PCTO, un alunno ha temporaneamente interrotto la frequenza con l'intenzione di abbandonare il percorso di studi, proposito che ha poi mantenuto sul finire dell'anno scolastico. La classe ha goduto della continuità didattica e le lezioni si sono svolte in un clima sereno, ma a tratti caratterizzato da scarsa vivacità. Gli alunni si sono mostrati sempre diligenti e pacati, con un atteggiamento generalmente collaborativo e positivo. Le iniziative e le attività che sono state loro proposte li hanno visti generalmente partecipi, anche se con tratti di passività. Benché non particolarmente coesi tra di loro, hanno tuttavia mostrato rispetto verso l'istituzione scolastica e senso di responsabilità.

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

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Naturalismo e Verismo

Caratteri generali del movimento letterario.

Emile Zola

Cenni biografici e opera da cui è tratto il brano scelto.

Da *"Germinale"*

"La miniera"

Giovanni Verga

Vita, pensiero e opere.

"Lettera prefazione all'Amante di Gramigna"

Da *"Vita dei campi"*

"Rosso Malpelo"

"La lupa"

Da *"Novelle rustiche"*

"Libertà"

Da *"I Malavoglia"*

"La famiglia Toscano"

"L'addio alla casa del nespolo"

"L'epilogo: il ritorno e la partenza di Ntoni"

Da *"Mastro don Gesualdo"*

"La morte di Gesualdo"

Il Decadenismo

Charles Baudelaire

Cenni biografici e opera da cui è tratta la poesia

Da *"I fiori del male"*

"Corrispondenze"

Giovanni Pascoli

Vita, pensiero e opere

Da *"Il fanciullino"*

"Il fanciullino che è in noi"

Da *"Myricae"*

"Novembre"

"X agosto"

Da *"Canti di Castelvecchio"*

"Il gelsomino notturno"

Gabriele d'Annunzio

Vita, pensiero e opere

Da *"Il piacere"*

“Il conte Andrea Sperelli”

Da *“Le vergini delle rocce”*

“Il programma del superuomo”

Da *“Alcyone”*

“La pioggia nel pineto”

Giuseppe Ungaretti

Vita, pensiero e opere

Da *“L'allegria”*

“I fiumi”

“San Martino del Carso”

“Veglia”

“Soldati”

Da *“Sentimento del tempo”*

“La madre”

Italo Svevo

Vita, pensiero e opere

Lettura integrale de *“La coscienza di Zeno”*

Analisi dei seguenti brani antologici

“Prefazione e preambolo”

“L'ultima sigaretta”

“Augusta, la salute personificata”

“Zeno sbaglia funerale” da *“La coscienza di Zeno”*

“Psico-analisi”

Luigi Pirandello

Vita, pensiero e opere

Da *“Novelle per un anno”*

“Il treno ha fischiato”

“La carriola”

“La patente”

Da *“Il fu Mattia Pascal”*

“Io mi chiamo Mattia Pascal”

“Io sono il fu Mattia Pascal”

Da *“Sei personaggi in cerca d'autore”*

“I sei personaggi entrano in scena”

Da *“L'umorismo”*

“L'arte umoristica scompone, non riconosce eri e sa cogliere la vita nuda”

Eugenio Montale

Vita, pensiero e opere

Da *“Ossi di Seppia”*

“I limoni”

“Merigiare pallido e assorto”

da *“Satura”*

“Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”

Il Neorealismo

Primo Levi

Cenni biografici e opera da cui è tratto il brano

Da *“Se questo è un uomo”*

“Eccomi dunque sul fondo”

Beppe Fenoglio

Cenni biografici e opera da cui è tratto il brano

Da *“Una questione privata”*

“La fuga di Milton”

Metodologia

Lezioni frontali, partecipate, discussioni guidate, visione di documentari.

Strumenti

Libro di testo, digital board, fotocopie.

Strumenti di verifica

Verifiche scritte e orali

STORIA

Libro di testo:

“*La nostra avventura*” Vol. III, De Vecchi, Giovannetti, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 48.

Programma per contenuti

- L'Italia unita (Destra e Sinistra storica)
- L'Imperialismo
- La situazione politica europea nella seconda metà del XIX secolo
- L'Italia giolittiana
- La Prima guerra mondiale
- La Rivoluzione russa
- Il dopoguerra in Italia e in Europa
- L'Unione Sovietica di Stalin
- Il fascismo
- Gli USA e la crisi del '29
- La crisi della Germania repubblicana e il nazismo
- La guerra civile spagnola
- La Seconda guerra mondiale
- Il secondo dopoguerra
- Cenni sulla Guerra fredda

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: Pro.ssa Emanuela MANCO

LIBRO DI TESTO in adozione

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)

Lezioni di inglese: 54 ore

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 20 alunni, di cui 14 femmine.

Ho seguito la classe dal quarto anno e la composizione è rimasta per lo più invariata.

Per quanto riguarda la disciplina gli alunni si sono sempre dimostrati corretti nei confronti della docente e non sono emerse particolari situazioni di conflitto tra pari. L'atteggiamento è sempre stato per lo più di collaborazione, rispetto delle regole e degli impegni.

L'impegno è stato generalmente costante. Le attività proposte sono sempre state accolte con serietà e diffusa maturità. Per quanto gli interventi durante le lezioni non siano stati sempre spontanei ma sollecitati per un certo gruppo della classe, un altro gruppo si è distinto per una partecipazione attiva e pertinente, segno che la lingua inglese viene coltivata come interesse non solo scolastico. Il che ha permesso un arricchimento del vocabolario e una maggiore facilità della comprensione dei messaggi sia scritti che orali.

Ne consegue un rendimento che nella maggior parte dei casi è sempre stato positivo. In alcune situazioni sono stati necessari interventi di recupero che sono stati accolti e affrontati con puntualità e discreta motivazione.

Non tutta la classe ha raggiunto i medesimi livelli di competenza. In alcuni casi una maggiore padronanza della lingua ha permesso di raggiungere risultati soddisfacenti in modo più consolidato. In altri casi, per compensare alcune lacune linguistiche, le strategie messe in atto sono state di uno studio più strutturato e impostato. In altri casi le difficoltà di base hanno permesso di raggiungere livelli base di conoscenza del vocabolario e capacità di produzione di messaggi semplici.

Il profitto raggiunto dalla classe va da sufficiente a distinto.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

- MODULE 9 FOOD AND HEALTH

UNIT 1 HEALTHY EATING

- HEALTHY LIFESTYLE P. 240
- USEFUL TIPS FOR HEALTHY EATING HABITS ex. N. 4 p. 241 + es. N. 6 p. 242
- THE FOOD PYRAMID AND FOOD GROUPS PP. 243/4

UNIT 2 DIETS

STEP 1 THE MEDITERRANEAN DIET

- A REAL LIFESTYLE P. 250
- ADVANTAGES OF THE MEDITERRANEAN DIET P. 251

STEP 2 SPECIAL DIETS FOR FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

- FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES P. 252
- CELIAC DISEASE P. 254
- SLIDE FORNITE DALLA DOCENTE

STEP 3 ALTERNATIVE DIETS

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

- **MODULE 10 FOOD SAFETY AND HYGIENE**

- UNIT 1 FOOD HYGIENE P. 268
- STEP 2 FOOD POISONING TABELLA P. 271 (BACTERIA, SOURCES AND PREVENTIVE MEASURES)

- o Cantucci recipe (ingredients, tools and preparation methods)

- o **CIVILTA':**

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

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

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

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste	Base: 7

	ricevute	
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 di cui studia la lingua.	Intermedio: 7
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico). Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci	Base: 7
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia nazionale ed internazionale	Base: 6
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Collabora alla stesura di un menu per clienti con problemi di allergia sia a cibi che a bevande, applicando le normative vigenti riguardo alla presenza di sostanze allergeniche negli alimenti.	Intermedio: 7

METODOLOGIA/ STRUMENTI

- VISIONE DI VIDEO – a supporto dei vari argomenti introdotti, sia di civiltà che specifici del settore di produzione dolciaria, sono stati somministrati video allo scopo di migliorare sia la capacità di comprensione di messaggi in lingua che di accrescere il lessico.

- SLIDE – I vari argomenti trattati sono stati, per la maggior parte dei casi, introdotti con l’ausilio di slide strutturate in modo da riportare parole chiave o sintesi di concetti e definizioni, sempre associate a corrispondenti immagini esemplificative al fine di permettere l’apprendimento attraverso lo stimolo visivo.

- LEZIONE FRONTALE E PARTECIPATA – le spiegazioni della docente sono state organizzate in modo da alternare la lezione frontale, al fine di introdurre concetti e termini di nuova trattazione e lezione partecipata poiché gran parte degli argomenti svolti può essere ricollegata alle conoscenze degli alunni e alla loro esperienza di tirocinio.

- Libro di testo, sitografia varia per gli argomenti del corso e per la preparazione delle Prove Invalsi, slide riassuntive fornite dall’insegnante, piattaforme per la condivisione di documenti e link utili (nello specifico Classroom).

STRUMENTI DI VERIFICA

Domande scritte aperte e interrogazioni orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE

Docente: prof.ssa Casoli

Ore di lezione: 52 ore

Relazione sulla classe:

La classe V Dpd è una classe che si sdoppia nelle ore di L2, un gruppo studia Spagnolo 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 Ceno, 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. Ciononostante, grazie al buon livello di conoscenza della materia, alla loro innata voglia di apprendere nonché ad un'autonomia nello studio che si è andata man mano consolidando, la classe ha raggiunto un buon livello di conoscenza della lingua e degli argomenti di microlingua, attestandosi su risultati soddisfacenti e in alcuni casi eccellenti.

Programma per contenuti

Les régimes alimentaires:

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

Les intolérances alimentaires et les allergies

Les troubles du comportement alimentaire:

- anorexie
- boulimie
- obésité

La gastronomie moléculaire

La conservation des aliments

- pasteurisation
- congélation

Les additifs

Les régions françaises:

- PACA
- Bretagne
- Normandie
- Alsace
- Pays de la Loire
- Limousin
- Lorraine

Produits et gâteaux français:

- crêpes Suzette
- calisson d'Aix
- nougat
- beignets de carnaval
- pain d'épices
- kougelhopf
- tarte tatin
- pithiviers
- kouign amann
- canelés
- le Champagne et les vins pour les desserts
- le biscuit de Lu, la brioche vendéenne
- les madeleines
- les biscuits bretons
- la baguette et le pain en France
- les fruits, les fruits pochés et les fruits flambés, les coulis
- les fromages français
- les charlottes, les bavarois et les mousses
- les glaces et les sorbets
- Paris-Brest, éclairs et religieuses
- les macarons
- le croissant et les viennoiseries

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: Lingua Spagnolo

DOCENTE Ximena Vicuña Narvaez

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

ORE DI LEZIONE 67 effettivamente svolte (al 15 di maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

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

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

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

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

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

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

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

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento	Intermedio 7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione della cucina di avanguardia più rappresentative del Paese inerente anche ai dolci nelle festività	Avanzato 8
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico) Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci Esprime auguri, avanza richieste, esprime dispiacere Definisce persone, oggetti, momenti e luoghi Esprime sentimenti e reazioni Esprime relazioni temporali Esprime opinioni, proposte e suggerimenti Esprime finalità Esprime condizione Esprime ipotesi	Avanzato 8
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia e della pasticceria spagnola	Avanzato 8
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Elabora un menù adeguato per clienti con problemi alimentari. Proponendo alternative o preparazione di dolci specifici	Avanzato 8
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la		

produzione di beni e servizi in relazione al contesto		
---	--	--

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

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

2) Productos típicos

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

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

Los quesos y cortes (Dulce de Membrillo)

Receta de los Petiños dulce típico en Semana Santa

Receta del Roscón de Reyes dulce típico en Navidad

3) Menú Equilibrado

Dieta ideal (consejos y recomendaciones)

4) Normas Higiénicas para los profesionales

5) Menú para celíacos

La celiaquía

La cocina sin gluten

METODOLOGIA

Lezione frontale, lavoro di gruppo, discussione guidata

STRUMENTI

Libri di testo e dispense del docente

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali con quesiti specifici e risposte aperte

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenze dei contenuti della materia e comprensione della lingua

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

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:

Si tratta di una classe articolata per seconde lingue straniere: Francese, Spagnolo, Tedesco. Il gruppo di tedesco svolge le ore di lezione con la classe 5 C di enogastronomia. Il gruppo classe di tedesco all'inizio dell'anno scolastico era composto da due studenti. Uno studente ha frequentato in modo poco regolare il primo quadrimestre e non frequenta le lezioni di tedesco da fine marzo. Gli studenti sono bene integrati con la classe di enogastronomia. Lo studente che ha abbandonato la scuola ha un rendimento insufficiente. L'altro studente ha seguito con interesse e ha raggiunto un rendimento discreto.

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/comprensioni orali di video sugli argomenti affrontati.

STRUMENTI

Libro di testo; google classroom ; goolge 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: prof. Silvia Annaratone

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

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

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

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

I MODULO: DISEQUAZIONI ESPONENZIALI

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

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

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

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

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

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

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

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

Infine **non sono state trattate** disequazioni esponenziali

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

II MODULO : LOGARITMI

- Disequazioni elementari della forma

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

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

$$B = \log_c c^B$$

Gli studenti sono abituati a utilizzare il logaritmo in base e che viene indicato con $\ln$ ma **non conoscono** l'esistenza del simbolo $\log$, ovvero del **logaritmo in base 10**, inoltre **non** conoscono la formula di **cambiamento della base** del logaritmo che è stata utilizzata solo nel caso del modello di Malthus per mostrare come ricavare il tempo.

Infine è stato scelto di trattare solo disequazioni logaritmiche nelle quali i logaritmi hanno base maggiore di 1.

III MODULO : FUNZIONI REALI – il grafico

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

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

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

IV MODULO: FUNZIONI REALI – Campo di esistenza e segno

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

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

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

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

- Riportare i risultati del calcolo del CE in un sistema di assi cartesiani
- Studio del segno di funzioni anche fratte, contenenti eventualmente funzioni logaritmiche, esponenziali e funzioni irrazionali.

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

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

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

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

E dunque non necessitano ulteriori operazioni per ricondursi ad essa.

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

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

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

V MODULO: APPLICAZIONI LINEARI

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

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

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

VII MODULO: APPLICAZIONE DI ESPONENZIALI E LOGARITMI

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

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

non attraverso la formula $r = \frac{n-m}{N_0}$ dove n sono i nuovi nati, m i nuovi morti e N_0 indica la numerosità della popolazione iniziale

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

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

VIII MODULO: DERIVATE DI FUNZIONI REALI

- Calcolo della derivata di una funzione reale

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

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

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

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

MATERIA DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE ANGELA MAIDA

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

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte:

DTA 79 ore al 15 maggio

Educazione Civica 15 ore al 15 maggio

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, per la disciplina in oggetto, ha goduto della continuità didattica negli ultimi tre anni. Rispetto alla materia gli studenti hanno mostrato mediamente un impegno costante nello studio e una puntualità nel rispetto delle scadenze pur non partecipando spesso in maniera attiva alle attività proposte. Gli alunni, in generale, non hanno avuto grosse difficoltà nel seguire il lavoro affrontato in classe e solo un piccolo gruppo ha evidenziato alcune fragilità che spesso sono state superate grazie all'impegno. In alcuni

momenti è stato necessario un rallentamento dell'attività didattica e sono stati programmati dei momenti dedicati al ripasso e al recupero. Il comportamento degli allievi è stato corretto e rispettoso.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

1) Ripasso/ consolidamento prerequisiti:

a) BILANCIO D'ESERCIZIO

Forma e contenuto dei documenti che compongono il bilancio

Funzione informativa di bilancio

I principi di redazione

Riclassificazione dello SP secondo il criterio finanziario

Analisi per indici:

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

b) I finanziamenti

Le fonti interne:

- I conferimenti
- L'autofinanziamento

Le fonti esterne:

- Il credito mercantile
- Il fido bancario
- Il prestito obbligazionario
- Il factoring
- Il leasing
- I finanziamenti pubblici

c) La gestione economica

Costi fissi e costi variabili

Costi diretti e costi indiretti

Oneri figurativi

Graduale formazione del costo di produzione:

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

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

Il Break Even Point

Determinazione della quantità di equilibrio

Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita:

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

2) Il marketing

Imprese orientate alla produzione, alle vendite, al mercato

Differenza tra Marketing strategico e marketing operativo

Marketing turistico, privato, pubblico, integrato

3) Il marketing strategico

Le fasi del marketing strategico

Le fonti informative

Analisi interna

Analisi della concorrenza

Analisi della domanda

La segmentazione

Il target

Il posizionamento

Determinazione degli obiettivi strategici, analisi SWOT

4) Il marketing operativo

Il marketing mix

Il prodotto

Il prezzo

I canali di distribuzione

Il franchising

La comunicazione

Il web marketing

Strumenti del web marketing

Il marketing plan

5) Pianificazione, programmazione e controllo

Scelta strategica imprenditoriale

Fattori dai quali dipende la strategia dell'impresa

Rapporto tra pianificazione e programmazione

Vision e mission dell'impresa

Il vantaggio competitivo, leadership di costo, leadership di differenziazione

Le funzioni del controllo di gestione

6) Il budget

Budget incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero

Obiettivi di budget e centri di responsabilità

Differenza tra budget e bilancio di esercizio

Budget degli investimenti

Budget economico

Budget finanziario

Budget di esercizio

Il controllo budgetario

7) Il business plan

Contenuto del business plan

sintesi del progetto imprenditoriale

esposizione del progetto e marketing plan

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

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

La sicurezza del lavoro

I soggetti responsabili della sicurezza nei luoghi di lavoro

La normativa antincendio

La privacy

9) Le abitudini alimentari

I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari,

Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

Attuali tendenze in campo alimentare

I prodotti a Km 0

I GAS gruppi di acquisto solidale

METODOLOGIA: lezione frontale, lezione partecipata e cooperative learning.

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

Tutte le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

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

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

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

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: GABRIELLA DE MIRANDA

ORE SVOLTE: 70

PROGRAMMA SVOLTO:

Generalità sui nutrienti (quali sono, che funzione hanno, che destino metabolico hanno, in quali alimenti si trovano)

La Filiera alimentare, le principali frodi, la qualità, la sicurezza igienico sanitaria, il sistema haccp

I microrganismi e i fattori di crescita, i tipi di contaminazione, i patogeni e la loro gestione

Cibo e religioni

Diete nelle varie età della vita e stili dietetici, soprattutto dieta mediterranea

Diete nelle principali malattie croniche, in particolare le malattie cardiovascolari, dismetabolismi, in particolare obesità, diabete, sindrome metabolica

Tumori, allergie e intolleranze, in particolare la celiachia

I nuovi alimenti

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è caratterizzata dall'essere assolutamente diligente, attenta e collaborativa. A parte pochi alunni che sono riusciti a rielaborare le conoscenze e ad avere capacità critica e qualche momento creativo, il resto degli alunni si è limitata a studiare in modo mnemonico ciò che è stato proposto. La classe non si è mai sottratta nell'affrontare moli anche ingenti di studio e ha sempre risposto facendosi trovare preparata e puntuale pur coi limiti già menzionati. L'intera classe, a parte sporadiche eccezioni, ha avuto una frequenza regolare, ha svolto i compiti assegnati e ha gestito in modo serio e autonomo le interrogazioni programmate.

MATERIA: LABORATORIO DI PASTICCERIA

DOCENTE PROF. VINCENZO CIPOLLA

LIBRO DI TESTO: "LABORATORIO DI PASTICCERIA", GRUPPO EDITORIALE Eì

ORE DI LEZIONE SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO: 161

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Bignè e profiterole

Tiramisù

Éclair alla nocciola, cioccolato e caffè

Zuppa inglese

Bicchierini al mascarpone e frutta fresca

Cremoso esotico bianco

Cremoso al caffè

Cremoso fondente

Bonnet

Soufflé al cioccolato

Tortini tiepidi di mele

Plum cake al cioccolato

Caprese al limone all'extravergine d'oliva

Torta di carote

Torta all'ananas

Cake al limone
Torta morbida cioccolato, pere e cannella
Crostata carote, mandorle e cocco
Torta al limone
Frolla alle nocciole
Torta alle mandorle
Pasta sablè con frutta secca
Sacher lighit
Torta soffice di grano duro
Pasticciotto Leccese
Pastiera napoletana
Cannolo siciliano
Delizia al limone

MATERIA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

DOCENTE: Prof.ssa Lucia Calbi

LIBRO DI TESTO: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi volume 1– autori C.Biffaro, R.Labile, R.Labile - Ed. Hoepli

Materiale fornito dall'insegnante

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 34

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Gli studenti hanno raggiunto complessivamente buoni risultati nella disciplina, mostrando impegno, puntualità, rispetto delle consegne e discreto interesse.

PROGRAMMA PER CONTENUTI

1. Le macchine del settore dolciario

- I reparti della pasticceria

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

2. Il Prodotto

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

3. Analisi economiche e creazione di un preventivo

- Costi fissi e variabili
- Break Even Point

METODOLOGIA: lezioni frontali, flipped classroom

STRUMENTI DI VERIFICA: interrogazioni orali, valutazione di elaborati

CRITERI DI VALUTAZIONE: completezza e correttezza dei contenuti, autonomia di esposizione.

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: Professoressa Soldo Federica

FINALITÀ DISCIPLINARI

Potenziamento fisiologico,

Rielaborazione degli schemi motori,

Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico,

Conoscenza e pratica delle attività sportive informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni.

Attività fisiche per il mantenimento della salute e del benessere.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- **Conoscenze:** Conoscere le proprie capacità, difficoltà e le proprie attitudini fisico-sportive, Conoscere l'organizzazione del corpo umano e le principali funzioni fisiologiche legate all'attività fisica (apparato locomotore conoscere la struttura e il funzionamento dell'apparato cardio-circolatorio, respiratorio e nervoso),

Conoscere le finalità degli esercizi e in generale dell'attività fisico-sportiva.

- **Capacità /abilità:** Essere capaci di eseguire in modo autonomo una fase della lezione e degli esercizi,

Essere in grado di assumere incarichi e compiti organizzativi nella gestione di gare e tornei.

- **Competenze:** Saper eseguire esercizi fisico-sportivi,
Saper eseguire le tecniche e le tattiche degli sport individuali,
Saper applicare il regolamento come giudice di gara,
Saper competere correttamente all'insegna del fair-play.

STRUMENTI

Dispense fornite dal docente.

CONTENUTI

Il raggiungimento degli obiettivi sarà perseguito con la trattazione dei seguenti argomenti:

- Test di valutazione delle capacità condizionali e coordinative;
- esercizi per la mobilità articolare e per il mantenimento di una postura corretta;
- esercizi di potenziamento muscolare (isometrici, isotonici e di pliometria), stretching;
- esercitazioni ai grandi attrezzi quali le spalliere;
- esercizi con attrezzi di piccole dimensioni: bastoni, funicelle, ostacoli;
- percorsi misti e circuiti allenanti;
- atletica leggera: esercizi preliminari, passi speciali, andature, corsa resistente, velocità, salto in lungo da fermo, staffetta;
- Circuit training: esercizi per il rinforzo e potenziamento muscolare
- Pallavolo: fondamentali individuali (battuta, bagher, palleggio), fondamentali di squadra;
- Badminton;
- Acro sport e yoga.

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: Massimo Lo Santo

LIBRO DI TESTO in adozione: appunti personali.

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

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da un totale di 7 alunni avvalentisi Irc. La classe si è mostrata molto scolarizzata e con un comportamento adeguato al contesto scolastico. Pur seguendo le lezioni senza creare disturbo e con attenzione si sottolinea una scarsa partecipazione attiva durante il corso dell'anno scolastico.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

Facendo riferimento alle competenze di riferimento riguardo la materia in questione, la classe nel complesso ha raggiunto una valutazione buona. (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.

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

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Discussione guidata

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

C.1 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO

Simulazione di prove d'esame I Prova

Griglia di valutazione

CONFORME AGLI ATTI MI

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia.

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

Ministero dell'Istruzione

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

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

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

Una vocazione, una passione ardente ed esclusiva per qualcosa che non abbia nulla a che vedere col denaro, la consapevolezza di poter fare una cosa meglio degli altri, e amare questa cosa al di sopra di tutto [...].

La nascita e lo sviluppo di una vocazione richiede spazio: spazio e silenzio: il libero silenzio dello spazio. Il rapporto che intercorre fra noi e i nostri figli dev'essere uno scambio vivo di pensieri e di sentimenti, e tuttavia deve comprendere anche profonde zone di silenzio; dev'essere un rapporto intimo, e tuttavia non mescolarsi violentemente alla loro intimità; dev'essere un giusto equilibrio fra silenzi e parole. Noi dobbiamo essere importanti, per i nostri figli, eppure non troppo importanti; dobbiamo piacerli un poco, e tuttavia non piacerli troppo perché non gli salti in testa di diventare identici a noi, di copiarci nel mestiere che facciamo, di cercare, nei compagni che si scelgono per la vita, la nostra immagine.

[...] Ma se abbiamo noi stessi una vocazione, se non l'abbiamo rinnegata e tradita, allora possiamo lasciarli germogliare quietamente fuori di noi, circondati dell'ombra e dello spazio che richiede il germoglio d'una vocazione, il germoglio d'un essere.

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

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando i temi principali affrontati.
2. *‘L’amore alla vita’* è presente nel testo attraverso richiami al mondo della natura: individuali e spiega l’accostamento uomo-natura operato dall’autrice.
3. Il rapporto tra genitori e figli è un tema centrale nel brano proposto: illustra la posizione della Ginzburg rispetto a esso e 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

PROPOSTA B1

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

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

La Conferenza di Genova del 1922

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l’anniversario della Conferenza internazionale di Genova, 10 aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l’incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A Genova si consumò, per usare un’espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de “Il Lavoro” e autorevole collaboratore de “La Rivoluzione Liberale” di Piero Gobetti, un’ennesima “sagra della diplomazia”. Con il prevalere del carattere 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 pària 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. Vigge ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

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

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

fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà.

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

[...] Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converrà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si 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'invasione delle trasformazioni che investono le città e il territorio. Questi beni culturali e ambientali, questo sistema integrato di Artificio e Natura sarà considerato un patrimonio essenziale da preservare per le generazioni venturose? È un interrogativo sul quale ci sarebbe molto da discutere, un interrogativo che rimanda a quello ancora più complesso sul destino dell'uomo, sull'etica e sui valori che l'umanità vorrà 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.

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'?

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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Alunno e Classe:

Tipologia A	Descrittori
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e appropriata-Buono (da 15 a 17 pt) In parte pertinente alla traccia-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate-Ottimo (da 18 a 20 pt) Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
PUNTEGGIO	/60
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Interpretazione corretta e articolata del testo	Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
PUNTEGGIO	/40
Tipologia B	Descrittori

- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e appropriata– Buono (da 15 a 17 pt) In parte pertinente alla traccia -Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate-Ottimo (da 18 a 20 pt) Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
PUNTEGGIO	/60
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e attinente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
PUNTEGGIO	/40
Tipologia C	Descrittori
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e appropriata – Buono (da 15 a 17 pt) In parte pertinente alla traccia -Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate-Ottimo (da 18 a 20 pt) Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)

• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
PUNTEGGIO	/60
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt) Completa e attinente-Buono (da 15 a 17 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt) Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt) Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt) Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)
PUNTEGGIO	/40
PUNTEGGIO TOTALE	/100
PUNTEGGIO FINALE	/20

Simulazione seconda prova Esame di Stato 2022/2023

Parte ministeriale indirizzo Enogastronomia 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 professionale⁶⁶ (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 emusica 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.

LA 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:

- a. illustri le caratteristiche fisio-patologiche della terza età, nonché i fattori sociali e psicologici che ne influenzano lo stile di vita;
 - b. 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.
3. infine, valutando le scelte effettuate, calcoli il costo complessivo dell'evento tenendo conto che:
 - a. 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

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

CANDIDATO.....CLASSE.....

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

		Incoerente e frammentaria	1-2
CAPACITA' di argomentare, di collegare 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

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE DELLA
COMMISSIONE

C3. Allegati di Matematica

Esercizi

Formulario

D) ALLEGATI

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

(consultabili a parte schede di valutazione PCTO)

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
Religione	Massimo Lo Santo	
Italiano	Laura Di Pietro	
Storia	Laura Di Pietro	
Inglese	Emanuela Manco	
2° Lingua: Francese	Roberta Casoli	
2° Lingua: Tedesco	Emanuela Manco	
2° Lingua: Spagnolo	Ximena Vicuna Narvaez	
Diritto e Tecnica Amministrativa	Angela Annunziata Maida	
Alimentazione	Gabriella De Miranda	
Matematica	Silvia Annaratone	
Laboratorio di Pasticceria	Vincenzo Cipolla	
Tecniche di Organizz. e Gest.	Lucia Calbi	
Scienze motorie	Federica Soldo	
Sostegno	Katia De Maio	

COORDINATORE DI CLASSE prof. Laura Di Pietro

Documento costituito da 72 pagine

Milano, 15 Maggio 2023

Il Dirigente Scolastico

Prof. Luigi Costanzo