



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI
Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496
E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it
www.istitutovanonimenaggio.edu.it
Cod. Fisc. 84004690131



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5A

INDIRIZZO Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera


a.s. 2022/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Silvio Catalini

firmato digitalmente ai sensi

del D.lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

1. Profilo della classe e suo percorso storico

La classe 5A è composta da 9 alunni (5 femmine e 4 maschi).

La classe si attesta ad un livello buono in termini di disponibilità alla collaborazione reciproca e, dal punto di vista didattico, si presenta omogenea a livello di conoscenze, competenze e abilità; si dimostra inoltre attenta, partecipe e sempre volenterosa soprattutto in occasione di eventi organizzati dall'istituto. Dal punto di vista del rendimento scolastico si segnalano solo pochi alunni, che a seguito di particolare impegno, studio individuale e approfondimento personale, riescono ad ottenere buoni risultati. Nonostante la suddivisione e la presenza in piccoli e medi gruppi di riferimento, il rapporto tra pari è omogeneo. In generale i rapporti tra alunni e docenti si sono rivelati sempre corretti e rispettosi. Nel corso del triennio la classe ha evidenziato una crescita sia dal punto di vista comportamentale sia da quello del profitto. Soltanto nella disciplina Inglese la prof.ssa del 5 anno fa notare che la classe ha avuto un atteggiamento disinteressato e svogliato. La partecipazione risulta passiva e poca è la motivazione verso la disciplina.


2. Profilo atteso in uscita

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e 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.

Nell'articolazione "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 ed 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.

3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti

- Considerare il tempo scuola utile per imparare a contenere eventuali frustrazioni trasformandoli in punti di forza (Patto di corresponsabilità)
- Stare in classe in modo educato rispettando regole e cose
- Rispettare l'adulto e i compagni
- Riconoscere di fare parte di un'organizzazione ben definita
- Abituarsi a portare il materiale didattico e gli strumenti di lavoro
- Stimolare la consapevolezza di sapersi migliorare
- Educare alla comprensione umana tra vicini e lontani

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 15	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

- Una maggiore consapevolezza di sé, condizione essenziale per far emergere comportamenti funzionali e in ambito relazionale e in ambito cognitivo-comportamentale
- Saper collaborare e interagire in gruppo, attraverso la partecipazione attiva e consapevole nel processo formativo
- Saper operare collegamenti e relazioni tra i diversi ambiti disciplinari, acquisendo capacità critica ed autonomia di giudizio
- Saper comunicare correttamente, elaborandole informazioni, attraverso l'utilizzo di linguaggi diversi.


Tali obiettivi in elenco si possono tradurre in molteplici competenze verificabili e certificabili, tra cui vengono proposte quelle seguenti (alcune sono a carattere generale, mentre altre sono più specifiche):

- Saper rispettare le norme relative all'igiene personale nei vari ambienti e contesti sociali
- Far emergere la capacità progettuale più in linea con i propri bisogni
- Essere in grado di esporre in modo chiaro e univoco i contenuti essenziali di testo
- Guidarli nella elaborazione di materiali a loro più congeniali
- Essere in grado di associare un prodotto alimentare al proprio territorio di provenienza.

4. Composizione del Consiglio di Classe

DISCIPLINA	DOCENTE V ANNO	TERZO ANNO*	QUARTO ANNO*
ITALIANO E STORIA	PROF. DEL PERO LISA	no	no
INGLESE	PROF.ssa BUGNA JENNIFER	si	si
MATEMATICA	PROF.ssa RADICE TIZIANA DIAMANTE	si	si
CUCINA	PROF. AURILIA GIUSEPPE	si	si
DIRITTO ED ECONOMIA	PROF.ssa. SEMONELLA PAOLA	no	no
RELIGIONE	PROF. LAUREANO LORENZO	si	si
TEDESCO	PROF.ssa MANZOLINI BRUNA	si	si
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	PROF.ssa MELLA OSCAR	si	no
SALA	PROF.ssa COZZOLINO CLAUDIA	no	si
SCIENZE MOTORIE	PROF. IMBIMBO RINALDO	si	si


(* indicare si o no per la continuità sul trienni)

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

5. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento


Terzo anno

PROGETTI ATTIVATI e SEDI ATTIVITA'	N. ALUNNI COINVOLTI	PERIODO DI ATTUAZIONE/ DURATA	COMPETENZE SVILUPPATE	PERFORMANCE	DISCIPLINE COINVOLTE
Corso di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e A.S.R. del 21.12.2011 presso Istituto Vanoni	Tutta la classe	a.s. 2020/2021 n. 12 ore	Competenze generali in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro Competenze specifiche in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro nel settore scolastico e rischi connessi	Modulo di carattere generale – 8h (concetti basilari, diritti, doveri e sanzioni, controllo) Modulo specifico rischio medio – 4h (analisi dei rischi specifici, emergenze, incendi, segnaletica, primo soccorso)	
Corso di formazione in preparazione al percorso di stage – PCTO (ex ASL) - presso I.I.S.S. Vanoni	Tutta la classe Contatto con i vari enti/aziende per la richiesta disponibilità;	a.s. 2020/2021 n.12 ore	Competenze generali in materia di contratto di lavoro Competenze specifiche in merito alle convenzioni stipulate	Attività di preparazione al lavoro; Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni esploreranno le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; Preparazione alle attività di stage;	Tutte le materie in prevalenze quelle di indirizzo ad eccezione di IRC
Corsi di approfondimento online	Tutta la classe	a.s. 2020/2021 n. ore 45	Accettare la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri per il raggiungimento dei risultati previsti	Corretti stili alimentare e procedure di lavoro. Federchimica e Barilla	

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 4 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	


Quarto Anno

PROGETTI ATTIVATI e SEDI ATTIVITA'	N. ALUNNI COINVOLTI	PERIODO DI ATTUAZIONE/ DURATA	COMPETENZE SVILUPPATE	PERFORMANCE	DISCIPLINE COINVOLTE
Corso di formazione in preparazione al percorso di stage - PCTO (ex ASL) - presso I.I.S.S. Vanoni	Tutta la classe Contatto con i vari enti/aziende per la richiesta disponibilità;	a.s. 2021/2022 n.20 ore	Competenze generali in materia di contratto di lavoro Competenze specifiche in merito alle convenzioni stipulate	Attività di preparazione al lavoro; Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni espletano le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; Preparazione alle attività di stage;	Tutte le materie in prevalenze quelle di indirizzo ad eccezione di IRC
PCTO (ex ASL) – Stage presso attività ricettive del territorio compatibili con il corso di studio	Tutta la classe	a.s. 2021-2022 n.168 ore	Accettare la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti Applicare le procedure e gli standard definiti dall'azienda (ambiente, qualità, sicurezza) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.	Tutte le materie in prevalenze quelle di indirizzo ad eccezione di IRC


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 5 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

Quinto Anno

PROGETTI ATTIVATI e SEDI e ATTIVITA'	N. ALUNNI COINVOLTI	PERIODO DI ATTUAZIONE/ DURATA	COMPETENZE SVILUPPATE	PERFORMANCE	DISCIPLINE COINVOLTE
Corso di formazione in preparazione al percorso di stage – PCTO (ex ASL) - presso I.I.S.S. Vanoni	Tutta la classe Contatto con i vari enti/aziende per la richiesta disponibilità;	a.s. 2021/2022 n.20 ore	Competenze generali in materia di contratto di lavoro Competenze specifiche in merito alle convenzioni stipulate.	Attività di preparazione al lavoro; Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni espletano le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; Preparazione alle attività di stage;	Tutte le materie in prevalenze quelle di indirizzo ad eccezione di IRC
PCTO (ex ASL) – Stage presso attività ricettive del territorio compatibili con il corso di studio	Tutta la classe	a.s. 2022-2023 n.168 ore	Accettare la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti Applicare le procedure e gli standard definiti dall'azienda (ambiente, qualità, sicurezza) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.	Tutte le materie in prevalenze quelle di indirizzo ad eccezione di IRC

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 6 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

QUINTO ANNO ATTIVITA'/ PERCORSO/ PROGETTO	DESCRIZIONE	N. ALUNNI COINVOLTI	COMPETENZE SVILUPPATE	CONTENUTI ACQUISITI
Progetto CITTADINANZA E COSTITUZIONE		Tutta la classe	Competenza in materia di cittadinanza e Costituzione. Consapevolezza ed espressione culturale.	<p>Lettura e interpretazione dell'art.9 della Costituzione italiana finalizzate alla realizzazione di un compito di realtà; con l'attività in DAD il progetto ha subito alcune variazioni poiché la parte laboratoriale, programmata nel II quadrimestre non è stata svolta.</p> <p>Partecipazione alla Conferenza "L'art. 9 nella Costituzione italiana: scienza, tecnica, storia, ambiente e paesaggio", tenuta dal prof. Giorgio Grasso dell'università Insubria</p>
Progetto GRUPPO SPORTIVO		Studenti volontari	Veicolare messaggi di una nuova cultura della salute, fatta da attività motoria, alimentazione e prevenzione Orientamento in entrata per la partecipazione dell'I.C di Porlezza	<p>Promuovere la partecipazione degli alunni ai Campionati Studenteschi, integrando il percorso formativo delle ore curriculari di Scienze Motorie;</p> <p>Ampliare, potenziare diversificare l'offerta formativa dell'Istituto</p> <p>Attività di calcio 5c5, pallavolo 6c6, corsa campestre, atletica leggera</p> <p>Organizzazione corsa campestre</p>

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 7 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

6. Percorsi, progetti e attività afferenti ad Educazione civica

TERZO ANNO

ATTIVITA' DI APPROFONDIMENTO: GIORNO DELLA MEMORIA 2019

Visione e discussione del film La signora dello zoo di Varsavia

QUARTO ANNO

INCONTRO DI APPROFONDIMENTO: PRINCIPI ATTIVI CONTRO LA GUERRA

Diretta satellitare con EMERGENCY: Dialogo sulla guerra con esempi concreti di vite, azioni e pensieri resistenti, proposti dagli organizzatori e dagli ospiti dell'evento.

QUINTO ANNO

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA (33 ore annue):

"I miei diritti e doveri nel mondo del lavoro"

7. Attività integrative o complementari svolte dalla classe o da parte di essa:

- Attività extracurricolari (uscite didattiche e viaggi di istruzione significativi, teatro, certificazioni linguistiche, ECDL, attività pomeridiane)
- Attività di valorizzazione del merito (partecipazioni a gare o concorsi)

Corso Sommelier


Incontro con l'Arma dei Carabinieri

La cucina sostenibile, incontro online

Corso sull'utilizzo del defibrillatore

8. Eventuali percorsi formativi pluridisciplinari proposti agli alunni

Indicare possibili percorsi che collegano i nodi fondanti delle discipline e che possono costituire uno spunto per lo sviluppo del colloquio

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 8 di 15	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

Non sono stati programmati i suddetti percorsi. Vengono sviluppate due Uda Interdisciplinari nel corso dell'anno.

9. Percorsi disciplinari sviluppati con metodologia CLIL

Non sono stati programmati i suddetti percorsi.

10. Eventuali interventi di recupero attivati (metodi, strumenti, tempi)

Non sono stati programmati i suddetti percorsi.

11. Criteri di assegnazione del credito scolastico e del credito formativo

In base a quanto indicato nel D.Lgs. n° 62 del 13 aprile 2017, il credito scolastico viene attribuito dal Consiglio di classe in sede di scrutinio finale agli alunni delle classi III, IV e V nell'ambito delle bande di oscillazione previste dal Ministero ed indicate nella seguente tabella:


Credito Scolastico			
Media dei voti	Classe III (punti)	Classe IV (punti)	Classe V (punti)
M < 6	---	---	7-8
M = 6	7 – 8	8 – 9	9 – 10
6 < M ≤ 7	8 – 9	9 – 10	10 – 11
7 < M ≤ 8	9 – 10	10 – 11	11 – 12
8 < M ≤ 9	10 – 11	11 – 12	13 – 14
9 < M ≤ 10	11 -12	12 -- 13	14 – 15

Si ricorda che:

- ☒ Per il calcolo della media M, il **voto di comportamento** concorre nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina;
- ☒ Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Il Collegio dei docenti stabilisce i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio minimo o massimo indicato nella tabella:

- a) il Consiglio di Classe **attribuirà** il massimo del punteggio se lo studente ha:
 - la parte decimale della media M dei voti maggiore o uguale a 5;
 - svolto un percorso di alternanza curriculare e/o estivo con valutazione positiva da parte dell'ente convenzionato;
 - ottenuto una certificazione linguistica ufficiale (ad esempio P.E.T. e FIRST per la lingua inglese, A1, A2, B1 per la lingua tedesca);

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 9 di 15	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

- una media compresa tra 8 e 9 o tra 9 e 10 in presenza di almeno un'eccellenza in una disciplina.
- b) il Consiglio di Classe **potrà attribuire** il massimo del punteggio se lo studente ha:
- partecipato attivamente e responsabilmente alle attività integrative ed ai progetti proposti dalla scuola ed espressi nel POF;
 - maturato un credito formativo in seguito alla partecipazione ad attività di volontariato, culturali e sportive, attestate attraverso certificato che ne dichiari la continuità durante l'anno, soggiorni all'estero con certificazione di frequenza del livello corrispondente all'anno scolastico frequentato;
 - per partecipazione attiva all'ora di religione e alle attività alternative.
- c) per gli alunni con **sospensione del giudizio** nello scrutinio di giugno, il Consiglio di Classe, nel successivo scrutinio finale, fermo restando quanto espresso nei punti a) e b), **potrà attribuire il punteggio massimo** della banda di oscillazione **soltanto** se l'alunno avrà riportato una valutazione più che sufficiente in tutte le prove di recupero.
- d) per gli alunni ammessi alla classe successiva o all'Esame di Stato con "**voto di consiglio**", il Consiglio di Classe si riserva di attribuire il **punteggio minimo** della banda di oscillazione.

12. Eventuale simulazione prima prova


Le due simulazioni vengono effettuate in data 9 marzo e 11 maggio 2023. Le tracce vengono allegare al documento.

13. Eventuale simulazione seconda prova

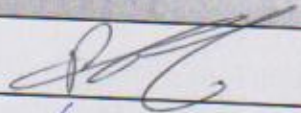
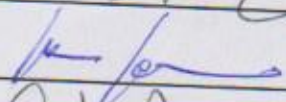
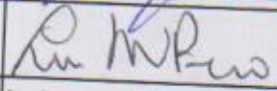
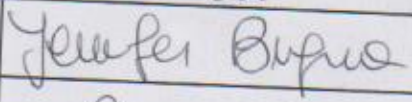
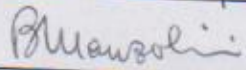
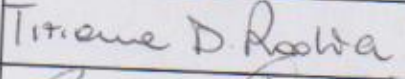
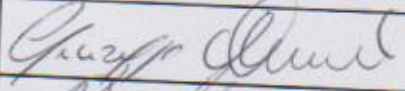
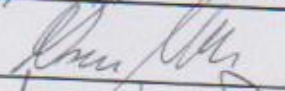

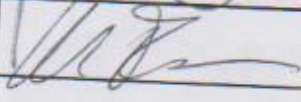
Le due simulazioni vengono effettuate in data 22 marzo e 3 maggio 2023. Le tracce vengono allegare al documento.

14. Eventuale simulazione colloquio


E' prevista in data 23/05/2023 una simulazione del Colloquio d'Esame e riguarderà tutte le materie con estrazione nella stessa giornata degli alunni che sosterranno la prova.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 12 di 15	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5 A

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Scienze Motorie	Imbimbo Rinaldo	
Religione	Lorenzo Laureano	
Italiano e Storia	Del Pero Lisa	
Inglese	Bugna Jennifer	
Tedesco	Manzolini Bruna	
Matematica	Radice Tiziana	
Laboratorio Settore Cucina	Aurilia Giuseppe	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Mella Oscar	
Diritto e tecnica amministrativa	Semonella Paola	
Laboratorio di Sala bar	Fusco Michele	

Menaggio, 15 maggio 2023

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 11 di 15	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

Allegati:

- **Relazioni e programmi docenti singole discipline**
- **Simulazione prima prova**
- **Simulazione seconda prova**
- **Progetto Pcto e relative Uda Interdisciplinari**
- **Uda Ed. Civica**
- **Uda interdisciplinare 5 anno (primo e secondo quadrimestre)**



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI
Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496
E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it
www.istitutovanonimenaggio.edu.it
Cod. Fisc. 84004690131



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5B (Sala e Vendita)

INDIRIZZO Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera


a.s. 2022/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Silvio Catalini

firmato digitalmente ai sensi

del D.lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 15	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

1. Profilo della classe e suo percorso storico

La classe 5B è composta da 15 alunni (8 femmine e 7 maschi).

La classe si attesta ad un livello buono in termini di disponibilità alla collaborazione reciproca e, dal punto di vista didattico, si presenta omogenea a livello di conoscenze, competenze e abilità; si dimostra inoltre attenta, partecipe e sempre volenterosa soprattutto in occasione di eventi organizzati dall'istituto. Dal punto di vista del rendimento scolastico si segnalano solo pochi alunni, che a seguito di particolare impegno, studio individuale e approfondimento personale, riescono ad ottenere buoni risultati. Nonostante la suddivisione e la presenza in piccoli e medi gruppi di riferimento, il rapporto tra pari è omogeneo. In generale i rapporti tra alunni e docenti si sono rivelati sempre corretti e rispettosi. Nel corso del triennio la classe ha evidenziato una crescita sia dal punto di vista comportamentale sia da quello del profitto. Soltanto nella disciplina Inglese la prof.ssa del 5 anno fa notare che la classe ha avuto un atteggiamento disinteressato e svogliato. La partecipazione risulta passiva e poca è la motivazione verso la disciplina.


2. Profilo atteso in uscita

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e 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.

Nell'articolazione "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 ed 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.

3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti

- Considerare il tempo scuola utile per imparare a contenere eventuali frustrazioni trasformandoli in punti di forza (Patto di corresponsabilità)
- Stare in classe in modo educato rispettando regole e cose
- Rispettare l'adulto e i compagni
- Riconoscere di fare parte di un'organizzazione ben definita
- Abituarsi a portare il materiale didattico e gli strumenti di lavoro
- Stimolare la consapevolezza di sapersi migliorare
- Educare alla comprensione umana tra vicini e lontani

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 15	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	


- Una maggiore consapevolezza di sé, condizione essenziale per far emergere comportamenti funzionali e in ambito relazionale e in ambito cognitivo-comportamentale
- Saper collaborare e interagire in gruppo, attraverso la partecipazione attiva e consapevole nel processo formativo
- Saper operare collegamenti e relazioni tra i diversi ambiti disciplinari, acquisendo capacità critica ed autonomia di giudizio
- Saper comunicare correttamente, elaborandole informazioni, attraverso l'utilizzo di linguaggi diversi.

Tali obiettivi in elenco si possono tradurre in molteplici competenze verificabili e certificabili, tra cui vengono proposte quelle seguenti (alcune sono a carattere generale, mentre altre sono più specifiche):

- Saper rispettare le norme relative all'igiene personale nei vari ambienti e contesti sociali
- Far emergere la capacità progettuale più in linea con i propri bisogni
- Essere in grado di esporre in modo chiaro e univoco i contenuti essenziali di testo
- Guidarli nella elaborazione di materiali a loro più congeniali
- Essere in grado di associare un prodotto alimentare al proprio territorio di provenienza.


4. Composizione del Consiglio di Classe

DISCIPLINA	DOCENTE V ANNO	TERZO ANNO*	QUARTO ANNO*
ITALIANO E STORIA	PROF. DEL PERO LISA	no	no
INGLESE	PROF.ssa BUGNA JENNIFER	si	si
MATEMATICA	PROF.ssa RADICE TIZIANA DIAMANTE	si	si
Compresenza CUCINA	PROF. MIRABILE ALESSANDRO	no	no
DIRITTO ED ECONOMIA	PROF.ssa. SEMONELLA PAOLA	no	no
RELIGIONE	PROF. LAUREANO LORENZO	si	si
TEDESCO	PROF.ssa MANZOLINI BRUNA	si	si
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	PROF.ssa MELLA OSCAR	si	no
SALA	PROF.ssa COZZOLINO CLAUDIA	no	si
SCIENZE MOTORIE	PROF. IMBIMBO RINALDO	si	si

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

SOSTEGNO	PROF.SSA CERLIANI VALENTINA	no	no
SOSTEGNO	PROF. GORETTI PAOLO	si	si


(* indicare si o no per la continuità sul trienni)

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 4 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

5. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento


Terzo anno

PROGETTI ATTIVATI e SEDI ATTIVITA'	N. ALUNNI COINVOLTI	PERIODO DI ATTUAZIONE/ DURATA	COMPETENZE SVILUPPATE	PERFORMANCE	DISCIPLINE COINVOLTE
Corso di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e A.S.R. del 21.12.2011 presso Istituto Vanoni	Tutta la classe	a.s. 2020/2021 n. 12 ore	Competenze generali in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro Competenze specifiche in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro nel settore scolastico e rischi connessi	Modulo di carattere generale – 8h (concetti basilari, diritti, doveri e sanzioni, controllo) Modulo specifico rischio medio – 4h (analisi dei rischi specifici, emergenze, incendi, segnaletica, primo soccorso)	
Corso di formazione in preparazione al percorso di stage – PCTO (ex ASL) - presso I.I.S.S. Vanoni	Tutta la classe Contatto con i vari enti/aziende per la richiesta disponibilità;	a.s. 2020/2021 n.12 ore	Competenze generali in materia di contratto di lavoro Competenze specifiche in merito alle convenzioni stipulate	Attività di preparazione al lavoro; Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni esploreranno le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; Preparazione alle attività di stage;	
Corsi di approfondimento online	Tutta la classe	a.s. 2020/2021 n. ore 45	Accettare la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri per il raggiungimento dei risultati previsti	Corretti stili alimentare e procedure di lavoro. Federchimica e Barilla	

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 5 di 15	I. I. S. S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	


Quarto Anno

PROGETTI ATTIVATI e SEDI ATTIVITA'	N. ALUNNI COINVOLTI	PERIODO DI ATTUAZIONE/ DURATA	COMPETENZE SVILUPPATE	PERFORMANCE	DISCIPLINE COINVOLTE
Corso di formazione in preparazione al percorso di stage - PCTO (ex ASL) - presso I.I.S.S. Vanoni	Tutta la classe Contatto con i vari enti/aziende per la richiesta disponibilità;	a.s. 2021/2022 n.20 ore	Competenze generali in materia di contratto di lavoro Competenze specifiche in merito alle convenzioni stipulate	Attività di preparazione al lavoro; Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni espletano le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; Preparazione alle attività di stage;	Tutte le materie in prevalenze quelle di indirizzo ad eccezione di IRC
PCTO (ex ASL) – Stage presso attività ricettive del territorio compatibili con il corso di studio	Tutta la classe	a.s. 2021-2022 n.168 ore	Accettare la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti Applicare le procedure e gli standard definiti dall'azienda (ambiente, qualità, sicurezza) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.	Tutte le materie in prevalenze quelle di indirizzo ad eccezione di IRC


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 6 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

Quinto Anno

PROGETTI ATTIVATI e SEDI ATTIVITA'	N. ALUNNI COINVOLTI	PERIODO DI ATTUAZIONE/ DURATA	COMPETENZE SVILUPPATE	PERFORMANCE	DISCIPLINE COINVOLTE
Corso di formazione in preparazione al percorso di stage – PCTO (ex ASL) - presso I.I.S.S. Vanoni	Tutta la classe Contatto con i vari enti/aziende per la richiesta disponibilità;	a.s. 2021/2022 n.20 ore	Competenze generali in materia di contratto di lavoro Competenze specifiche in merito alle convenzioni stipulate.	Attività di preparazione al lavoro; Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni espletano le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; Preparazione alle attività di stage;	Tutte le materie in prevalenza quelle di indirizzo ad eccezione di IRC
PCTO (ex ASL) – Stage presso attività ricettive del territorio compatibili con il corso di studio	Tutta la classe	a.s. 2022-2023 n.168 ore	Accettare la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti Applicare le procedure e gli standard definiti dall'azienda (ambiente, qualità, sicurezza) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.	Tutte le materie in prevalenza quelle di indirizzo ad eccezione di IRC

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 7 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

QUINTO ANNO ATTIVITA'/ PERCORSO/ PROGETTO	DESCRIZIONE	N. ALUNNI COINVOLTI	COMPETENZE SVILUPPATE	CONTENUTI ACQUISITI
Progetto CITTADINANZA E COSTITUZIONE		Tutta la classe	Competenza in materia di cittadinanza e Costituzione. Consapevolezza ed espressione culturale.	Lettura e interpretazione dell'art.9 della Costituzione italiana finalizzate alla realizzazione di un compito di realtà; con l'attività in DAD il progetto ha subito alcune variazioni poiché la parte laboratoriale, programmata nel II quadrimestre non è stata svolta. Partecipazione alla Conferenza "L'art. 9 nella Costituzione italiana: scienza, tecnica, storia, ambiente e paesaggio", tenuta dal prof. Giorgio Grasso dell'università Insubria
Progetto GRUPPO SPORTIVO		Studenti volontari	Veicolare messaggi di una nuova cultura della salute, fatta da attività motoria, alimentazione e prevenzione Orientamento in entrata per la partecipazione dell'I.C di Porlezza	Promuovere la partecipazione degli alunni ai Campionati Studenteschi, integrando il percorso formativo delle ore curricolari di Scienze Motorie; Ampliare, potenziare diversificare l'offerta formativa dell'Istituto Attività di calcio 5c5, pallavolo 6c6, corsa campestre, atletica leggera Organizzazione corsa campestre

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 8 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

6. Percorsi, progetti e attività afferenti ad Educazione civica

TERZO ANNO

ATTIVITA' DI APPROFONDIMENTO: GIORNO DELLA MEMORIA 2019

Visione e discussione del film La signora dello zoo di Varsavia

QUARTO ANNO

INCONTRO DI APPROFONDIMENTO: PRINCIPI ATTIVI CONTRO LA GUERRA

Diretta satellitare con EMERGENCY: Dialogo sulla guerra con esempi concreti di vite, azioni e pensieri resistenti, proposti dagli organizzatori e dagli ospiti dell'evento.

QUINTO ANNO

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA (33 ore annue):

"I miei diritti e doveri nel mondo del lavoro"

7. Attività integrative o complementari svolte dalla classe o da parte di essa:

- Attività extracurricolari (uscite didattiche e viaggi di istruzione significativi, teatro, certificazioni linguistiche, ECDL, attività pomeridiane)
- Attività di valorizzazione del merito (partecipazioni a gare o concorsi)

Corso Sommelier


Incontro con l'Arma dei Carabinieri

La cucina sostenibile, incontro online

Corso sull'utilizzo del defibrillatore

8. Eventuali percorsi formativi pluridisciplinari proposti agli alunni

Indicare possibili percorsi che collegano i nodi fondanti delle discipline e che possono costituire uno spunto per lo sviluppo del colloquio

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 9 di 15	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

Non sono stati programmati i suddetti percorsi. Vengono sviluppate due Uda Interdisciplinari nel corso dell'anno.

9. Percorsi disciplinari sviluppati con metodologia CLIL

Non sono stati programmati i suddetti percorsi.

10. Eventuali interventi di recupero attivati (metodi, strumenti, tempi)

Non sono stati programmati i suddetti percorsi.

11. Criteri di assegnazione del credito scolastico e del credito formativo

In base a quanto indicato nel D.Lgs. n° 62 del 13 aprile 2017, il credito scolastico viene attribuito dal Consiglio di classe in sede di scrutinio finale agli alunni delle classi III, IV e V nell'ambito delle bande di oscillazione previste dal Ministero ed indicate nella seguente tabella:


Credito Scolastico			
Media dei voti	Classe III (punti)	Classe IV (punti)	Classe V (punti)
M < 6	---	---	7-8
M = 6	7 – 8	8 – 9	9 – 10
6 < M ≤ 7	8 – 9	9 – 10	10 – 11
7 < M ≤ 8	9 – 10	10 – 11	11 – 12
8 < M ≤ 9	10 – 11	11 – 12	13 – 14
9 < M ≤ 10	11 -12	12 -- 13	14 – 15

Si ricorda che:

- ☒ Per il calcolo della media M, il **voto di comportamento** concorre nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina;
- ☒ Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Il Collegio dei docenti stabilisce i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio minimo o massimo indicato nella tabella:

- a) il Consiglio di Classe **attribuirà** il massimo del punteggio se lo studente ha:
 - la parte decimale della media M dei voti maggiore o uguale a 5;
 - svolto un percorso di alternanza curriculare e/o estivo con valutazione positiva da parte dell'ente convenzionato;
 - ottenuto una certificazione linguistica ufficiale (ad esempio P.E.T. e FIRST per la lingua inglese, A1, A2, B1 per la lingua tedesca);

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 10 di 15	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

- una media compresa tra 8 e 9 o tra 9 e 10 in presenza di almeno un'eccellenza in una disciplina.
- b) il Consiglio di Classe **potrà attribuire** il massimo del punteggio se lo studente ha:
- partecipato attivamente e responsabilmente alle attività integrative ed ai progetti proposti dalla scuola ed espressi nel POF;
 - maturato un credito formativo in seguito alla partecipazione ad attività di volontariato, culturali e sportive, attestate attraverso certificato che ne dichiari la continuità durante l'anno, soggiorni all'estero con certificazione di frequenza del livello corrispondente all'anno scolastico frequentato;
 - per partecipazione attiva all'ora di religione e alle attività alternative.
- c) per gli alunni con **sospensione del giudizio** nello scrutinio di giugno, il Consiglio di Classe, nel successivo scrutinio finale, fermo restando quanto espresso nei punti a) e b), **potrà attribuire il punteggio massimo** della banda di oscillazione **soltanto** se l'alunno avrà riportato una valutazione più che sufficiente in tutte le prove di recupero.
- d) per gli alunni ammessi alla classe successiva o all'Esame di Stato con "**voto di consiglio**", il Consiglio di Classe si riserva di attribuire il **punteggio minimo** della banda di oscillazione.

12. Eventuale simulazione prima prova


Le due simulazioni vengono effettuate in data 9 marzo e 11 maggio 2023. Le tracce vengono allegare al documento.

13. Eventuale simulazione seconda prova

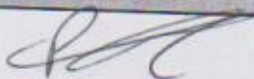
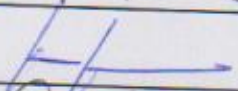
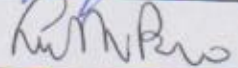
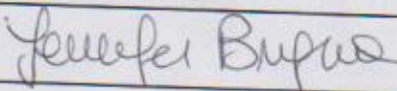
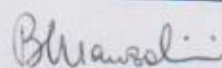
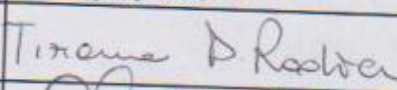
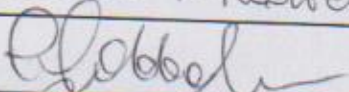
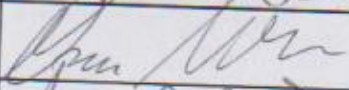
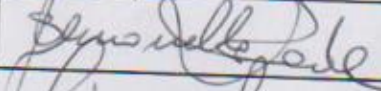

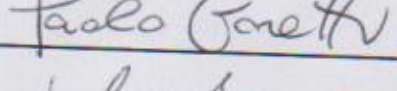
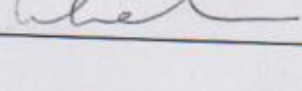
Le due simulazioni vengono effettuate in data 22 marzo e 3 maggio 2023. Le tracce vengono allegare al documento.

14. Eventuale simulazione colloquio


E' prevista in data 23/05/2023 una simulazione del Colloquio d'Esame e riguarderà tutte le materie con estrazione nella stessa giornata degli alunni che sosterranno la prova.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 9 di 15	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5 B


MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Scienze Motorie	Imbimbo Rinaldo	
Religione	Lorenzo Laureano	
Italiano e Storia	Del Pero Lisa	
Inglese	Bugna Jennifer	
Tedesco	Manzolini Bruna	
Matematica	Radice Tiziana	
Laboratorio Settore Sala	Cozzolino Claudia	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Mella Oscar	
Diritto e tecnica amministrativa	Semonella Paola	
Laboratorio di Cucina	Mirabile Alessandro	
Sostegno	Goretti Paolo	
Sostegno	Cerliani Valentina	

Menaggio, 15 maggio 2023

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 11 di 15	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 6 marzo 2023	

Allegati:

- **Relazioni e programmi docenti singole discipline**
- **Simulazione prima prova**
- **Simulazione seconda prova**
- **Progetto Pcto e relative Uda Interdisciplinari**
- **Uda Ed. Civica**
- **Uda interdisciplinare 5 anno (primo e secondo quadrimestre)**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2022/2023
CLASSE	5^A/B
MATERIA	ALIMENTAZIONE
DOCENTE	OSCAR MELLA

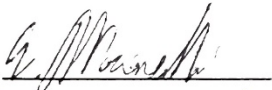
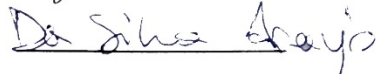
Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori	1	La Filiera Agroalimentare
	2	Il sistema di HACCP
	3	La contaminazione biologica degli alimenti
	4	La contaminazione fisico-chimica degli alimenti
La trasformazione degli alimenti	5	La conservazione degli alimenti
	6	La cottura degli alimenti
	7	I nuovi prodotti alimentari
L'alimentazione in situazioni fisiologiche	8	L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
	9	Diete e stili alimentari
	10	Prescrizioni alimentari e religioni
	11	L'alimentazione nella ristorazione collettiva
L'alimentazione in situazioni patologiche	12	L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
	13	L'alimentazione nelle malattie metaboliche
	14	L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
	15	Allergie e intolleranze alimentari
	16	Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

Dopo il 15 maggio si procederà ad effettuare ulteriori approfondimenti sui seguenti argomenti:

- Parassitosi intestinali
- Micotossine
- Probiotici, simbiotici, postbiotici.

Menaggio, 08/05/2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Oscar Mella





RELAZIONE DEL Prof. Mella Oscar DOCENTE DI ALIMENTAZIONE CLASSE 5A/B ANNO SCOLASTICO 2022/2023

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, competenze e capacità in riferimento alla singola disciplina;

Conosce il concetto di alimento, di alimentazione, di nutrizione. Conosce la funzione dei principi nutritivi nel corpo. Conosce la classificazione degli alimenti merceologica e funzionale. Conosce il concetto di metabolismo basale e di fabbisogno energetico. Conosce quali e quanti sono i pasti nella giornata. Conosce il concetto base di LARN e delle Linee Guida. Ha nozioni elementari di Dietetica. Tracciabilità, rintracciabilità e frodi alimentari. Sa eseguire i calcoli calorici dei vari piatti. Per ogni alimento presente nei moduli sopraelencati conosce: le linee generali di produzione, di preparazione, di vendita e di conservazione come pure gli aspetti nutrizionali; è in grado di seguire le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, sa definire la tracciabilità dei prodotti.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni;

Lezione frontale con l'ausilio della LIM, esercitazioni pratiche, casi studio, utilizzo del supporto informatico.

3. Tipologie delle verifiche e delle prove;

Verifica orale e verifica scritta mediante test a risposta multipla, vero e falso, domanda aperta/completamento. La valutazione terrà inoltre conto dell'impegno, della partecipazione alle lezioni.


4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza;

Verifica della completezza indicata per risolvere il "caso" proposto. Il livello minimo di sufficienza viene determinato in funzione della complessità della prova secondo la griglia di correzione suggerita dal ministero.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma; programma svolto completamente con lezione frontale.


6. Testo in adozione;

Mondadori: Scienza e Cultura dell'alimentazione. A. Machado


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 6	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2022/2023
CLASSE	V A/B
MATERIA	DTAR
DOCENTE	SEMONELLA PAOLA


UDA	Il mercato turistico	
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> 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 	
COMPETENZA INTERMEDIA	<ul style="list-style-type: none"> Ai-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 	
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none"> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali competenza imprenditoriale competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 	
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> - Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. - Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. - Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>. - Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali. 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. - Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> - Meccanismi di fidelizzazione del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Il mercato turistico internazionale - Gli organismi e le fonti normative internazionali - Il mercato turistico nazionale - Gli organismi e le fonti interne - Le nuove tendenze del turismo
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Settembre	
DURATA	6 ore	
FINALITA' DELL'UDA	Conoscere il mercato turistico, la normativa e gli organismi che lo disciplinano	

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 6	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

UDA	Il Marketing		
COMPETENZA IN USCITA	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.		
COMPETENZA INTERMEDIA	Ai-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.		
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none"> ● competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ● competenza in materia di cittadinanza ● competenza imprenditoriale 		
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<ul style="list-style-type: none"> - Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. - Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. - Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. - Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> - L'informazione turistica: dall'on site all'on line. - Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). - Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. - Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità 	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing: aspetti generali - marketing strategico - marketing operativo - Il marketing strategico - Quali sono le fasi del marketing strategico - Il web marketing - Il marketing plan 	
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Ottobre- Novembre-Dicembre-Gennaio		
DURATA	36 ore		
FINALITA' DELL'UDA	Riconoscere ed interpretare le attività del marketing		


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 6	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

UDA	Pianificazione, programmazione e controllo di gestione		
COMPETENZA IN USCITA	4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il 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		
COMPETENZA INTERMEDIA	Ai-4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il 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 ed equilibrati		
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none"> • competenza imprenditoriale • competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<p>- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></p>	<p>- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>- Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>- Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>- Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p>	<p>- La pianificazione e la programmazione</p> <p>- Il budget</p>	
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Gennaio-Febbraio-Marzo-Aprile		
DURATA	40 ore		
FINALITA' DELL'UDA	Adottare scelte strategiche, pianificazione, programmazione aziendale, vantaggio competitivo e budget		


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 4 di 6	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

In aggiunta alle UDA in precedenza riportate, si sono svolti i seguenti contenuti:

UDA	COSTITUZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA		
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
COMPETENZA INTERMEDIA	<ul style="list-style-type: none"> • Ai-10. Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati 		
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none"> • competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria • competenza imprenditoriale 		
	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza - Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di base della gestione budgetaria - Tecniche di promozione e vendita - Tecniche di segmentazione della clientela - Tecniche e strumenti di posizionamento dell'offerta turistica 	<ul style="list-style-type: none"> - L'attività economica e l'azienda - La gestione dell'impresa: Costi e Ricavi, Il Patrimonio, Situazione patrimoniale ed Economica.
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Novembre-Dicembre-Gennaio		
DURATA	30 ore		
FINALITA' DELL'UDA	Conoscere i principali tipi d'impresa previsti dalla normativa, le fasi che portano alla costituzione di un'impresa, applicazione della normativa di settore		

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 5 di 6	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

UDA	La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative		
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> • 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 dell'innovazione 		
COMPETENZA INTERMEDIA	<ul style="list-style-type: none"> • Ai-2 Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione 		
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none"> • competenza imprenditoriale • competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 		
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato - Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio - Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi - Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva - Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci - Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative - Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali - Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto 	<ul style="list-style-type: none"> - La comunicazione aziendale - Le principali scritture dell'impresa turistico-ristorativa - La contabilità generale 	
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Novembre-Dicembre-Gennaio		
DURATA	36 ore		
FINALITA' DELL'UDA	Comprendere la funzione del bilancio e riuscire ad interpretarlo		

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 6 di 6	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

UDA	L' analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative		
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> 7. 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 dell'innovazione 		
COMPETENZA INTERMEDIA	<ul style="list-style-type: none"> Ai-7. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato 		
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none"> competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria competenza imprenditoriale competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali 		
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<ul style="list-style-type: none"> Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile Effettuare attività di controllo, di gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy 	<ul style="list-style-type: none"> Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> La classificazione dei costi I metodi di calcolo dei costi Il diagramma di redditività Il food and beverage cost La fissazione del prezzo di vendita 	
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Febbraio-Marzo-Aprile		
DURATA	24 ore		
FINALITA' DELL'UDA	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, determinare e contenere i costi		

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Agenda 2030 goal 8:

- Lavoro dignitoso e crescita economica
- Le politiche per il lavoro del PNRR

Menaggio, 09 Maggio 2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DELLA Prof. ssa Semonella Paola DOCENTE DI DTAR CLASSE 5 A/B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

- 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
- 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
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il 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
- 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
- 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 dell'innovazione
- 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 dell'innovazione

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/> Test
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata	<input type="checkbox"/> Questionari
<input type="checkbox"/> Metodo sperimentale	<input type="checkbox"/> Relazioni
<input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali	<input type="checkbox"/> Temi
<input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/> Analisi del testo
<input type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti
<input type="checkbox"/> Cooperative learning	<input type="checkbox"/> presentazioni multimediali
<input checked="" type="checkbox"/> Problem solving	<input checked="" type="checkbox"/> Problemi ed esercizi
<input type="checkbox"/> Peer education	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti
<input type="checkbox"/> Flipped classrom	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni
<input type="checkbox"/> Brainstorming	<input type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input type="checkbox"/> Debate	<input type="checkbox"/> Prove grafiche
<input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline	<input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche
<input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia	<input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.)
<input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento	<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....
<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Le valutazioni sono state effettuate attraverso verifiche intermedie, periodiche, formative e sommative a conclusione di ciascuna UA, differenziandole in funzione dei bisogni e caratteristiche specifiche degli studenti o in alternativa accordando una riduzione delle richieste o differenziandone la valutazione. Nella griglia di valutazione a somma dei punteggi, si è stabilita la sufficienza ai 2/3 del punteggio conseguito.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Lo svolgimento del programma dell'annualità conclusiva il ciclo degli studi, non ha avuto immediato inizio a seguito della rilevazione del mancato svolgimento delle competenze della terza annualità e la quasi totale assenza della trattazione delle competenze afferenti la quarta annualità, così come risultato dai programmi consuntivi depositati agli atti delle menzionate annualità.

Si è dovuto decidere per una trattazione sommaria delle competenze mancanti.

Il dispendio di tempo non poteva non inficiare la successiva trattazione delle competenze del quinto anno, che pur essendo state affrontate in maniera esaustiva dal punto di vista teorico, non sempre e non tutte sono state trattate anche dal punto di vista pratico.

V'è mancato il tempo materiale, nonostante la buona collaborazione della scolaresca che eccezion fatta per alcuni elementi si è mostrata seria e costante nell'impegno e nel rispetto delle consegne. Quanto qui riportato è stato a suo tempo reso noto al D.S. ed al coordinatore di classe e successivamente verbalizzato in sede di Consiglio di Classe del 21 Ottobre 2022.

6. Testo in adozione


Gestire le imprese ricettive up – Volume 3

Autori: S. Rascioni – F. Ferriello

Editore: Tramontana

Menaggio, 09 Maggio 2023

Docente

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

ANNO SCOLASTICO	2022/2023
CLASSE	5^A/B
MATERIA	INGLESE
DOCENTE	JENNIFER BUGNA

MICROLINGUA

5^A:

- Recipes

- Recipes vocabulary, translation of recipes

- International gastronomy tour


- International cuisine
- Food in the UK
- Food in the USA
- Canada
- South Africa
- India
- Australia

5^B:

- The meal service sequence: dialogues waiter – guests

- Wine

- The role of the sommelier
- The wine list
- Food & wine pairings
- Wine tasting
- The words of wine
- Dialogues waiter – guests about wine and food & wine pairings

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

5^A/B:

- HACCP: Hygiene and safety rules

- Nutrition

- Food science, nutrition science, food technology
- Nutrients (macro-nutrients and micro-nutrients)
- Carbohydrates, protein, fats (saturated fats, unsaturated fats, trans fats), vitamins and minerals, water
- Lifelong nutrition
- Healthy guidelines
- Food groups & healthy diet
- New food pyramid
- Healthy eating plate
- Allergies and intolerances

WRITTEN AND SPOKEN PRODUCTION

- Write and tell about your internship

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

- **Le condizioni dei lavoratori in Inghilterra durante l'età vittoriana**
 - Accenni al regno della Regina Vittoria
 - Accenni alla realtà delle Workhouses
 - Accenni a Charles Dickens: vita e opere
 - Accenni a Oliver Twist: trama e personaggi

Menaggio, 26/04/2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Jennifer Bugna



RELAZIONE DELLA Prof.ssa Jennifer Bugna DOCENTE DI Inglese CLASSE 5^A/B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

COMPETENZE

-Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

ABILITÀ

- Leggere e comprendere testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Fare descrizioni e presentazioni in forma orale e scritta
- Scrivere testi adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Comprendere esposizioni orali e rispondere a domande sull'argomento
- Reperire informazioni in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti
- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera

CONOSCENZE

- Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale
- Strutture grammaticali di base



- Cultura dei Paesi di lingua inglese, in particolare in riferimento all'ambito professionale di appartenenza

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> Presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Contenuto
- Uso corretto di grammatica e strutture linguistiche
- Lessico adeguato
- Pronuncia adeguata

LIVELLO DI SUFFICIENZA:

- conoscenza contenuti sufficiente
- uso parzialmente corretto di grammatica e strutture linguistiche
- lessico in parte corretto



- pronuncia e intonazione accettabili

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma si è svolto regolarmente e sono stati trattati i contenuti programmati a inizio anno scolastico


6. Testo in adozione

Olga Cibelli - Daniela D'Avino, *Cook Book Club IN*, CLITT

Menaggio, 26/04/2023

Docente

Jennifer Bugna

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2022/23
CLASSE	5AB
MATERIA	IRC
DOCENTE	LAUREANO LORENZO

- I principali temi sociali: uno sguardo aperto sui problemi nel mondo
- Le scelte della vita: tra possibili disagi e grandi opportunità
- Insicurezze e fragilità del mondo adulto

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

La criminalità organizzata: ricadute sul contesto di ristorazione

Menaggio, 12/05/2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

LORENZO LAUREANO



RELAZIONE DEL Prof. LAUREANO LORENZO

DOCENTE DI IRC CLASSE 5AB

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Sviluppare un opportuno senso critico nel compiere scelte adeguate e responsabili nella costruzione di un personale progetto di vita; Individuare i criteri e riflettere sugli effetti delle proprie scelte per compiere azioni adeguate e responsabili.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input type="checkbox"/> Test
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata	<input type="checkbox"/> Questionari
<input checked="" type="checkbox"/> Metodo sperimentale	<input checked="" type="checkbox"/> Relazioni
<input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali	<input checked="" type="checkbox"/> Temi
<input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo	<input type="checkbox"/> Analisi del testo
<input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti
<input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali
<input checked="" type="checkbox"/> Problem solving	<input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi
<input checked="" type="checkbox"/> Peer education	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti
<input checked="" type="checkbox"/> Flipped classrom	<input type="checkbox"/> Interrogazioni
<input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming	<input checked="" type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input checked="" type="checkbox"/> Debate	<input type="checkbox"/> Prove grafiche
<input checked="" type="checkbox"/> Contributo di altre discipline	<input type="checkbox"/> Prove pratiche
<input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia	<input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.)
<input checked="" type="checkbox"/> Proposte di approfondimento	<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....
<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Criterio di valutazione: partecipazione in aula, efficacia di risposta alle richieste del docente, sviluppo e crescita di maturità nell'esecuzione di compiti di realtà.

Livello di sufficienza: L'alunno riesce a motivare e approfondire i criteri delle proprie scelte mettendole a confronto con i principi dell'etica e della morale umana.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma


Lo svolgimento del programma è risultato abbastanza lento e con molteplici soste. Nonostante ciò, il livello di partecipazione degli alunni ha permesso l'efficacia di ciascuna lezione con feedback piuttosto positivi.

6. Testo in adozione

Nuovo Religione e Religioni di Sergio Bocchini

Menaggio, 12/05/2023

**Docente
Lorenzo Laureano**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		


ANNO SCOLASTICO	2022-2023
CLASSE	5AB
MATERIA	Italiano
DOCENTE	Del Pero Lisa

- Giovanni Verga: vita e opere. Il verismo come movimento letterario del secolo. Novelle trattate: "la lupa", "Rosso Malpelo". Dedicata di "Vita dai campi" e scelta e comprensione di una novella, "la Roba", "I Malavoglia", riassunto del romanzo verista
- Naturalismo: Luigi Capuana, vita e opere. Lettura, spiegazione e argomentazione di "Gli affari del marchese di Roccaverdina"
- Giovanni Pascoli: vita e opere. "Novembre", "X agosto". Analisi e comprensione.
- Gabriele D'Annunzio, vita e opere. Video sui neologismi di D'Annunzio e sul volo fatto in aereo lanciando volantini interventisti. Alimentazione di D'Annunzio: il vino e il cacio.
- Giovanni Pascoli: vita e opere. "il fanciullino": Lettura "la metafora del fanciullino", "Novembre", "X agosto"
- Letteratura del 1900, il ruolo del poeta, Picasso, Franz Kafka. Pag. 334-337. Accenno a James Joyce.
- Luigi Pirandello: vita, opere e pensiero. "Il fu Mattia Pascal"
- Kafka: "la metamorfosi" e la farina di grillo
- Italo Svevo: vita e opere. "La coscienza di Zeno"
- Il pensiero di Freud, l'inconscio entra a far parte della letteratura.
- La letteratura del 1900: il verso libero, i Creposcolari.
- Gozzano e Corazzini. Lettura e analisi di "Desolazione del povero poeta sentimentale". Pascoli e Gozzano, paragone fra i due "fanciulli".
- Il Futurismo: Marinetti: pag. 470 "Bombardamento di Adrianopoli", Palazzeschi "Lasciatemi divertire"
- Salvatore Quasimodo: vita e poetica. "Ed è subito sera"
- Giuseppe Ungaretti: vita e opere. Visione di video con Ungaretti che legge in televisione le sue opere. Inizio di lettura delle poesie: "soldati"
- Eugenio Montale: vita e opere, "spesso il male di vivere ho incontrato" e "ho sceso dandoti il braccio". Lettura e comprensione
- Montale: "Potessi almeno costringere", "Cigola la carrucola del pozzo"
- Cesare Pavese, vita e opere. La luna e i falò, riassunto del romanzo e simbologia del ritorno a casa. L'impossibilità di rivivere emozioni passate.

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

ANNO SCOLASTICO	2022-2023
CLASSE	5AB
MATERIA	Storia
DOCENTE	Del Pero Lisa

Programma svolto:

- L'Europa di fine '800
- Prima guerra mondiale: le cause
- Inizio del film "non c'è niente di nuovo sul fronte occidentale" film sulla prima guerra mondiale
- La Prima Guerra Mondiale. Creazione di un lavoro multimediale che comprenda cause, conseguenze ed eventi principali
- Il dopoguerra e l'ascesa del fascismo
- Inizio della Seconda Guerra Mondiale: cause
- Seconda Guerra Mondiale: cause e conseguenze
- Discussione in classe sulla giornata della memoria
- L'Europa dopo la Seconda Guerra Mondiale
- USA e URSS dopo la Seconda Guerra Mondiale: la Guerra Fredda
- Innovazioni e nuove tecnologie, la ripresa economica, la società di massa
- La guerra Fredda, corsa agli armamenti, Cuba e Corea
- Fidel Castro e Cuba(accennato)
- Guerra in Vietnam
- Gandhi: le manifestazioni non violente
- La repubblica italiana e il miracolo economico
- L'Unione Europea
- La Terza Rivoluzione Industriale
- La globalizzazione

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DELLA Prof.ssa Del Pero Lisa DOCENTE DI Italiano e storia CLASSE 5AB

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina:

- riconoscere gli snodi principali e i protagonisti della storia, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali della letteratura italiana dalla seconda metà del XIX secolo alla metà del XX secolo;
- individuare le tappe fondamentali del processo storico-culturale della lingua italiana, le principali caratteristiche stilistiche e culturali dei testi letterari, in prosa, in versi e in periodi; gli autori e le opere rappresentative della storia letteraria italiana;
- produrre testi di vario genere in base alle diverse esigenze comunicative;
- ideare e strutturare testi scritti di vario genere e differente complessità (espositivo, argomentativo, storico, analisi del testo);
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti;
- gestire forme di interazione orale
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- competenza in materia di cittadinanza



2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<p><input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input checked="" type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....</p>	<p><input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input checked="" type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> Presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....</p>

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

- . Contenuti
- . Uso corretto della lingua italiana
- . Originalità nelle tematiche trattate
- . Preparazione di lavori multimediali

Livello di sufficienza:

- . Conoscenza base degli scrittori trattati
- . Conoscenza base del periodo storico
- . Uso corretto del linguaggio e della grammatica

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma ha subito un ritardo di circa un mese poiché la classe ha svolto il pcto ad inizio anno, non avendo potuto svolgerlo gli anni precedenti causa covid



6. Testo in adozione


Bellini, Gargano, Mazzoni, “Costellazioni, Manuale di Letteratura, Nuovi Programmi”, vol. 3, Laterza Scuola.

Menaggio, 12 maggio 2023

Docente

Lisa Del Pero

.....

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

ANNO SCOLASTICO	2022 - 2023
CLASSE	5 A – 5 B
MATERIA	TEDESCO
DOCENTE	Bruna MANZOLINI

ripasso delle basi grammaticali e morfosintattiche
 pronome relativo
 le 3 declinazioni dell'aggettivo
 comparativo di maggioranza e superlativo relativo
 verbi con preposizione

MICROLINGUA

Menü oder Speisekarte?
 Vorspeisen
 Suppen und erste Gänge
 Hauptgerichte/Zweite Gänge und Beilagen.
 Dessert
 Ratschläge zur Übersetzung: Erarbeitung eines Menüs.

Hygiene

- Grundlagen der Hygiene
- HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)

Auf der Suche nach Personal

Stellenangebote (Comprendere le offerte di lavoro)
 Berufliche Kontakte
 Die Bewerbung (Scrivere una domanda di impiego)
 Der europäische Lebenslauf (Compilare il Curriculum Vitae europeo)
 Vorstellungsgespräch (Affrontare un colloquio di assunzione)

Visione del film: Die Welle.

Porlezza, 08/05/2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Bruna Manzolini



RELAZIONE DELLA Prof.ssa Bruna Manzolini


DOCENTE DI Tedesco

CLASSE 5 A-B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

L'obiettivo è stato quello di fare acquisire agli studenti le abilità e le conoscenze linguistiche che permettono loro di rapportarsi con gli altri in situazioni quotidiane note o impreviste, soprattutto nel campo professionale. Per quanto riguarda l'uso della lingua orale essi hanno imparato a comprendere messaggi sempre più complessi e a produrre messaggi facendo un uso quanto più corretto di strutture, pronuncia e intonazione e impiegando il registro adeguato. Per quanto riguarda lo scritto, gli alunni sono in grado di comprendere testi in lingua comune e in microlingua desumendone le principali informazioni, e producendo a loro volta, testi di carattere quotidiano reimpiegando lessico e strutture in situazioni diverse.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/> Test
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata	<input type="checkbox"/> Questionari
<input type="checkbox"/> Metodo sperimentale	<input type="checkbox"/> Relazioni
<input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali	<input type="checkbox"/> Temi
<input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo	<input type="checkbox"/> Analisi del testo
<input type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti
<input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali
<input type="checkbox"/> Problem solving	<input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi
<input type="checkbox"/> Peer education	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti
<input type="checkbox"/> Flipped classrom	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni
<input type="checkbox"/> Brainstorming	<input type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input type="checkbox"/> Debate	<input type="checkbox"/> Prove grafiche
<input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline	<input type="checkbox"/> Prove pratiche

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2022/23
CLASSE	5AB
MATERIA	MATEMATICA
DOCENTE	RADICE

Ripasso studio funzioni:

- Dominio di funzioni intere, fratte, irrazionali, logaritmiche ed esponenziali,
- Intersezione assi cartesiani,
- Segno della funzione,
- Ricerca asintoti orizzontali, verticali ed obliqui,
- Ricerca dei massimi e dei minimi,
- Studio delle funzioni irrazionali, funzioni razionali intere e funzioni razionali fratte.

Ottimizzazione:

- Funzione obiettivo
- Vincoli
- Semplici problemi di ottimizzazione numerici e geometrici (no geometria analitica)

Il calcolo integrale:

- integrale indefinito,
- integrali immediati,
- integrali di funzioni la cui primitiva è una funzione composta,
- integrazione per sostituzione,
- integrazione per parti,
- integrazione di funzioni razionali fratte.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

NESSUN ARGOMENTO

Menaggio, 09/05/2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DELLA Prof.ssa Radice Tiziana diamante DOCENTE DI MATEMATICA CLASSE 5AB

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

UDA		PROBLEMI DI OTTIMIZZAZIONE
COMPETENZA IN USCITA		<ul style="list-style-type: none">Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
COMPETENZA INTERMEDIA		<ul style="list-style-type: none">Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali,
COMPETENZA IN CHIAVE EUROPEA		<ul style="list-style-type: none">competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none">-Rappresentare (in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali-Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.-Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.- Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo-Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri.	<p>La derivata di una funzione I teoremi del calcolo differenziale I massimi, i minimi, i flessi Lo studio delle funzioni</p>	<p>Studio completo di una funzione algebrica razionale intera o fratta e rappresentazione del relativo grafico nel piano cartesiano -Determinazione della funzione obiettivo, determinazione dei vincoli e risoluzione di un problema di ottimizzazione</p>



UDA		INTEGRALI INDEFINITI
COMPETENZA IN USCITA		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
COMPETENZA INTERMEDIA		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali,
COMPETENZA IN CHIAVE EUROPEA		<ul style="list-style-type: none"> competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
-Calcolare integrali immediati, di funzioni composte, per sostituzione e per parti. -Calcolare integrali di funzioni razionali fratte con denominatore di primo o secondo grado.	Definizione di primitiva e di integrale indefinito di una funzione. Principali tecniche di integrazione.(per sostituzione e per parti) -Divisione Euclidea e tecniche varie per ottenere la scomposizione “in fratti semplici di funzioni razionali: metodo dei residui, metodo del match dei coefficienti. Metodi per l'integrazione dei fratti semplici	Concetto di Primitiva Definizione e proprietà degli integrali indefiniti Calcolo degli integrali indefini

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input type="checkbox"/> presentazioni multimediali



<input type="checkbox"/> Problem solving	<input checked="" type="checkbox"/> Problemi ed esercizi
<input type="checkbox"/> Peer education	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti
<input type="checkbox"/> Flipped classrom	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni
<input type="checkbox"/> Brainstorming	<input type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input type="checkbox"/> Debate	<input type="checkbox"/> Prove grafiche
<input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline	<input type="checkbox"/> Prove pratiche
<input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia	<input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.)
<input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento	<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....
<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Come da griglia di valutazione d'istituto, nelle verifiche scritte ogni esercizio è stato valutato usando la griglia di valutazione seguente:

DESCRITTORI PER LA VALUTAZIONE SCRITTA	PUNTEGGIO
Mancanza di svolgimento.	0
Svolgimento parziale con impostazione completamente errata.	1
Svolgimento parziale con gravi errori di impostazione.	2
Svolgimento parziale con errori di impostazione e/o gravi errori di calcolo.	3
Svolgimento incompleto con gravi errori.	4
Svolgimento incompleto con errori di calcolo.	5
Svolgimento dei passaggi essenziali, che evidenzia il raggiungimento degli obiettivi minimi.	6
Svolgimento completo con imprecisioni e/o disordinato.	7
Svolgimento completo con imprecisioni. Uso quasi sempre corretto del linguaggio e della simbologia specifici.	8
Svolgimento completo, corretto, ordinato. Uso corretto del linguaggio e della simbologia specifici.	9
Svolgimento completo, corretto, ordinato, con opportune giustificazione dei passaggi svolti. Scelta di una strategia efficace. Uso corretto e pertinente del linguaggio e della simbologia specifici.	10

Il punteggio di ogni singolo quesito della prova scritta si ottiene dalla seguente formula:
 (punteggio ottenuto * peso)/10

Il voto finale della prova scritta si ottiene dalla seguente formula: $\frac{SP}{TP} \cdot 9 + 1$



SP = somma punteggio totalizzato

TP = totale punteggio della prova

Per le verifiche orali è stata utilizzata la griglia di valutazione d'istituto che prevede per la sufficienza la conoscenza dei contenuti essenziali della disciplina, la comprensione dei concetti, ma in modo poco sicuro la capacità di formulare comunicazioni semplici e di applicare correttamente principi, regole, procedure ma solo seguendo particolari indicazioni.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Alcune parti del programma non sono state svolte in considerazione dell'attività di PCTO svolta dalla classe nel primo periodo dell'anno scolastico e tenuto anche conto dell'impegno nello studio non sempre adeguato.


In considerazione di quanto sopra non è stato possibile svolgere l'ultima parte del programma che prevedeva il calcolo integrale per la determinazione di aree e volumi (integrali definiti)

6. Testo in adozione

Matematica.rosso Volume 4, Bergamini Trifone Barozzo, Zanichelli 2013

Menaggio, 15/05/2023


**Docente
Tiziana Diamante Radice**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2022/2023
CLASSE	5 AB
MATERIA	Scienze Motorie
DOCENTE	Imbimbo Rinaldo

UDA 1	Conoscere il proprio corpo		
COMPETENZA IN USCITA	Prendere coscienza del proprio corpo e della sua capacità di esprimersi e comunicare		
COMPETENZA INTERMEDIA	Individuare le trasformazioni dell'età evolutiva nel corpo e nella mente		
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	Acquisire ed interpretare le informazioni.		
	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
	Comprendere come avvengono i principali movimenti del nostro corpo in relazione alle leggi biomeccaniche. Controllare e gestire azioni motorie variandone le capacità coordinative. Riconoscere le capacità condizionali e saperle potenziare	La cinesiologia muscolare: i movimenti del busto, della respirazione, dell'arto superiore, dell'arto inferiore. Esercizi per allenare le capacità coordinative. Le capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e loro metodiche allenanti mobilità - i movimenti fondamentali e la loro applicazione negli sport.	Conoscere il corpo umano, macchina del movimento.
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Settembre, ottobre, novembre		
DURATA	3 mesi		
FINALITA' DELL'UDA	Conoscere il proprio corpo, esserne consapevoli e rispettarlo		

COMPETENZA IN USCITA	Aver piena conoscenza e consapevolezza delle attività motorie e sportive svolte nel ciclo scolastico
COMPETENZA INTERMEDIA	Consolidare una cultura motoria e sportiva con la conoscenza dei valori sociali dello sport nel rispetto delle regole con correttezza per un vero fair play
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	Acquisire ed interpretare le informazioni.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
Utilizzare i fondamentali delle diverse discipline individuali e dei giochi di squadra. Produrre risposte motorie adeguate al contesto ambientale. Applicare elementi strategici per la soluzione di situazioni problematiche (tattica). Partecipare alla competizione rispettando le regole.	Le discipline dell'atletica leggera: esecuzione del gesto e regolamenti - L'arrampicata - La ginnastica artistica - Il nuoto - Tipologie di attività in ambiente naturale	Praticare attività sportive di squadra ed individuali.
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Dicembre-Gennaio-Febbraio	
DURATA	3 mesi	
FINALITA' DELL'UDA	Conoscenza delle regole, delle tecniche e dei diversi ruoli negli sport di squadra e le relative responsabilità. Conoscere le tecniche degli sport individuali. Comprendere la logica dei giochi per rendere efficaci semplici strategie. Favorire lo sviluppo dello spirito di collaborazione e il rispetto di sé e degli altri.	

- Teoria:

Il calcio a 5
 La pallavolo
 Il badminton
 Tennis tavolo
 Gli apparati
 La piramide alimentare
 Le capacità coordinative e condizionali
 Il Fair Play

- Pratica

Ginnastica aerobica
 Calcio a 5
 Tennis tavolo
 Pallavolo
 Unihockey
 Esercitazioni e test dei 100, 200, 400 e 800 metri
 Tiro con l'arco
 Badminton

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

II FAIR PLAY

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Rinaldo Imbimbo



RELAZIONE DEL Prof. Imbimbo Rinaldo DOCENTE DI Scienze Motorie CLASSE 5AB

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Gli obiettivi realizzati in termini di conoscenze, competenze ed abilità sono da riferirsi alla presa di coscienza del movimento come benessere, volto al miglioramento delle qualità neuro-muscolare generali e specifiche, alla pratica delle attività sportive di squadra ed individuali ed al possedere informazioni fondamentali sulla tutela della salute.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classroom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche <input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

La valutazione delle singole prove pratiche è avvenuta mediante le griglie opportunamente predisposte a seconda dei differenti test. Le prove scritte e/o orali sono state valutate seguendo la tabella predisposta ad inizio anno scolastico da tutti i docenti di scienze motorie.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Gli alunni hanno manifestato nel corso dell'anno scolastico buon interesse alle attività proposte sia di tipo pratico sia di spiegazione in classe. Hanno partecipato in modo non sempre attivo alle lezioni.

6. Testo in adozione

Isbn: 9788857791302

Titolo: COMPETENZE MOTORIE LIGHT+DVD ROM


Autore: ZOCCA EDO / GULISANO MASSIMO / MANETTI PAOLO

Editore: D'ANNA

Prezzo: 14,40


Porlezza, 10 maggio 2023

**Docente
Imbimbo Rinaldo**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2022/23
CLASSE	5A
MATERIA	SALA E BAR
DOCENTE	MICHELE FUSCO

- La corretta applicazione del sistema HACCP;
- La sicurezza nei luoghi di lavoro, il D.Lgs. 81/08;
- Obblighi del datore di lavoro e doveri dei lavoratori;
- Prevenzione degli infortuni nei luoghi di lavoro;
- La qualità e la sicurezza alimentare;
- Il Catering;
- Il Banqueting;
- Organizzazione di un evento;
- La qualità dei cibi e delle bevande;
- Le caratteristiche organolettiche degli alimenti;
- I criteri di abbinamento;
- I criteri di degustazione;
- Principi di presentazione di un prodotto beverage;
- Ristorazione commerciale e ristorazione collettiva;
- Il Bar;
- Prodotti e servizi offerti;
- Carriera;
- Elementi gestionali.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DEL Prof. Fusco Michele DOCENTE DI Sala/Bar CLASSE 5A

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Gli obiettivi raggiunti al termine di questo percorso didattico permettono a tutti i componenti della classe di conoscere e saper applicare correttamente tutto ciò che riguarda il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali atti alla valorizzazione del patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy; 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 dell'innovazione; 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 dell'innovazione.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input checked="" type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classroom <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input checked="" type="checkbox"/> Proposte di approfondimento	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input checked="" type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.)



<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....
---	---

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Le prove scritte e/o orali sono state valutate seguendo i parametri prestabiliti ad inizio anno scolastico.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma


La classe ha mostrato una buona dose di interesse e partecipazione verso gli argomenti trattati. Alcuni alunni sono stati particolarmente più coinvolti rispetto ad altri ma nel complesso tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni svolte, e di conseguenza gli obiettivi prefissati ad inizio anno sono stati ampiamente raggiunti.

6. Testo in adozione

Non è stato adottato nessun libro di testo.

Menaggio, 07/05/2023

**Docente
Michele Fusco**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

ANNO SCOLASTICO	2022/2023
CLASSE	5^A
MATERIA	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

ARGOMENTI SVOLTI IN AULA

Modulo 1: La Forza del territorio

Modulo 3: I prodotti tipici italiani

Modulo 6: Tutela e sicurezza della salute sul posto di lavoro

Modulo 7 : Il sistema H.A.C.C.P.

Modulo 9: tipologie di ristorazione


Modulo 4: Realizzazione di un menù

Modulo 2: Marchi di qualità e tutele alimentari

Food cost

Modulo 5: Intolleranze alimentari

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Giuseppe Aurilia



RELAZIONE DEL Prof. Giuseppe Aurilia

DOCENTE DI Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina **CLASSE 5^A**

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

La cucina nazionale e internazionale, l'arte bianca e la pasticceria avanzata, la strutturazione di un menù, il food cost, cenni di malattie e intolleranze alimentari.

- Valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio locale, nazionale ed internazionale con propensione ad individuare le nuove tendenze di filiera;
- Applicazione delle normative di settore in riferimento alla sicurezza dei luoghi di lavoro e igienico sanitaria, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti di gestione inerenti il settore di filiera per la produzione di prodotti enogastronomici;
- agire in un sistema di qualità inerente la professione;
- individuare le esigenze della clientela e di mercato per intercettarne e soddisfarne i bisogni;
- progettare menu in coerenza con le regole di settore e con le esigenze del cliente con particolari patologie;
- comunicare nel contesto lavorativo di riferimento con applicazione di terminologia tecnica anche in lingua straniera

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/> Test
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata	<input type="checkbox"/> Questionari
<input type="checkbox"/> Metodo sperimentale	<input type="checkbox"/> Relazioni
<input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali	<input type="checkbox"/> Temi
<input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo	<input type="checkbox"/> Analisi del testo
<input type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti
<input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali
<input checked="" type="checkbox"/> Problem solving	<input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi
<input type="checkbox"/> Peer education	<input checked="" type="checkbox"/> Sviluppo di progetti
<input checked="" type="checkbox"/> Flipped classrom	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni
<input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming	<input checked="" type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input type="checkbox"/> Debate	<input type="checkbox"/> Prove grafiche
<input checked="" type="checkbox"/> Contributo di altre discipline	<input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche
<input type="checkbox"/> Indicazione del metodo	<input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di



per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....
--	---

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Tabella valutativa degli esiti di apprendimento in classe valida per tipologie di prove orali e scritte

Voto	Giudizio	Conoscenze	Capacità
1-3	Gravemente insufficiente	Scarse	Comunica in modo scorretto e improprio
4	Insufficiente	Superficiali e lacunose	Comunica in modo inadeguato; è in grado di effettuare solo analisi parziali
5	Mediocre	Superficiali ed incerte	Comunica in modo non sempre coerente. Manifesta qualche incertezza a cogliere nessi logici e compie analisi superficiali
6	Sufficiente	Essenziali, ma non approfondite	Comunica in modo semplice ma corretto. Incontra qualche difficoltà nelle operazioni di analisi e sintesi
7	Discreto	Essenziali, con alcuni approfonditi guidati	Comunica in modo abbastanza efficace e corretto. Compie analisi complete e coerenti
8	Buono	Complete ed approfondite	Comunica in modo corretto, adeguato, articola il discorso in modo ordinato ed organico. È in grado di effettuare analisi e collegamenti più complessi



9	Ottimo	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Comunica in modo corretto, adeguato, articola il discorso in modo articolato, rielabora in modo personale e critico, documenta il proprio lavoro
10	Eccellente	Organiche, approfondite ed ampliate in modo autonomo e personale	Comunica in modo efficace ed articolato. Legge criticamente fatti ed eventi. Documenta adeguatamente il proprio lavoro

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma


Il programma è stato svolto regolarmente

6. Testo in adozione

In cucina / volume per il 5° anno ed. 2017, Santini Luca, Poseidonia

Menaggio, 03/05/2023

**Docente
Giuseppe Aurilia**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

ANNO SCOLASTICO	2022/2023
CLASSE	5^B
MATERIA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA
DOCENTE	ALESSANDRO MIRABILE

Introduzione allo studio della materia

Cibo, identità e cultura nel Novecento aspetti socio-culturali che influenzano l'enogastronomia.

Uda La sicurezza prima di tutto

La normativa sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Il lavoratore e i suoi doveri. Pericolo rischio, danno e prevenzione.

HACCP 4 aspetti fondamentali, i 7 principi e la loro elaborazione, il gruppo di lavoro

HACCP e la produzione glutee free

Uda Tecniche di cottura e conservazione

I metodi di cottura:

Cottura per espansione

Cottura per concentrazione

Cotture miste

Cotture nuove

Uda Ad ogni evento le sue caratteristiche

Offerta gastronomica nei diversi momenti della giornata.

Elaborazione di un menu tipico di una nazione europea o extraeuropea

Uda La presentazione del piatto (da svolgere dopo il 15 maggio 2023)

Cenni su tecniche di presentazione di un piatto

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Menaggio, 11/05/2023

FIRMA DEGLI STUDENTI

FIRMA DOCENTE

Alessandro Mirabile



RELAZIONE DEL Prof. **Alessandro Mirabile** DOCENTE DI Laboratorio di Enogastronomia **CLASSE 5 B**

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

La sicurezza prima di tutto

COMPETENZA IN USCITA

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

Tecniche di cottura e conservazione

COMPETENZA IN USCITA Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il 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.

Ad ogni evento le sue caratteristiche

COMPETENZA IN USCITA

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.

La presentazione del piatto (da svolgere dopo il 15 maggio 2023)

COMPETENZA IN USCITA 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.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti



<input type="checkbox"/> Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali
<input type="checkbox"/> Problem solving	<input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi
<input type="checkbox"/> Peer education	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti
<input type="checkbox"/> Flipped classrom	<input type="checkbox"/> Interrogazioni
<input type="checkbox"/> Brainstorming	<input type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input type="checkbox"/> Debate	<input type="checkbox"/> Prove grafiche
<input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline	<input type="checkbox"/> Prove pratiche
<input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia	<input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.)
<input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento	<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....
<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Le prove scritte e/o orali sono state valutate seguendo i parametri prestabiliti ad inizio anno scolastico.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

La classe ha mostrato una buona dose di interesse e partecipazione verso gli argomenti trattati. Alcuni studenti sono stati particolarmente partecipi raggiungendo buoni risultati altri hanno raggiunto gli obiettivi prefissati ad inizio anno.

6. Testo in adozione:


Non è stato adottato nessun libro di testo. Il docente ha fornito in itinere schemi e dispense.

Menaggio (CO), _____

Docente

Alessandro Mirabile

.....

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2022/2023
CLASSE	5B
MATERIA	LABORATORIO SALA BAR
DOCENTE	CLAUDIA COZZOLINO

PROGRAMMA SVOLTO:

UDA 1. IL BACK OFF DELLA SALA RISTORANTE
 UDA 2. UN MENU PER OGNI OCCASIONE
 UDA 3. FOCALIZZIAMOCI SULLA SICUREZZA
 UDA 4. OGNI REALTA' HA IL SUO CLIENTE
 UDA 5. INTOLLERANZE 2.0
 UDA 6. CATERING VS BANQUETING

ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO:

ALLESTIMENTO DELLA SALA RISTORANTE PER BANCHETTI
 PREPARAZIONE DI PRIMI PIATTI, SECONDI PIATTI E DESSERT ALLA LAMPADA
 PREPARAZIONE E TECNICHE DI MISCELAZIONE DEI COCKTAILS
 TECNICHE DI SERVIZIO E PREPARAZIONE DI CAFFETTERIA
 TECNICHE DI SERVIZIO AVANZATE DI MENU COMPLETI
 DEGUSTAZIONI DI ABBINAMENTO CIBO VINO
 TAGLIO E SERVIZIO DEL SALMONE
 SERVIZIO CON SALSE D'ACCOMPAGNAMENTO DELLE INSALATE E PREPARAZIONE SANGRIA
 COME SFILETTARE IL PESCE DAVANTI AL CLIENTE
 PROCESSO DI FERMENTAZIONE E PREPARAZIONE DELLA BIRRA
 PARTECIPAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN COCKTAILS PER PROGETTO LILT

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Claudia Cozzolino



RELAZIONE DEL Prof CLAUDIA COZZOLINO DOCENTE DI LABORATORIO SALA BAR CLASSE 5 B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

UDA	Il back office della sala ristorante		
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none">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 dell'innovazione		
COMPETENZA INTERMEDIA	<ul style="list-style-type: none">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 dell'innovazione.		
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none">competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare		
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<p>-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. -Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. -Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. -Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p>	<p>-Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. -Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. -Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. -Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. -Tecniche di programmazione e controllo dei costi. -Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>	<p>-Gestione del magazzino, -sistemi di prelievo e conservazione degli alimenti -costi e ricavi, -drink-cost, -strumenti informatici per lo studio, l'approfondimento e la gestione delle attività lavorative</p>	



UDA	Un menù per ogni occasione	
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none">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 ed enogastronomiche	
COMPETENZA INTERMEDIA	<ul style="list-style-type: none">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 ed enogastronomiche	
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none">competenza digitale	
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
-Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. -Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. -Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.	-Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico -Strategie di comunicazione del prodotto. -Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. -Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)	-regole per la stesura di un menu, -menu e stagionalità, -successione delle portate, -scheda piatto, -la scelta dei piatti. -le liste

UDA	Focalizziamoci sulla sicurezza	
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none">Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
COMPETENZA INTERMEDIA	<ul style="list-style-type: none">Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none">competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
-Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei	-Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP -Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali -Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente	-rischi del settore, - redigere un piano di autocontrollo, -sicurezza del cliente, - corretta manipolazione dei prodotti



<p>prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>-Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>-Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p>		
--	--	--

UDA	Ogni realtà ha il suo cliente		
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> 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 ed enogastronomiche. 		
COMPETENZA INTERMEDIA	<ul style="list-style-type: none"> 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 ed enogastronomiche. 		
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none"> competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<p>-Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>-Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>-Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p>	<p>-Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>-Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>-Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>-Principi di fidelizzazione del cliente</p>	<p>-Mercato del turismo e della ristorazione</p> <p>-Strategie commerciali</p> <p>-Le varie tipologie di ristorazione commerciale, collettiva,</p>	

UDA	Intolleranze 2.0
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il 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.



COMPETENZA INTERMEDIA	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il 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. 	
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none"> • competenza in materia di cittadinanza 	
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
<p>-Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>	<p>-Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>-Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>-Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>-Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita</p>	<p>-Le allergie e le intolleranze alle bevande alcoliche</p> <p>-alternative</p> <p>-gestione problem-solving</p>

UDA	Catering VS banqueting	
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. 	
COMPETENZA INTERMEDIA	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. 	
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none"> • competenza in materia di cittadinanza 	
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
<p>-Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>-Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni</p>	<p>-Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>-Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p>	<p>-il catering,</p> <p>-il banqueting,</p> <p>-confronto</p>



in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. -Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento -Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	-Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. -Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. -Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.	
---	--	--

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche <input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

La valutazione delle competenze è avvenuta attraverso le esercitazioni pratiche ed elaborati multimediali assegnati su google classroom.

Il programma è stato svolto in modo esaustivo e completo. Tutta la classe è in grado di padroneggiare il lessico tecnico della ristorazione, individuare le principali figure di riferimento, padroneggiare le principali tecniche di servizio e riconoscere i principali prodotti tipici e di qualità di settore.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma è stato svolto una parte in aula e una parte su piattaforma google classroom, inoltre l'organizzazione oraria ha costretto l'insegnante a svolgere più ore in laboratorio sala bar che in aula, sviluppando contenuti e competenze in uscita.

6. Testo in adozione:

TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA C / CON QUADERNO DELLE COMPETENZE
ALMA PLAN EDIZIONI

Menaggio, 10 maggio 2023

**Docente
Claudia Cozzolino**



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila¹ la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando cresce e dilegua femminil lamento?³ I fili di metallo a quando a quando squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

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 e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



Ministero dell'Istruzione

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 proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.**

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza



Ministero dell'Istruzione

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

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 senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

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 e spiega il significato del termine "musicofilia".



Ministero dell'Istruzione

2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica *“può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui”*?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non *“ha alcuna relazione con il mondo reale”*?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



Ministero dell'Istruzione

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

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 brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

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



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno** e **Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
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

Donna

Quand'eri
 giovinetta pungevi
 come una mora di macchia. Anche il piede
 t'era un'arma, o selvaggia.

Eri difficile a prendere.
 Ancora
 giovane, ancora
 sei bella. I segni
 degli anni, quelli del dolore, legano
 l'anime nostre, una ne fanno. E dietro
 i capelli nerissimi che avvolgo
 alle mie dita, più non temo il piccolo
 bianco puntuto orecchio demoniaco.

Informazioni sull'autore e sul testo. Tutta la produzione poetica del triestino Umberto Saba (1883-1957) confluisce nel progetto complessivo del *Canzoniere*, che accompagna le diverse epoche della vita dell'autore. Saba rimase sempre fedele a una concezione della poesia rivolta alla vita quotidiana e basata su parole comuni, rese profonde ed espressive grazie a un uso sapiente della sintassi e della metrica. *Donna* risale al 1934 e fa parte della raccolta *Parole*. Come altre liriche di Saba, essa è dedicata alla moglie Lina. In *Storia e cronistoria del Canzoniere* l'autore presenta così il testo: "canta la vittoria del poeta su alcuni suoi interni conflitti, ai quali sono dovuti gli accenti misogini sparsi qua e là per il *Canzoniere*".

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura, aiutandoti con l'analisi dei tempi verbali e dei pronomi (tu, noi, io).
2. Evidenzia gli elementi descrittivi che caratterizzano il ritratto della donna, cogliendone la duplicità.
3. Descrivi i mutamenti che sono avvenuti nel rapporto fra il poeta e Lina, col trascorrere del tempo, soffermandoti su ciò che ha cementato il loro legame.
4. Completa la tua analisi con osservazioni sul lessico, la sintassi e la metrica.

Interpretazione

Commenta la poesia di Saba, scegliendo le chiavi interpretative che ti sembrano più significative. In particolare, puoi approfondire: il collegamento di *Donna* con altri componimenti di Saba; la collocazione dell'autore nel contesto letterario italiano della prima metà del Novecento.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Jeli il pastore*, da "Vita nei campi" (1880).

Il protagonista della novella, Jeli, è un ragazzo cresciuto da solo e privo di qualsiasi istruzione che fa il pastore per vivere. Durante l'estate frequenta un giovane coetaneo di nobili origini, don Alfonso. Nella sua ingenuità, Jeli viene indotto a sposare Marta, una giovane popolana di cui è sempre stato innamorato, che con il matrimonio vuole solo garantirsi una posizione sociale e continuare a vedere indisturbata il suo nobile amante, don Alfonso. Quando Jeli scopre la tresca, reagisce assassinando don Alfonso.

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino¹ rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge² al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi i fianchi colla coda. - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio. Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi.

Poi, dopo che il puledro ricominciò a fiutare il trifoglio, e a darvi qualche boccata di malavoglia - Vedi! a poco a poco comincia a dimenticarsene.

- Ma anch'esso sarà venduto. I cavalli sono fatti per esser venduti; come gli agnelli nascono per andare al macello, e le nuvole portano la pioggia. Solo gli uccelli non hanno a far altro che cantare e volare tutto il giorno.

Le idee non gli venivano nette e filate l'una dietro l'altra, ché di rado aveva avuto con chi parlare e perciò non aveva fretta di scovarle e distrigarle in fondo alla testa, dove era abituato a lasciare che sbucciassero e spuntassero fuori a poco a poco, come fanno le gemme dei ramoscelli sotto il sole. - Anche gli uccelli, soggiunse, devono buscarsi il cibo, e quando la neve copre la terra se ne muoiono.

Poi ci pensò su un pezzetto. - Tu sei come gli uccelli; ma quando arriva l'inverno te ne puoi stare al fuoco senza far nulla.

Don Alfonso però rispondeva che anche lui andava a scuola, a imparare. Jeli allora sgranava gli occhi, e stava tutto orecchi se il signorino si metteva a leggere, e guardava il libro e lui in aria sospettosa, stando ad ascoltare con quel lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensità dell'attenzione nelle bestie che più si accostano all'uomo. Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte aggrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavoro si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di sì e di sì col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intiere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava scappare un'occhiata sospettosa. Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle cose che non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

Comprensione e analisi

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

1. Quali sono le caratteristiche del pastore Jeli ricavabili dal brano?
2. L'esperienza limitata di Jeli lo porta a esprimersi attraverso similitudini e immagini legate più al mondo della natura che a quello degli uomini. Rintracciale e cerca di individuare cosa vogliono significare.
3. Al mondo contadino di Jeli si contrappone l'esistenza di Don Alfonso, appena accennata, ma emblematica di una diversa condizione sociale. Quali caratteristiche del personaggio emergono dal brano? E come si configura il suo rapporto con Jeli?
4. Quali sono le principali conseguenze della mancanza di ogni istruzione nel comportamento del giovane pastore?

¹ di colore scuro

² narici



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Interpretazione

Jeli e Don Alfonso sono due coetanei, la cui esistenza è segnata fin dalla nascita dalla diversa condizione sociale e da percorsi formativi opposti. Rifletti, anche pensando a tanti romanzi dell'Ottocento e del Novecento dedicati alla scuola o alla formazione dei giovani, su come l'istruzione condizioni profondamente la vita degli individui; è un tema di grande attualità nell'Ottocento postunitario, ma è anche un argomento sempre presente nella nostra società, al centro di dibattiti, ricerche, testi letterari.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Valentino Bompiani, *I vecchi invisibili*

Valentino Bompiani, editore, drammaturgo e scrittore italiano, nel 1929 fondò la casa editrice che porta il suo nome. Le riflessioni seguite sono state pubblicate sul quotidiano "La stampa" il 5 Marzo 1982 quando Bompiani era ottantaquattrenne e sono state poi ripubblicate nel 2004 con altri saggi per "Nottetempo".

5 «Passati gli ottant'anni, ti dicono: "Come li porti bene, sembri un giovanotto". Parole dolci per chi le dice ma a chi le ascolta aprono la voragine del tempo in cui si affonda come nelle sabbie mobili. La vecchiaia avanza al buio col passo felpato dei sintomi, squadre di guastatori addestrati che aprono l'inattesa, inaccettabile e crescente somiglianza con gli estranei. Su una fitta ai reni o per l'udito ridotto, anche il nemico diventa parente. Lo spazio e le cose si riducono: la vecchiaia è zingaresca, vive di elemosine.

10 Poeti, scrittori e filosofi che hanno parlato della aborrita vecchiaia, i più non l'hanno mai raggiunta; parlavano dunque della vecchiaia altrui, che è tutt'altra cosa. Niente offende più dei coetanei tossicolosi, che perdono tempo sulle panchine. Impazienti, vogliono essere serviti per primi, mangiano guardando di sottocchi il piatto degli altri, tirano fuori continuamente l'orologio, un conto alla rovescia. Per la strada, a un incrocio, alzano il braccio col bastone anche quando non lo hanno, stolidi affermazione di una capacità perduta. Scambiano per conquistata saggezza la paura e tendono all'ovvio, che li uccide.

15 Nelle ore vuote telefonano. A chi? A chi li precede di un anno o due, che è la dimensione del possibile. Rifiutano i segni della decadenza ma non della peggiore di tutte che è la speranza delle circostanze, le quali nelle mani dei vecchi diventano gocce di mercurio nel piatto, si uniscono, si dividono o si ingrossano, ignorandoli. Neppure i giovani possono dominarle, ma credono di poterlo fare.

20 Capita di sentirsi domandare: "Se potessi tornare indietro, che cosa faresti di più o di meno?" Non vorrei tornare indietro: mi mancherebbe la sorpresa delle circostanze e sarei saggio senza recuperi. La vecchiaia è la scoperta del provvisorio quale Provvidenza. L'unità di misura è cambiata: una malattia non è *quello che è*, ma *quello che non è* e la speranza ha sempre il segno del meno. La provvisorietà della vita esce dal catechismo per entrare in casa, accanto al letto. Quando il medico amico batte sulla spalla brontolando: "Dai ogni tanto un'occhiata all'anagrafe", gli rispondo che no, a invecchiare si invecchia e dà e dà, va a finire male. Bisogna resistere alla tentazione delle premure e dei privilegi. Ricordo Montale, a Firenze, durante la guerra; non aveva cinquant'anni e faceva il vecchio col plaid sulle ginocchia e i passettini. Si proteggeva con "l'antichità" dalle bombe.

25 [...] Da vecchi si diventa *invisibili*: in una sala d'aspetto, tutti in fila, entra una ragazza che cerca qualcuno. Fa il giro con gli occhi e quando arriva a te, ti salta come un paracarro. La vecchiaia comincia allora. Si entra, già da allora, in quella azienda a orario continuato, qual è il calendario; il risveglio al mattino diventa uno scarto metafisico; il movimento nella strada si aggiunge come l'avvertimento che per gli *altri* il tempo è scandito dagli orari.

30 Bisogna, per prima cosa, mettere in sospetto le proprie opinioni, comprese quelle più radicate, per rendere disponibile qualche casella del cervello. È faticoso perché i punti di realtà si vanno rarefacendo e le opinioni rappresentano l'ultima parvenza della verità. Come a guardare controluce il negativo di una vecchia fotografia: quel giorno in cui facevo, dicevo, guardavo... Il bianco e nero invertiti stravolgono la realtà, che si allontana. La vecchiaia è la scoperta del piccolo quale dimensione sovrumana. Chi pensi alla fortuna o alla Provvidenza, sempre s'inchina alla vita che domani farà a meno di lui. Non è un pensiero sconsolato, ma di conforto: la memoria, estrema
35 forma di sopravvivenza.»



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo dell'autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.
2. Evidenzia e spiega la sua tesi della vecchiaia" come scoperta del provvisorio" (righe 17-18).
3. Cosa intende l'autore dicendo che il poeta Montale "si proteggeva con 'l'antichità' dalle bombe? (riga 26)
4. Esamina con cura lo stile dell'autore e la densità della sua scrittura: attraverso quali tecniche retoriche e quali scelte lessicali riesce ad avvicinare il lettore al suo particolare punto di vista? Con quale effetto?

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema dell'età matura e del complesso rapporto, che può essere di scontro o di continuità, tra "giovani e vecchi". Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Da un articolo di **Pier Aldo Rovatti**, *Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa*. (<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-ecco-perché-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: "Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti". Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...]. Dunque l'elogio di Petrarca resta così attuale?

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c'è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire "una pausa di riflessione" di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

Non sentiamo il bisogno di "deserti tascabili", cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana al di là della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

Non c'è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall'ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell'illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi. Un circolo vizioso.

Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è alquanto retorica.

È accaduto che parole come "solitudine", "deserto", "lentezza", cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna presa sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche.

[...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, "solo" e "pensoso". Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

[...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che
 35 invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.
 Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non
 40 dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine “deserto”, in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull’espressione “deserti tascabili” (riga 12).
4. Commenta il passaggio presente nel testo: “la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica” (righe 18-19).

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell’attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Giuseppe Lupo**, *Rivincita dei libri sul terreno perso e sul tempo* - La giornata mondiale – Il Sole 24 ore, mercoledì 24 aprile 2019.

«Se qualcuno chiedeva ad Adriano Olivetti¹ come mai si fosse circondato di così tanti intellettuali, avrebbe ricevuto questa curiosa risposta: «Se devo risolvere un problema tecnico, convoco un esperto. Se devo conoscere il mondo come sarà nei prossimi decenni, chiedo ai poeti e agli scrittori.» Per quanto possa risultare bizzarra, la verità che
 5 l’ingegnere Adriano dispensava ha tutta l’aria di essere lo slogan migliore con cui ricordare che ieri, 23 aprile, è stata la Giornata mondiale del libro e del diritto d’autore: una ricorrenza nata 53 anni fa sotto l’egida dell’Unesco, per sottolineare quanto siano indispensabili quegli oggetti che accumuliamo nelle biblioteche come grano per i magazzini. Certo bisogna intendersi sulla natura delle parole. Negli ultimi anni siamo stati testimoni della terza metamorfosi del libro: dalla forma concepita da Johannes Gutenberg cinquecento anni fa alla tavoletta di plastica che ha aperto un’altra dimensione, complementare alla carta.
 10 Gli ultimi dati del mercato dicono che in Italia il digitale non ha superato la soglia del 10% e che il tanto temuto attacco all’editoria tradizionale non solo non è avvenuto, ma il cartaceo sta recuperando quel poco terreno perduto. [...] il settore degli audiolibri è in espansione [...] si tratta comunque di una fruizione che va ad aggiungersi (non a sostituirsi) alle altre. Le metamorfosi tuttavia non modificano nella sostanza il motivo per il quale scriviamo o leggiamo, che è soprattutto uno: immagazzinare emozioni, ricordi, immagini, conservarli in un luogo sicuro, sia
 15 esso la carta o gli elaboratori elettronici, salvarli, come indica il tasto-funzione del linguaggio informatico. Scrivere è un’operazione che salva, cioè memorizza. Leggere è come rinnovare il memoriale di un’esperienza che ha i contorni di un atto religioso, una sua sacralità. Diamo per scontato infatti l’idea che ogni uomo non appartenga a niente se non al tempo in cui gli è dato vivere, cioè ai decenni in cui consuma la sua individualità e il suo essere

¹ Adriano Olivetti (1901 – 1960) è una tra le figure più influenti e singolari del Novecento. Imprenditore straordinario, intellettuale e politico, innovatore delle scienze sociali e precursore dell’urbanistica, tra il 1930 e il 1960 ha condotto la fabbrica di macchine per scrivere del padre ai vertici del successo mondiale e all’avanguardia dell’innovazione tecnologica e sociale.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

20 dentro una determinata epoca. Diamo anche per scontato che la vita di ogni uomo sia un rapportarsi con il periodo che il destino gli ha assegnato o un combattere contro di esso: l'*historia* si può veramente definire una guerra illustra contro il Tempo...

[...] la vita di ognuno di noi è un romanzo di cui non conosciamo la fine, eppure si attiene ad una trama ordita nel momento in cui qualcuno ci ha immaginati, ci ha desiderati, dunque ha anticipato la nostra presenza nel mondo.

25 Un po' come ragionava Olivetti quando chiedeva ai libri come sarebbe stato il futuro che egli, da imprenditore, aveva necessità di conoscere in anteprima. Da qualche parte c'è già questo futuro, in qualcuno dei volumi che magari non sono stati ancora scritti ma forse stanno per essere progettati, esiste già il mondo come sarà domani. Bisogna solo avere la pazienza di aspettare e cercare dentro la sterminata produzione editoriale, mettersi sulle tracce con pazienza, sicuri che questo mondo prossimo a manifestarsi nelle librerie avrà i caratteri di una tradizione e di una invenzione, cioè sarà l'alfa e l'omega del tempo che non si potrà certo nullificare, che noi stessi non
30 sconfiggeremo, ma a cui opporremo il bisogno di *historiae* come viatico del nostro illuderci circa l'eternità in nome di quella regola che ripetiamo inconsapevolmente quando ci rivolgiamo a Dio, il più grande raccoglitore di storie secondo il Talmud²: scrivi i nostri nomi nel libro della vita.»

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della scrittura e della lettura. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autore con l'espressione "metamorfosi" del libro? (riga 8)
4. A cosa fa riferimento l'autore con il concetto di *historia*? Come lo mette in rapporto con la produzione letteraria?

Produzione

Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni in ordine al bisogno dell'uomo di raccontare la sua storia e di leggere le testimonianze altrui.

Esprimi pure le tue personali riflessioni sul fatto che storicamente la scrittura abbia rappresentato la memoria e la ricerca incessante di un senso dell'eternità da parte dell'uomo contrapposta alla fugacità dell'esistente.

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

PROPOSTA C1

L'italiano ha fatto l'Italia.

“Cosa c'è di più lampante di una lingua che dura da otto secoli (pur cambiando e modernizzandosi) per dimostrare il senso profondo dell'unità di un popolo che ha solo tardato a farsi unità di Stato?”

“A proposito di musicalità [...] devo raccontare un aneddoto: quando ero a Lipsia e insegnavo l'italiano ai tedeschi dei corsi serali, quindi a persone di varia estrazione, ventenni o sessantenni appassionati della nostra amata lingua, cominciavo sempre dalle poesie più orecchiabili, più immediate, come può essere la *Pioggia nel pineto* di D'annunzio. Ebbene, io leggevo quei testi e loro, ammaliati, mi pregavano di non interrompermi pur non capendo all'inizio quasi nulla di ciò che andavo leggendo. Erano talmente presi dalla musicalità che l'interruzione sembrava loro un delitto. Mi è tornato spesso in mente ciò che Primo Levi racconta in *Se questo è un uomo*. È un esempio commovente della potenza, tragicamente consolatrice, della “*Commedia* di Dante, vero padre dell'italiano, l'opera in cui dopo secoli i dialetti dispersi riconobbero l'unità della lingua, essa stessa profondamente consolatrice”. Nel campo di sterminio di Auschwitz, ci racconta appunto Levi, un giovane alsaziano, che conosceva bene il francese e il tedesco, voleva imparare l'italiano. Levi gli recitò parte del canto di Ulisse. Il ragazzo, incantato, pregò lo scrittore di ripetere e ripetere ancora la sua recita. Levi credeva di sentire anche lui quelle parole per la prima volta “come uno squillo di tromba, come la voce di Dio: per un momento, ho dimenticato chi sono e dove sono”; gli sembrò “qualcosa di gigantesco, che io stesso ho visto ora soltanto, nell'intuizione di un attimo, forse il perché del nostro destino, del nostro essere oggi qui”. [...] “A differenza che per altre nazioni, l'italiano non è nato come

² Talmud, dall'ebraico lamad, che significa «apprendimento», «dottrina, ammaestramento».



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

lingua di una capitale magari imposta all'intero territorio con le armi. È nata da un libro, dalla convergenza di circa settanta dialetti e linguaggi dell'epoca nel valore incommensurabile del testo di Dante. La lingua di un poeta ha unificato la gente italiana nel crogiolo di una medesima cultura, poi di una nazione.”

Da “Non è il paese che sognavo” Carlo Azeglio Ciampi; colloquio con Alberto Orioli
 Il Saggiatore, Milano, 2010

Nel brano sopra riportato, Carlo Azeglio Ciampi, presidente della Repubblica dal 1999 al 2006, riflette sull'importanza della lingua italiana, sulla sua origine e sulla sua specificità, in correlazione con l'importanza che la nostra lingua ha avuto nella costruzione dell'identità nazionale.

Rifletti su tale tematica, facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali.

Puoi articolare il tuo testo in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Da “La notte della Repubblica” di Sergio Zavoli.

“2 agosto 1980. Un turista svizzero torna dalle ferie: Il treno su cui viaggia, *l'Adria Express*, ha lasciato Rimini da circa un'ora e sta entrando nella stazione di Bologna. Durante la sosta il turista filmerà un altro ricordo della vacanza. L'orologio segna le 10,25, l'obiettivo fissa una scena di devastazione.

Una bomba di eccezionale potenza è esplosa nella sala d'aspetto della seconda classe: 85 i morti, 200 i feriti. Due vagoni in sosta sotto le pensiline sono stati anch'essi investiti dallo scoppio. È l'attentato più sanguinoso avvenuto in Italia. La scelta di un giorno di punta del traffico estivo, e del nodo ferroviario più importante dell'intera rete nazionale, dice che si voleva esattamente quanto accaduto: un eccidio senza precedenti.”

Il brano sopra riportato è tratto da un saggio di un famoso giornalista italiano, pubblicato per la prima volta nel 1992, saggio che riprendeva i contenuti e i materiali di una famosa trasmissione televisiva di approfondimento giornalistico sugli “anni di piombo”.

Il brano ricorda uno degli episodi più tragici di quel periodo che lo stesso autore definisce, nel titolo, “La notte della Repubblica”. Il terrorismo in Italia è stato caratterizzato da eventi terribili; in molti casi, si è trattato di attentati contro la folla inerme; una vera e propria “strategia della tensione” con l'obiettivo di destabilizzare il sistema democratico. In altri casi, si è trattato di attacchi a personaggi scelti non a caso, soprattutto politici e magistrati, perché, secondo la follia terrorista, l'obiettivo era di colpire “il cuore dello stato”.

Il fenomeno del terrorismo non ha riguardato e non riguarda certo solo il nostro Paese; anzi, in tutto il mondo, è diventato sempre di più un terribile strumento di lotta politica e di affermazione di varie forme di “integralismo”.

Rifletti su queste tematiche, sia con riferimento alle conoscenze storiche, che alle tue letture, alle esperienze personali e alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

GRIGLIA per la valutazione della prova scritta di ITALIANO	Punti
VALUTAZIONE ANALITICA	Punteggio massimo
I. Indicatori generali	
Conoscenze	20
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	
Competenze	20
II.1 <i>sulla lingua</i> - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia,morfologia,sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	
II.2 <i>sulle abilità</i> - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	
Capacità	20
-Espressione di giudizi e di valutazioni personali	
II. Indicatori specifici tip. A	40
- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo-se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	(10)
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	(10)
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	(10)
- Interpretazione corretta e articolata del testo	(10)
Voto totale in centesimi	_____ /Max 100
Voto totale in ventesimi	_____ / Max 20

Griglie di valutazione con punteggi comparati

VALUTAZIONE COMPLESSIVA (INDICATORI GENERALI + INDICATORI SPECIFICI)	PUNTEGGIO IN /10	PUNTEGGIO IN /20
TOTALMENTE INDADEGUATO	1 – 2	2-5
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	3 – 4	6 –9
INSUFFICIENTE	5	10-11
SUFFICIENTE	6	12-13
DISCRETO	7	14-15
BUONO	8	16-17
OTTIMO	9	18-19
ECCELLENTE	10	20

VALUTAZIONE INDICATORI SPECIFICI TIP. A	PUNTEGGIO IN /10	PUNTEGGIO IN /40
TOTALMENTE INDADEGUATO	1 – 2	4-11
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	3 – 4	12-19
INSUFFICIENTE	5	20-23
SUFFICIENTE	6	24-27
DISCRETO	7	28-31
BUONO	8	32-35
OTTIMO	9	36-39
ECCELLENTE	10	40

GRIGLIA per la valutazione della prova scritta di ITALIANO	Punti
VALUTAZIONE ANALITICA	Punteggio massimo
I. Indicatori Generali	
Conoscenze	20
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	
Competenze	20
II.1 <i>sulla lingua</i> - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia,morfologia,sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	
II.2 <i>sulle abilità</i> - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	
Capacità	20
-Espressione di giudizi e di valutazioni personali	
II. Indicatori specifici tip. B	40
- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	(20)
- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo, adoperando commettevi pertinenti	(10)
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	(10)
Voto totale in centesimi	_____/Max 100
Voto totale in ventesimi	_____/Max 20

Griglie di valutazione con punteggi comparati

VALUTAZIONE COMPLESSIVA (INDICATORI GENERALI + INDICATORI SPECIFICI)	PUNTEGGIO IN /10	PUNTEGGIO IN /20
TOTALMENTE INDADEGUATO	1 – 2	2-5
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	3 – 4	6 –9
INSUFFICIENTE	5	10-11
SUFFICIENTE	6	12-13
DISCRETO	7	14-15
BUONO	8	16-17
OTTIMO	9	18-19
ECCELLENTE	10	20

VALUTAZIONE INDICATORI SPECIFICI TIP. B	PUNTEGGIO IN /10	PUNTEGGIO IN /40
TOTALMENTE INDADEGUATO	1 – 2	4-11
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	3 – 4	12-19
INSUFFICIENTE	5	20-23
SUFFICIENTE	6	24-27
DISCRETO	7	28-31
BUONO	8	32-35
OTTIMO	9	36-39
ECCELLENTE	10	40

GRIGLIA per la valutazione della prova scritta di ITALIANO	Punti
VALUTAZIONE ANALITICA	Punteggio massimo
I. Conoscenze	20
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	
II. Competenze	20
II.1 <i>sulla lingua</i> - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	
II.2 <i>sulle abilità</i> - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	
III. Capacità	20
-Espressione di giudizi e di valutazioni personali	
IV. Indicatori specifici tip. C	40
- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	(20)
-Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	(10)
- correttezza ed articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	(10)
Voto totale in centesimi	_____/Max 100
Voto totale in ventesimi	_____/Max 20

Griglie di valutazione con punteggi comparati

VALUTAZIONE COMPLESSIVA (INDICATORI GENERALI + INDICATORI SPECIFICI)	PUNTEGGIO IN /10	PUNTEGGIO IN /20
TOTALMENTE INDADEGUATO	1 – 2	2-5
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	3 – 4	6 –9
INSUFFICIENTE	5	10-11
SUFFICIENTE	6	12-13
DISCRETO	7	14-15
BUONO	8	16-17
OTTIMO	9	18-19
ECCELLENTE	10	20

VALUTAZIONE INDICATORI SPECIFICI TIP. C	PUNTEGGIO IN /10	PUNTEGGIO IN /40
TOTALMENTE INDADEGUATO	1 – 2	4-11
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	3 – 4	12-19
INSUFFICIENTE	5	20-23
SUFFICIENTE	6	24-27
DISCRETO	7	28-31
BUONO	8	32-35
OTTIMO	9	36-39
ECCELLENTE	10	40

SIMULAZIONE II^A PROVA
CLASSE 5 SEZ. A/B

L'Italia è il primo paese al mondo per patrimonio culturale, storico e architettonico. Ma non solo. Il Belpaese ha un altro primato che è quello dei prodotti certificati e tutelati.

Dai blasonati Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano, fino alle indicazioni geografiche di nicchia, come la Patata del Fucino IGP e l'Oliva di Gaeta, la nuovissima DOP italiana che è stata registrata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il 15/12/2016.

In effetti, non esiste un solo comune italiano senza prodotti certificati: gli areali* di produzione delle denominazioni coinvolgono capillarmente tutto il paese [...]

SALA/CUCINA

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite, individui concetti e informazioni utili alla promozione di prodotti "made in Italy":

- proponga una definizione del concetto di "qualità" di un prodotto alimentare o di una bevanda alcolica o non alcolica, con riferimento alla qualità nutrizionale e a quella igienico - sanitaria;
- nella comunità europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi di qualità DOP, IGP e STG: il candidato descriva, per ogni singolo marchio, le diverse caratteristiche di queste forme di tutela;
- spieghi, in maniera sintetica, perché nella promozione e commercializzazione del prodotto debba essere riconosciuto un valore preminente al fattore "territorio".

CUCINA

IL candidato proponga inoltre un menu con prodotti tipici della regione in cui vive, indicandone le caratteristiche nutrizionali.

SALA

Il Candidato ipotizzando un menu preveda l'abbinamento cibo vino indicandone le caratteristiche organolettiche.

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3
---	---

SIMULAZIONE II PROVA

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

Il diabete mellito di tipo II (DMT2) è una malattia cronica caratterizzata da **elevati livelli di glucosio** (zucchero) **nel sangue** (**iperglicemia**). La patologia è dovuta a un' **alterazione della quantità o del funzionamento dell'insulina** , un ormone prodotto dalle cellule del pancreas. L'insulina ha il compito di far entrare il glucosio circolante all'interno delle cellule dell'organismo, dove viene poi utilizzato come fonte di energia: se il pancreas non produce una quantità sufficiente di insulina (deficit parziale di insulina) o se gli organi bersaglio (muscolo, fegato, tessuto adiposo) non rispondono in maniera adeguata all'ormone, l'organismo **non può utilizzare il glucosio circolante** come energia e quindi **resta nel sangue** . Conseguentemente, i livelli di glucosio diventano sempre più alti e **provocano danni** a vari organi, per esempio **agli occhi** (retinopatia diabetica), **ai reni** (nefropatia diabetica) e **al cuore** (coronaropatia). Altre complicanze date dalla malattia sono l' **intorpidimento e il formicolio agli arti** (neuropatia diabetica), il **piede diabetico** (ulcere ai piedi) e complicazioni del sistema neurovegetativo (**disfunzione erettile**). Inoltre, spesso il diabete si associa ad altre malattie metaboliche come l' **ipertensione arteriosa** e le **dislipidemie** : in questi casi si parla di **sindrome metabolica** . Il DMT2 rappresenta circa il **90%** di tutti i casi di diabete, generalmente si manifesta in **età adulta** (circa 2/3 dei casi di diabete interessano persone **over 65**), anche se negli ultimi anni un numero crescente di casi viene diagnosticato in età adolescenziale, un fattore correlabile all'aumento dell'incidenza dell' **obesità infantile** . In **Italia** , le persone affette da diabete mellito di tipo II rappresentano circa il **5% della popolazione** , cioè **oltre 3 milioni di persone** . Tuttavia, si stima che a questo numero possa aggiungersi circa 1 milione di persone affette da diabete che ancora non sanno di averlo.

Cause del diabete

Nella maggioranza dei casi, la comparsa del diabete mellito di tipo II è associata a **stili di vita scorretti** e all' **obesità** , che spesso lo precede e ne è la causa scatenante. La **predisposizione genetica** può favorire lo sviluppo della patologia, per questo le persone che soffrono di DMT2 hanno spesso parenti prossimi (genitori, fratelli) affetti dalla stessa malattia.

Trattamento del diabete

La dieta è alla base della terapia del DMT2, ogni diabetico deve seguire scrupolosamente la dieta prescritta dal proprio **medico specialista in diabetologia** . Un' **alimentazione sana , varia ed equilibrata** svolge infatti un ruolo importantissimo nel trattamento del diabete e si pone come obiettivi principali:

- il raggiungimento e/o il mantenimento di **un peso desiderabile** ;
- la **prevenzione dell' iper o ipoglicemia** ;
- la **riduzione del rischio** di sviluppare **aterosclerosi e complicanze microvascolari** (retinopatia, insufficienza renale).

Oltre alla dietoterapia, il diabete mellito di tipo II può prevedere anche trattamenti farmacologici che deve stabilire il **medico diabetologo** sulla base della situazione clinica e

delle diverse caratteristiche personali di ognuno. I diabetici di tipo II in terapia con insulina possono necessitare di dieterapie individualizzate che, generalmente, vengono erogate dai Servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica ospedalieri.

RACCOMANDAZIONI DIETETICHE GENERALI

1. Ridurre il consumo di **zuccheri semplici** .
2. Limitare l'assunzione totale di **grassi a meno del 30% dell'apporto calorico giornaliero** .
3. Limitare il consumo di **grassi saturi a meno del 10% dell'apporto calorico giornaliero** .
4. Assumere più **fibra** , almeno 15 g su 1000 kcal.
5. Preferire gli alimenti con un basso indice glicemico.
6. Non saltare mai la **colazione** .
7. Consumare pasti completi a pranzo e a cena (carboidrati + proteine + verdura + frutta), evitando periodi di digiuno prolungato.
8. Suddividere equamente la quota totale di carboidrati complessi (es. pane, pasta, riso, patate, etc.) nei tre pasti principali.
9. Scegliere **metodi di cottura semplici** , come la cottura a vapore, al cartoccio, al forno, alla piastra, in pentola a pressione, in umido o la bollitura. Evitare gli alimenti impanati e fritti, la cui cottura richiede abbondanti quantità di olio.

ALIMENTI NON CONSENTITI

- Zucchero bianco, **di canna** e fruttosio per dolcificare le bevande, sciroppi dolci come quello d'acero o d'agave, sostituendoli eventualmente con edulcoranti come la stevia.
- Miele e marmellata.
- Dolci e dolciumi come torte, pasticcini, biscotti, gelatine, budini, gelati, ghiaccioli, caramelle, etc.
- Frutta sciroppata, candita e mostarda di frutta.
- Bevande zuccherate o soft drink come cola, aranciata, acqua tonica, tè freddi ma anche i **succhi di frutta** , poiché contengono naturalmente zucchero (fruttosio) anche se sulla confezione riportano la dicitura "senza zuccheri aggiunti".
- Salse contenenti zucchero come ketchup, salsa barbecue, etc.
- Condimenti grassi come burro, margarine, lardo, panna, etc.
- Insaccati come salsiccia, salame, wurstel, zampone, cotechino, etc.
- **Superalcolici** .

ALIMENTI CONSENTITI CON MODERAZIONE

- **Frutta** , in quanto contiene naturalmente zucchero (fruttosio), rispettando le quantità indicate nella dieta specifica per ogni diabetico. Limitare al **consumo occasionale** i frutti più zuccherini, come **uva** , **banane** , **fichi** , **cachi** , **mandarini** , etc., e quelli con un indice glicemico più alto, come **melone** e **anguria** . Privilegiare invece ciliegie, mele, pere, albicocche, pesche, fragole, prugne, arance e pompelmi. Ricordare che il grado di **maturazione** del frutto modifica il suo indice glicemico: più è maturo e zuccherino, più alto sarà il suo indice glicemico.
- **Castagne** , che non sono un frutto, **patate** , che non sono verdure, e **mais** . Questi alimenti sono importanti fonti di **amido** , pertanto sostituiscono pane, pasta, riso e altre fonti di **carboidrati complessi** . Si possono consumare occasionalmente **come primo piatto** . In particolare, le patate hanno un indice glicemico abbastanza elevato e sono quindi da limitare anche i suoi derivati (purè, gnocchi, etc.)
- Riso brillato, alimenti fatti con farina di riso e **cereali raffinati** in genere (es. pane bianco comune, grissini, cracker, fette biscottate, etc.) hanno un elevato indice glicemico, perciò andrebbero consumati in piccole quantità e non abbinati nello stesso pasto.
- **Sale** , da ridurre quello aggiunto alle pietanze durante e dopo la loro cottura e limitare il consumo di alimenti che naturalmente ne contengono elevate quantità, come alimenti in scatola o salamoia, dadi ed estratti di carne, salse tipo soia, etc. **Al posto del sale** , per insaporire le preparazioni, è possibile utilizzare ogni giorno 3 cucchiaini da tè (15 g) di Grana Padano DOP grattugiato, un formaggio **ricco di calcio** , **buone proteine** ad alto valore biologico (inclusi i 9 aminoacidi essenziali), **vitamine** del gruppo B e **antiossidanti** come la **vitamina A** , **zinco** e **selenio** .

- **Olio d'oliva** , da aggiungere a crudo con il cucchiaino e senza esagerare.
- **Vino rosso** , circa mezzo bicchiere a pasto per l'elevato apporto calorico.

ALIMENTI CONSENTITI E CONSIGLIATI

- **Verdura** , sia cruda che cotta (proporzione 50/50), da consumare in **porzioni abbondanti** soprattutto per l'importante apporto di **fibra** , ma anche per il contenuto di **vitamine** , **minerali e antiossidanti** . Particolarmente consigliate le verdure a **foglia verde** come lattuga, spinaci, cavoli, cime di rapa, etc.
- **Pesce** , fresco o surgelato, da consumare non meno di due-tre volte a settimana.
- Pasta, orzo, farro, riso, couscous, pane d'orzo, di segale ed altri carboidrati complessi **integrali** (es. pasta integrale, pane integrale, cracker integrali, fette biscottate integrali, etc.) perché aumentano gli apporti di fibra e riducono il picco glicemico. La cottura "al dente" riduce l'indice glicemico della pasta, così come consumare pasta fredda.
- Legumi come ceci, fagioli, lenticchie, piselli, fave, etc., poiché sono un'importante **fonte di proteine vegetali** (sono perciò da mangiare **come secondo** e non come contorno). Seppur contengano una piccola percentuale di carboidrati, hanno un **basso indice glicemico** e sembrano **ridurre il picco glicemico** . Possono essere consumati una o due volte a settimana, anche in combinazione ai carboidrati per formare dei gustosi **piatti unici** .
- Carne, sia rossa che bianca, da consumare **non più di due volte a settimana**, proveniente da tagli magri e privata del grasso visibile. Il pollame è da consumare senza la pelle, perché è la parte che contiene più grassi.
- **Affettati magri** come prosciutto cotto, crudo, bresaola, speck, arrosto di tacchino e pollo, privati del grasso visibile, da consumare una o due volte a settimana.
- **Latte e yogurt** scremati o parzialmente scremati, in quanto sono alimenti con un basso indice glicemico.
- **Formaggi** , da consumare due o tre volte a settimana come **secondo piatto** e non come "fuori pasto". Si possono scegliere freschi (100 g) o stagionati (50 g) come il Grana Padano DOP, un formaggio che può essere consumato al posto di 100 g di carne o 2 uova. In alternativa, si possono consumare ogni giorno 2 cucchiaini da cucina (20 g) di Grana Padano DOP grattugiato per insaporire primi o secondi piatti, provalo in **questa sfiziosa ricetta** !
- **Spezie ed erbe aromatiche** , alimenti con un basso indice glicemico che aiutano ad insaporire le preparazioni riducendo il consumo di sale.
- **Acqua** , preferibilmente oligominerale, almeno 2 L al giorno.

Consigli comportamentali

- In caso di sovrappeso od obesità si raccomanda il calo di peso, la regolarizzazione della **circonferenza addominale** (valori di circonferenza vita superiori a **94 cm** nell'uomo e a **80 cm** nella donna si associano a un rischio cardiovascolare "moderato"; valori superiori a **102 cm** nell'uomo e a **88 cm** nella donna sono associati invece a un rischio cardiovascolare "elevato") e la riduzione della **massa grassa** , che puoi misurare **facilmente e gratuitamente** con **questo strumento** . Per eliminare i chili in eccesso puoi iscriverti a **questo programma** di controllo del peso completamente **gratuito** , che fornisce tanti gustosi menu della tradizione italiana personalizzati in base al **tuo fabbisogno calorico quotidiano** . Se sei **vegetariano/a** , puoi iscriverti a **quest'altro programma gratuito** che, oltre ad aiutarti a perdere peso, rispetta l'ambiente e gli animali. Ricorda che tornare a un peso normale permette di ridurre non solo i livelli di glicemia nel sangue, ma anche gli altri fattori di rischio cardiovascolare (**ipertensione arteriosa** , **ipercolesterolemia** , **ipertrigliceridemia**).
- Rendere lo stile di vita più attivo (es. andare a lavoro a piedi o in bicicletta anziché in auto, parcheggiare lontano dalla propria destinazione, evitare l'uso dell'ascensore e prendere le scale, etc.).
- Praticare **attività fisica** almeno tre volte a settimana (minimo **150 minuti settimanali** , ottimali **300 minuti**) sia di tipo **aerobico** , sia di rinforzo muscolare (anaerobico). L'esercizio fisico costante regala benefici effetti a chi soffre di diabete, oltre che essere fondamentale per eliminare il **grasso in eccesso e dimagrire correttamente** .
- Leggere le etichette dei prodotti, soprattutto per accertarsi del loro contenuto in zuccheri. Attenzione ai prodotti "senza zucchero", in quanto sono spesso ricchi di grassi e quindi **iper calorici** .
- Effettuare regolari controlli ematici e screening cardiologici (secondo le indicazioni del proprio medico).

Consigli pratici

Chi soffre di diabete mellito di tipo 2 dovrebbe prevedere nella sua alimentazione:

- **una colazione** composta da una tazza di latte parzialmente scremato o un vasetto di yogurt magro + fette biscottate o pane o cereali o biscotti secchi + un frutto di medie dimensioni (circa 150 g), da consumare preferibilmente con la buccia (se commestibile e ben lavata);
- **pranzo e cena** come pasti completi, composti da pane, pasta o riso (preferibilmente cotti "al dente", utilizzando nel 50% circa dei casi cereali integrali) + un secondo piatto (carne o pesce o formaggio o affettati o uova o legumi) + verdure + un frutto. Chi non desidera mangiare primo e secondo piatto, può realizzare piatti unici a base di

carboidrati e proteine come pasta al tonno, riso o pasta con legumi, pasta con mozzarella e pomodoro, panino con roast-beef, etc., il tutto sempre accompagnato da verdura e un frutto;

- **2 spuntini** (uno al mattino e uno al pomeriggio), o in tarda serata se si è abituati a consumare presto la cena (prima delle 20:00), a base di frutta fresca, yogurt magro con un cucchiaino di cereali senza zucchero oppure un bicchiere di latte o qualche scaglia di Grana Padano DOP (10-15 g) con un paio di fette biscottate.

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, ipotizzi di dover realizzare una piccola guida per bambini diabetici.

Cucina

Il candidato proponga tre piatti un antipasto, un primo e un secondo, da proporre a un pranzo per una associazione diabetici.

Sala

Il candidato illustri ai commensali le caratteristiche del seguente menu : Tortino di verdure, Risotto al radicchio trevigiano; Filetto di merluzzo con i cigliolini. In base alle indicazioni sopra riportate cerchi di abbinare un Vino.

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ALIMENTAZIONE

ALUNNO _____ Classe _____

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo	Punteggio Assegnato
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3	
TOTALE		

Data _____

La commissione

IL Presidente



PROGETTO TRIENNALE DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO a.s. 2020/2023

TITOLO PROGETTO: Alternanza Scuola-Lavoro

INDIRIZZO DI STUDIO: Alberghiero

NOMINATIVO REFERENTE/TUTOR: Imbimbo

DATA compilazione: 10/12/2020

RISULTATI ATTESI DAL PERCORSO TRIENNALE

Il progetto in essere, comprende la classe 3 A/B dell' A.S. 2020/2021 dell'Ist. "E. Vanoni" di Porlezza. Tale classe comprende un corpo unico composto da 19 alunni sull'area di base. Si fa notare che, in fase di esercitazione e, comunque, nelle materie di indirizzo, la classe si articola in due gruppi, frequentanti rispettivamente l'indirizzo sala e vendita (10 alunni) ed enogastronomia (9 alunni).

Le attività orientative e propedeutiche al raggiungimento delle competenze da acquisire, hanno particolare rilievo a partire dalla 2^a annualità. Tali attività si prefiggono, come finalità, la conoscenza della diversità degli ambiti lavorativi e la realizzazione di un'integrazione proficua tra scuola e mondo del lavoro in conformità con le esigenze del territorio. L'attività, oltre a far acquisire agli studenti una formazione professionale specifica, ha valenza orientativa sia interna che esterna perché gli studenti, al termine del progetto, sapranno come muoversi per la ricerca del lavoro, sulla valutazione di vantaggi e svantaggi delle forme contrattuali esistenti sul mercato, nonché saper effettuare la scelta dell'indirizzo professionalizzante da conseguire dopo il primo biennio d'area comune. Vengono previste 20 ore di attività di orientamento e formazione in itinere durante tutto il corso dell'anno, coordinata dal docente referente.

CLASSE 3 – SEZIONE: A/B

N. STUDENTI: 19

DURATA PERCORSO	
<i>N. ore di attività in aula</i>	<i>N. ore di attività in azienda</i>
45	
PERIODO DI SVOLGIMENTO (date – mesi)	
10/01/21 al 8/06/21	

ATTIVITA' PREVISTE	
<i>Attività previste in aula</i>	<i>Attività previste in azienda</i>



<ul style="list-style-type: none"> - svolgere le attività previste dal percorso formativo personalizzato; - rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, nonché tutte le disposizioni, istruzioni, prescrizioni, regolamenti interni, previsti a tale scopo; - Corso sulla sicurezza sul posto di lavoro - mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento dell'attività formativa in contesto lavorativo; - rispettare gli obblighi di cui al d.lgs. 81/2008, art. 20. 	
--	--

COMPETENZE – PERFORMANCE ACQUISITE IN CLASSE TERZA	
Competenza (art. cucina)	Performance
Accettare la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti	
Competenza (art. sala/bar)	Performance
Accettare la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti	

CLASSE 4 – SEZIONE: A/B

N. STUDENTI: 19

DURATA PERCORSO	
<i>N. ore di attività in aula</i>	<i>N. ore di attività in azienda</i>
20	168
PERIODO DI SVOLGIMENTO (date – mesi)	
23/05/22 al 19/06/22	

ATTIVITA' PREVISTE	
Attività previste in aula	Attività previste in azienda
<ul style="list-style-type: none"> ● Attività di orientamento; ● Presentazione del progetto agli alunni; ● Attività di preparazione al lavoro; ● Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni espletano le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; ● 20 di preparazione alle attività di stage con raccolta modulistica e spiegazione attività; ● Contatto con i vari enti/aziende per la richiesta disponibilità; ● Raccolta di tutti i dati e distribuzione degli alunni nei vari enti considerando le loro capacità, attitudini e luogo di residenza; 	<ul style="list-style-type: none"> ● 168 ore di stage presso aziende ed enti privati e/o pubblici facenti parte del mondo della ristorazione. ● Orari di lavoro come previsti dal C.C.N.L. ● Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage. ● Attività di lavoro compatibili con la professione del cuoco/cameriere, corrispondenti a quanto previsto dalle linee guida ministeriali e, compatibilmente a quanto scritto del piano formativo di ogni singolo alunno; ● Orari di lavoro come previsti dal C.C.N.L.; ● Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage.



<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione di tutor scolastico fra i docenti delle classi coinvolte; • Preparazioni di: convenzione fra l'istituto Vanoni e l'ente ospitante, piano formativo con finalità e obiettivi che i tirocinanti devono raggiungere e scheda di valutazione(che verranno poi completate dall'ente ospitante); • Consegna ad ogni stagista di una busta contenente i documenti di cui al punto precedente da presentare all'ente ospitante; • Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage; • Restituzione da parte dell'ente ospitante dei documenti ricevuti (debitamente compilati); • Verifica e valutazione finale da parte di alunni e tutor; • Controllo di tutta la documentazione; • Analisi finale dell'attività di "alternanza scuola/lavoro" e verifica delle competenze acquisite tramite prove orali, scritte, grafiche, pratiche; • Raccolta dati, indici di gradimento e soddisfazione delle aziende; • Raccolta dati, indici di gradimento e soddisfazione degli alunni; • Progetto Coca Cola 	
--	--

COMPETENZE – PERFORMANCE ACQUISITE IN CLASSE QUARTA	
Competenza (art. cucina)	Performance
Accettare la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti	Svolge la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità. Sa applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, facendo riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela ed alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente
Competenza (art. sala/bar)	Performance
Accettare la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche,



altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti	chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento
Applicare le procedure e gli standard definiti dall'azienda (ambiente, qualità, sicurezza)	Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.

CLASSE 5 – SEZIONE: AB

N. STUDENTI: 19

DURATA PERCORSO	
<i>N. ore di attività in aula</i>	<i>N. ore di attività in azienda</i>
20	168
PERIODO DI SVOLGIMENTO (date – mesi)	
dal 19/09/22 al 16/10/22	

ATTIVITA' PREVISTE	
<i>Attività previste in aula</i>	<i>Attività previste in azienda</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Attività di orientamento; • Presentazione del progetto agli alunni; • Attività di preparazione al lavoro; • Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni espletano le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; • 20 di preparazione alle attività di stage con raccolta modulistica e spiegazione attività; • Contatto con i vari enti/aziende per la richiesta disponibilità; • Raccolta di tutti i dati e distribuzione degli alunni nei vari enti considerando le loro capacità, attitudini e luogo di residenza; • Individuazione di tutor scolastico fra i docenti delle classi coinvolte; • Preparazioni di: convenzione fra l'istituto Vanoni e l'ente ospitante, piano formativo con finalità e obiettivi che i tirocinanti devono raggiungere e scheda di valutazione(che verranno poi completate dall'ente ospitante); • Consegna ad ogni stagista di una busta contenente i documenti di cui al punto precedente da presentare all'ente ospitante; • Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage; • Restituzione da parte dell'ente ospitante dei documenti ricevuti (debitamente compilati); • Verifica e valutazione finale da parte di 	<ul style="list-style-type: none"> • 168 ore di stage presso aziende ed enti privati e/o pubblici facenti parte del mondo della ristorazione. • Orari di lavoro come previsti dal C.C.N.L. • Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage. • Attività di lavoro compatibili con la professione del cuoco/cameriere, corrispondenti a quanto previsto dalle linee guida ministeriali e, compatibilmente a quanto scritto del piano formativo di ogni singolo alunno; • Orari di lavoro come previsti dal C.C.N.L.; • Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage.



alunni e tutor; <ul style="list-style-type: none"> • Controllo di tutta la documentazione; • Analisi finale dell'attività di "alternanza scuola/lavoro" e verifica delle competenze acquisite tramite prove orali, scritte, grafiche, pratiche; • Raccolta dati, indici di gradimento e soddisfazione delle aziende; • Raccolta dati, indici di gradimento e soddisfazione degli alunni; 	
---	--

COMPETENZE – PERFORMANCE ACQUISITE IN CLASSE QUINTA	
Competenza (art. cucina)	Performance
1. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Calcolare i costi di produzione specifici del settore
2. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazione di menu e 'carte'
3. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Applicare criteri di selezione delle materie prime e approntare materie prime per la preparazione di pasti Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime
Competenza (art. sala/bar)	Performance
1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Individuare la produzione enoica italiana.
2. 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 con i colleghi.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta
3. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Realizzare porzionature in sala.

VALUTAZIONE FINALE PERCORSO TRIENNALE	
<i>Tipologia prova</i>	<i>Presentazione Power Point</i>
<i>Tempistica</i>	Da definire
<i>Durata</i>	Da definire
<i>Composizione della commissione</i>	<i>Docente</i>
	<i>Disciplina</i>
	<i>Lab cucina</i>
	<i>Lab sala/bar</i>
	<i>Sc. Alimenti</i>
	<i>Italiano</i>



		<i>Inglese</i>
--	--	----------------

FIRMA REFERENTE /TUTOR: Imbimbo Rinaldo

FIRMA DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Disciplina</i>	<i>Firma</i>

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO
DI EDUCAZIONE CIVICA**

**I MIEI DIRITTI E DOVERI NEL MONDO
DEL LAVORO
CLASSE 5 A/B
ANNO 2022-2023**

Referente Prof.ssa Paola Semonella

**L'UDA comprende anche due parti facoltative, da
compilare a discrezione del CdC:**

- LA CONSEGNA AGLI STUDENTI**
- IL DETTAGLIO DELLE FASI**

UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO • EDUCAZIONE CIVICA	
Titolo	I miei diritti e doveri nel mondo del lavoro
Compito autentico	Realizzazione un elaborato multimediale sull'importanza dei diritti e doveri nel mondo del lavoro
Competenze trasversali di educazione civica	<p>Area tematica:</p> <p>Costituzione e Cittadinanza Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</p> <p>Curricolo verticale per competenze: Competenze area Costituzione e Cittadinanza Area competenza 1: Cittadinanza 1.4 Riconoscere le diverse organizzazioni socioeconomiche delle comunità e l'interdipendenza tra i vari soggetti dei sistemi economici.</p>

<p>Discipline coinvolte/Conoscenze disciplinari per il raggiungimento delle competenze di ed. civica e relativo monte ore per ciascuna disciplina</p>	<p>Italiano/storia: (5+5):</p> <ul style="list-style-type: none"> -contestualizzazione storica, lettura e commento di “Rosso Malpelo”, novella tratta dalla raccolta “Vita dei campi” di Giovanni Verga; -visione e commento del documentario “Minatori di zolfara” (1962) di G. Ferrara (Archivio Natalia Ginzburg). <p>(Il quad.):contestualizzazione storica, lettura, commento di pagine scelte da “Le parole sono pietre. Viaggio nel Mezzogiorno d’Italia” di Carlo Levi;</p> <p>visione documentario Giuseppe Di Vittorio, Voci di ieri e di oggi (a cura di CGIL Marche)</p> <p>Inglese (0+5) Cultura inglese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la situazione dei lavoratori (in particolare bambini e adolescenti) nell’Inghilterra dell’800 - Charles Dickens - Oliver Twist <p>Diritto e Tecniche Amministrative: (4+4) Agenda 2030 goal 8: lavoro dignitoso e crescita economica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le politiche per il lavoro del Pnrr <p>Religione (2 + 4): Bioetica: la vita a 360°</p> <p>Scienze Motorie (1+3) - Il ruolo dello sport nella vita politica e sociale dal ‘900 ad oggi, Donna e sport</p>
<p>Destinatari</p>	<p>Classe 5 A/B</p>

Fasi di realizzazione	<p>L'UDA viene strutturata sulla base del ciclo esperienziale di apprendimento</p> <p>LANCIO: - Video input (scelto dal docente) - il docente propone un video e inizia il dibattito in classe. -</p> <p>ATTIVAZIONE: Fase in cui gli studenti acquisiranno le conoscenze e le abilità necessarie a svolgere il compito autentico. Nella stessa fase il docente di diritto esporrà Il goal 8 dell'Agenda 2030.</p> <p>ELABORAZIONE: Il prodotto autentico viene realizzato con la sinergia di tutte le materie e realizzato in piccoli gruppi cooperativi. Predisposizione di un elaborato in power point dei risultati della ricerca.</p> <p>RIFLESSIONE: Fase che prevede la restituzione e il commento sui prodotti autentici realizzati, sono coinvolte tutte le materie partecipanti all'UDA</p> <p>VALUTAZIONE: Viene valutato, oltre al compito autentico finale la capacità dell'allievo di argomentare/interpretare/analizzare, di produrre un microprogetto o un prodotto. Vengono inoltre valutate, in ultima analisi, le competenze culturali e le competenze chiave per la cittadinanza attiva.</p>
Tempi	I e II quadrimestre
Metodologie	Brainstorming, Studio di caso, analisi dei grafici, lezione partecipata, dibattito
Risorse umane Interne	Docenti curricolari
Strumenti	Piattaforme digitali, video, materiali consegnati dal docente
Strumenti di Valutazione	Rubrica di valutazione del prodotto autentico; Autovalutazione

PARTE FACOLTATIVA, DA COMPILARE A DISCREZIONE DEL CDC

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende il documento che l'équipe dei docenti presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il compito autentico nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione. Serve per far comprendere loro il percorso che si attuerà.

Nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

Titolo UdA

Cosa si chiede di fare (riprendi le fasi di lavoro e dettagliate ad uso degli studenti)

In che modo (singoli, gruppi..)

Quali prodotti

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Tempi

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Criteri di valutazione

PARTE FACOLTATIVA, DA COMPILARE A DISCREZIONE DEL CDC

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi/Titolo	Che cosa fanno gli studenti	Che cosa fa il docente/docenti	Esiti/Prodotti intermedi	Tempi	Evidenze per la valutazione	Strumenti per la verifica/valutazione
1. Lancio						
2. Attivazione						
3. Elaborazione						
4. Riflessione						
5. Valutazione						



Cod. Fisc. 84004690131

UDA

Denominazione		Sponsorizzo un prodotto gastronomico del territorio	
Prodotti- Compiti		<ul style="list-style-type: none">● Realizzazione di una locandina pubblicitaria riguardante i prodotti di nicchia del territorio (progetto slow food), valorizzandone tecniche, lavorazioni e usi.● Compito di realtà● Relazione individuale relativa al P.C.T.O●	
Competenza area generale		7. Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	
Asse dei linguaggi	-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. -Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. -Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. -Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Description of a local product and related recipes Beschreibung eines typischen Produkts Descrizione di un prodotto gastronomico della nostra zona	
Competenza area professionale		7. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	

Scientifico-tecnologico-professionale	Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	Lab: cucina: realizzazione di piatti tipici del territorio utilizzando materie prime locali a km0
Competenza area professionale	2. Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Scientifico-tecnologico-professionale	-Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. -Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi	Cucina: descrizione di un piatto del territorio, presentazione nutrizionale, le regole e le fasi della degustazione di abbinamento cibo- un vino
Competenza area professionale	4. Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Scientifico-tecnologico-professionale	-Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. -Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Lab.Cucina Realizzazione di prodotti nutrizionalmente validi ed equilibrati in ottica di un'alimentazione sostenibile
Competenze chiave europee	<ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 	
Utenti destinatari	Classi quarte	
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza materie prime. • Conoscenza dei principi nutritivi • Saperi essenziali di una corretta alimentazione 	
Fase di applicazione	Primo quadrimestre	
Tempi	T1 Presentazione dell'UdA T2 Lezioni inerenti la tematica T3 Approfondimenti e ricerche T4 Realizzazione del prodotto T5 Presentazione dell'attività T6 Realizzazione della relazione individuale	
Esperienze attivate	Utilizzo dei laboratori Attività P.C.T.O presso l'azienda ospitante	

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ● Brainstorming ● Lezione partecipata ● Problem solving ● Role-playing ● Cooperative learning ● Studio di Caso
Risorse umane interne e discipline coinvolte	Docenti del consiglio di classe
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Ricerche a casa e in classe ● Schede, schemi, mappe concettuali ● PC - LIM - Dispositivi elettronici ● Laboratori di cucina e annessi strumenti e macchinari
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● Valutazione intermedia: durante tutto il percorso si procederà all'osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell'impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all'interno del gruppo di apprendimento. ● Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

Consegna agli studenti

Titolo UDA: I cinque colori della dieta mediterranea	
Cosa si chiede di fare	Durante l'annualità corrente l'alunno affronterà la seconda esperienza relativa al percorso PCTO. Di conseguenza si richiede di raccontare (attività svolte, opinioni personali, rapporto con i colleghi) tramite una presentazione multimediale. Inoltre gli alunni dovranno creare una locandina che vada a sponsorizzare un prodotto di nicchia, individuandone le proprietà, promuovendolo.
In che modo	Lavoro sia in gruppo che singolo
Quali prodotti	<ul style="list-style-type: none"> ● Realizzazione di una locandina pubblicitaria riguardante i prodotti di nicchia del territorio, valorizzandone tecniche, lavorazioni e usi. ● Compito di realtà ● Relazione individuale relativa al P.C.T.O
Che senso ha	Quest'attività ha lo scopo di promuovere i prodotti di nicchia del nostro territorio, evidenziandone le qualità, le proprietà organolettiche e le caratteristiche. Quest'attività combacia con il percorso P.C.T.O, in cui gli

	alunni possono apprendere sul campo nozioni relative alla tematica proposta.
	Primo quadrimestre
Risorse	Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione i libri di testo, materiali forniti dai docenti, il laboratorio di sala e cucina, un laboratorio multimediale.
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione intermedia: durante tutto il percorso si procederà all'osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell'impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all'interno del gruppo di apprendimento. • Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione U.D.A da parte del referente	Lezione frontale, utilizzo di diapositive per presentare l'attività	Coinvolgere la classe nel progetto	1 ora referente	
2	Suddivisione della classe in gruppi				
3	Sviluppo dei contenuti				
4	Italiano:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Presentazioni un prodotto tipico locale	3 ore	Valutazione intermedia
5	Scienze dell'alimentazione:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	La verza realizzazione di piatti tipici a Km.0	3 ore	Valutazione intermedia

RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

Descrivi brevemente l'attività svolta

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali problemi hai dovuto affrontare e come li hai risolti

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A.

Competenza sviluppata:

Voto in decimi	10	9	8	7	6	5	4	3
Fascia di livello corrispondente	AVANZATO		INTERMEDIO		BASE	BASE NON RAGGIUNTO		
INDICATORI	DESCRITTORI							

Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera, nel complesso, adeguata.	L'alunno non sa ricercare le informazioni e mostra carenze rilevanti nell'organizzazione
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza.	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo le proprie idee in modo dinamico ed organizzato.	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e mostrando buone capacità nell'arricchire e organizzare le proprie idee	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze ma l'ascolto non è costante	L'allievo non riesce a comunicare con i pari, socializza in maniera selettiva e ha rilevanti difficoltà nell'ascolto.
Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
Rispetto dei tempi	Il prodotto viene presentato nel rispetto dei tempi.	Il prodotto viene presentato nel rispetto dei tempi.	Il prodotto viene presentato in ritardo rispetto ai tempi concordati (uno o due giorni)	Il prodotto viene presentato in ritardo rispetto ai tempi concordati (oltre tre giorni)
Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni.	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato



UDA

Denominazione		Sponsorizzo un prodotto enologico del territorio	
Prodotti- Compiti		<ul style="list-style-type: none">• Realizzazione di una locandina pubblicitaria riguardante i prodotti di nicchia del territorio (progetto slow food), valorizzandone tecniche, lavorazioni e usi.• Compito di realtà• Relazione individuale relativa al P.C.T.O	
Competenza area generale		7. Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	
Asse dei linguaggi	-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. -Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. -Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. -Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Description of a local wine and its food matching Beschreibung eines typischen Weins Presentazione di un piatto tipico locale	
Competenza area professionale		7.Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	

Scientifico-tecnologi co-professionale	Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	
Competenza area professionale	2. Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Scientifico-tecnologi co-professionale	-Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. -Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi	SALA: descrizione di un vino del territorio, presentazione dell'etichetta, come stappare una bottiglia di vino, le regole e le fasi della degustazione di un vino, abbinamento a un piatto locale
Competenza area professionale	4. Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Scientifico-tecnologi co-professionale	-Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. -Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	SALA: realizzazione e predisposizione di una carta dei vini locali
Competenze chiave europee	<ul style="list-style-type: none"> ● competenza alfabetica funzionale; ● competenza multilinguistica; ● competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 	
Utenti destinatari	Classi quarte	
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> ● conoscenza materie prime. ● Conoscenza dei principi nutritivi ● Saperi essenziali di una corretta alimentazione 	
Fase di applicazione	Primo quadrimestre	
Tempi	T1 Presentazione dell'UdA T2 Lezioni inerenti la tematica T3 Approfondimenti e ricerche T4 Realizzazione del prodotto T5 Presentazione dell'attività T6 Realizzazione della relazione individuale	

<i>Esperienze attivate</i>	Utilizzo dei laboratori Attività P.C.T.O presso l'azienda ospitante
<i>Metodologia</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● Brainstorming ● Lezione partecipata ● Problem solving ● Role-playing ● Cooperative learning ● Studio di Caso
<i>Risorse umane interne e discipline coinvolte</i>	Docenti del consiglio di classe
<i>Strumenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Ricerche a casa e in classe ● Schede, schemi, mappe concettuali ● PC - LIM - Dispositivi elettronici ● Laboratori di cucina e annessi strumenti e macchinari
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● Valutazione intermedia: durante tutto il percorso si procederà all'osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell'impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all'interno del gruppo di apprendimento. ● Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

Consegna agli studenti

Titolo UDA: Sponsorizzo un prodotto enologico del territorio	
Cosa si chiede di fare	Durante l'annualità corrente l'alunno affronterà la seconda esperienza relativa al percorso PCTO. Di conseguenza si richiede di raccontare (attività svolte, opinioni personali, rapporto con i colleghi) tramite una presentazione multimediale. Inoltre gli alunni dovranno creare una locandina che vada a sponsorizzare un prodotto di nicchia, individuandone le proprietà, promuovendolo.
In che modo	Lavoro sia in gruppo che singolo
Quali prodotti	<ul style="list-style-type: none"> ● Realizzazione di una locandina pubblicitaria riguardante i prodotti di nicchia del territorio, valorizzandone tecniche, lavorazioni e usi. ● Compito di realtà ● Relazione individuale relativa al P.C.T.O
Che senso ha	Quest'attività ha lo scopo di promuovere i prodotti di nicchia del nostro territorio, evidenziandone le qualità, le proprietà

	organolettiche e le caratteristiche. Quest'attività combacia con il percorso P.C.T.O, in cui gli alunni possono apprendere sul campo nozioni relative alla tematica proposta.
	Primo quadrimestre
Risorse	Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione i libri di testo, materiali forniti dai docenti, il laboratorio di sala e cucina, un laboratorio multimediale.
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione intermedia: durante tutto il percorso si procederà all'osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell'impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all'interno del gruppo di apprendimento. • Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione U.D.A da parte del referente	Lezione frontale, utilizzo di diapositive per presentare l'attività	Coinvolgere la classe nel progetto	1 ora referente	
2	Suddivisione della classe in gruppi				
3	Sviluppo dei contenuti				
	Italiano:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Presentazione di un prodotto tipico locale	3 ore	Valutazione intermedia
	Scienze dell'alimentazione e:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	L'abbinamento di vini a alimenti a Km.0	3 ore	Valutazione intermedia

6										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE
<p>Descrivi brevemente l'attività svolta</p> <p>Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu</p> <p>Indica quali problemi hai dovuto affrontare e come li hai risolti</p> <p>Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento</p> <p>Cosa devi ancora imparare</p> <p>Come valuti il lavoro da te svolto</p>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A.								
Competenza sviluppata:								
Voto in decimi	10	9	8	7	6	5	4	3

Fascia di livello corrispondente	AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	BASE NON RAGGIUNTO
INDICATORI	DESCRITTORI			
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera, nel complesso, adeguata.	L'allievo non sa ricercare le informazioni e mostra carenze rilevanti nell'organizzazione
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza.	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo le proprie idee in modo dinamico ed organizzato.	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e mostrando buone capacità nell'arricchire e organizzare le proprie idee	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze ma l'ascolto non è costante	L'allievo non riesce a comunicare con i pari, socializza in maniera selettiva e ha rilevanti difficoltà nell'ascolto.
Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
Rispetto dei tempi	Il prodotto viene presentato nel rispetto dei tempi.	Il prodotto viene presentato nel rispetto dei tempi.	Il prodotto viene presentato in ritardo rispetto ai tempi concordati (uno o due giorni)	Il prodotto viene presentato in ritardo rispetto ai tempi concordati (oltre tre giorni)
Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni.	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato



Cod. Fisc. 84004690131

UDA

Denominazione		LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA	
Prodotti- Compiti		<ul style="list-style-type: none"> ● Planning di un banchetto idealizzato per un'occasione particolare che tenga conto di tutti i dettagli tecnici utili a realizzare il seguente compito. ● Relazione individuale 	
Competenza area generale		2. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali.	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	
Asse dei linguaggi	<ul style="list-style-type: none"> - Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. 	Intolerances and allergies, special requests Ernährungsformen erklären. Über Diät sprechen La preparazione alla gara Il banchetto di Platone	
Competenza area generale		4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	
Asse dei linguaggi	<ul style="list-style-type: none"> - Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse 	Il banchetto di Platone	
Storico-sociale	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre. 	Grecia, 380 a.c.: la storia del banchetto.	

Competenza area generale	12. Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Matematico	-Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri -Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico	Distribuzione delle allergie e intolleranze alimentari in Italia e nel mondo: lettura ed elaborazione dei grafici relativi
Competenza area professionale	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	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Scientifico-tecnologico-professionale	-Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. -Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. -Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento -Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. -Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento	Lab. cucina: <ul style="list-style-type: none"> ● preparazione di un banchetto per una manifestazione/evento ● determinazione del food cost e dei tempi di realizzazione dell'evento con particolare attenzione al contenimento dei costi ● valorizzazione dei prodotti e dei processi di lavorazione Sala 5A: Come si organizza un evento di banqueting.
Competenza area professionale	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	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze

<p>Scientifico-tecnologico-professionale</p>	<p>- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.</p>	<p>SALA: -regole per la stesura di un menu, -menu e stagionalità, -successione delle portate, -scheda piatto</p> <p>Lab. Cucina per articolazione di Sala: Le varie tipologie di cliente</p> <p>Sala 5A: Le principali fasi organizzative di un evento di banqueting.</p> <p>Lab. Cucina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valorizzazione della clientela con particolare attenzione alle necessità di tipo dietetico
<p>Competenza area professionale</p>	<p>4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>	
<p>Assi culturali</p>	<p>Abilità</p>	<p>Conoscenze</p>
<p>Scientifico-tecnologico-professionale</p>	<p>-Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>-Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p>	<p>DTA: Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità ◆ Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari ◆ Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela ◆ Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita ◆ Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria <p>SALA: le varie tipologie di servizio tecniche di servizio in sala tecniche di sbarazzo, rimpiazzo e riassetto della sala ristorante</p> <p>Sala 5A: Realizzazione di un menu inerente alla tipologia di evento banqueting tenendo in considerazione stili alimentari, intolleranze ed esigenze dietetiche.</p> <p>Lab. cucina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valorizzazione dell'offerta ristorativa in relazione alle mutate esigenze alimentari: • saper riconoscere e intervenire sulle criticità dimostrando dimestichezza nel problem solving • avviare relazione con partner del territorio

Competenza area professionale	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	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Scientifico-tecnologico-professionale	<ul style="list-style-type: none"> -Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste -Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction -Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva -Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto 	DTA: ♦ Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento ♦ Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti ♦ Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera ♦ Normativa di settore ♦ Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale ♦ Elementi di contrattualistica
Competenze chiave europee	<ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 	
Utenti destinatari	Classi quinte	
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza materie prime. • Conoscenza dei principi nutritivi • Saperi essenziali di una corretta alimentazione 	
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre	
Tempi	T1 Presentazione dell'UdA T2 Lezioni inerenti la tematica T3 Approfondimenti e ricerche T4 Realizzazione del prodotto T5 Presentazione dell'attività T6 Realizzazione della relazione individuale	
Esperienze attivate	Utilizzo dei laboratori	
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Brainstorming • Lezione partecipata • Problem solving • Role-playing • Cooperative learning • Studio di Caso 	
Risorse umane interne e discipline coinvolte	Docenti del consiglio di classe	

Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Ricerche a casa e in classe • Schede, schemi, mappe concettuali • PC - LIM - Dispositivi elettronici • Laboratori di cucina e annessi strumenti e macchinari
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione intermedia: durante tutto il percorso si procederà all'osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell'impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all'interno del gruppo di apprendimento. • Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

Consegna agli studenti

Titolo UDA: I cinque colori della dieta mediterranea	
Cosa si chiede di fare	L'alunno dovrà realizzare in formato digitale la pianificazione di un evento particolare, nel quale dovrà far raffigurare tutti i dettagli tecnici e professionali (allestimento sala, tipologia di menù, attrezzature e intolleranze). Completerà il lavoro, una presentazione in cui venga spiegata l'origine del banchetto e come siano cambiati gli usi e i costumi col passare degli anni.
In che modo	Lavoro sia in gruppo che singolo
Quali prodotti	<ul style="list-style-type: none"> • Planning di un banchetto idealizzato per un'occasione particolare che tenga conto di tutti i dettagli tecnici utili a realizzare il seguente compito. • Relazione individuale
Che senso ha	Quest'attività ha lo scopo di far scoprire agli alunni come sia cambiata l'organizzazione di un banchetto col passare dei secoli. Ad oggi le esigenze della clientela sono svariate e di conseguenza un professionista del settore deve essere a conoscenza di eventuali intolleranze, stili alimentari e ecc...
	Secondo quadrimestre
Risorse	Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione i libri di testo, materiali forniti dai docenti, il laboratorio di sala e cucina, un laboratorio multimediale.
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione intermedia: durante tutto il percorso si procederà all'osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell'impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all'interno del gruppo di apprendimento.

- Valutazione globale con “Griglia di valutazione dell’UdA”

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione U.D.A da parte del referente	Lezione frontale, utilizzo di diapositive per presentare l'attività	Coinvolgere la classe nel progetto	1 ora referente	
2	Suddivisione della classe in gruppi				
3	Sviluppo dei contenuti				
	Italiano:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Kafka: le metamorfosi	3-4ore	Valutazione intermedia
	Storia:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	La farina di grillo	2 ore	Valutazione intermedia
	D.T.A.	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Applicare elementi di budgeting per quantificare l'entità investimento e la valutazione della sua sostenibilità	4 ore	Valutazione intermedia
	Matematica:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	saper leggere ed elaborare i grafici relativi alla distribuzione delle allergie e intolleranze alimentari in	3	Valutazione intermedia

			italia e nel mondo		
	Scienze dell'alimentazione:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Allergie e intolleranze alimentari	3 ore	Valutazione intermedia
	Laboratorio di cucina:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; laboratori di settore, utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	realizzazione di un servizio di banqueting e stesura di un menu	2 ore in laboratorio di informatica 4 ore di laboratorio pratico	Valutazione intermedia
	Laboratorio di sala-bar:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; laboratori di settore, utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	realizzazione di un servizio in sala e stesura di un menu Sala 5A: realizzazione virtuale di un evento di banqueting.	2 ore in laboratorio di informatica 4 ore di laboratorio pratico 6 ore	Valutazione intermedia
	Lab. Cucina per articolazione di Sala:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; laboratori di settore, utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimedia	presentazione sulle caratteristiche su una tipologia di cliente	2 ore	Valutazione intermedia
	Inglese:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Presentazione caratteristiche di intolleranze e allergie e diversi stili alimentari	3 ore	Valutazione intermedia
	Tedesco:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e	Parlare delle diverse forme di alimentazione	4 ore	Valutazione intermedia

6										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

Descrivi brevemente l'attività svolta

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali problemi hai dovuto affrontare e come li hai risolti

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A.

Competenza sviluppata:								
Voto in decimi	10	9	8	7	6	5	4	3

Fascia di livello corrispondente	AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	BASE NON RAGGIUNTO
INDICATORI	DESCRITTORI			
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera, nel complesso, adeguata.	L'allievo non sa ricercare le informazioni e mostra carenze rilevanti nell'organizzazione
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza.	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo le proprie idee in modo dinamico ed organizzato.	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e mostrando buone capacità nell'arricchire e organizzare le proprie idee	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze ma l'ascolto non è costante	L'allievo non riesce a comunicare con i pari, socializza in maniera selettiva e ha rilevanti difficoltà nell'ascolto.
Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
Rispetto dei tempi	Il prodotto viene presentato nel rispetto dei tempi.	Il prodotto viene presentato nel rispetto dei tempi.	Il prodotto viene presentato in ritardo rispetto ai tempi concordati (uno o due giorni)	Il prodotto viene presentato in ritardo rispetto ai tempi concordati (oltre tre giorni)
Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni.	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato



Cod. Fisc. 84004690131

UDA

Denominazione	L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo	
Prodotti- Compiti	<ul style="list-style-type: none">• Presentazione in Power Point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull' economia del paese.• Relazione individuale	
Competenza area generale	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	
Asse culturali	Abilità	Conoscenze
Asse dei linguaggi	<ul style="list-style-type: none">-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.-Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.-Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi	<ul style="list-style-type: none">International gastronomy tour, world cuisineDie Mahlzeiten in den deutschsprachigen LändernLo sport nel mondoIl cuoco Maestro Martino

Scientifico-tecnologico-profession ale	- Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile - Effettuare attività di controllo, di gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati - Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy	DTA: ♦ Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi ♦ Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi ♦ Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro ♦ Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.
Competenza area generale	12. Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Matematico	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali	La distribuzione delle risorse alimentari nel mondo, lettura dei grafici relativi
Competenza area generale	1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Storico-sociale	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	L'alimentazione nel Medioevo e nel Rinascimento
Competenza area professionale	4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il 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	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze

<p>Scientifico-tecnologico-professionale</p>	<p>-Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. -Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>SALA: -regole per la stesura di un menu, -menu e stagionalità, -successione delle portate, -scheda piatto</p> <p>Lab. Cucina per articolazione di Sala: elaborazione di un menu tipico di Nazioni estere</p> <p>Lab. Cucina:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper realizzare piatti equilibrati dal punto di vista dietetico/nutrizionale; ● Realizzazione di piatti nel rispetto delle esigenze nutrizionali del cliente <p>Sala 5A: Differenze ed eventuali punti in comune fra le principali culture alimentari nel mondo, analizzandone i fattori di sviluppo e di evoluzione.</p>
<p>Competenza area professionale</p>	<p>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.</p>	
<p>Assi culturali</p>	<p>Abilità</p>	<p>Conoscenze</p>
<p>Scientifico-tecnologico-professionale</p>	<p>-Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. - Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>. - Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p>	<p>DTA: ♦ Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. ♦ Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> ♦ Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>SALA: le varie tipologie di servizio tecniche di servizio in sala tecniche di sbarazzo, rimpiazzo e riassetto della sala ristorante</p> <p>Lab. Cucina:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Realizzazione di piatti nel rispetto di differenze etniche e religiose dei clienti; ● empatizzare con la clientela ● conoscenza delle strategie di marketing <p>Sala 5A: Realizzare un'offerta enogastronomica considerando i diversi stili alimentari e le diverse culture alimentari nel mondo.</p>
<p>Competenza area professionale</p>	<p>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</p>	
<p>Assi culturali</p>	<p>Abilità</p>	<p>Conoscenze</p>

Scientifico-tecnologico-professionale	-Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza -Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	DTA: ♦ Tecniche di base della gestione budgetaria ♦ Tecniche di promozione e vendita ♦ Tecniche di segmentazione della clientela ♦ Tecniche e strumenti di posizionamento dell'offerta turistica
Competenza area professionale	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	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Scientifico-tecnologico-professionale	- Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. - Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. - Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. - Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio	DTA: ♦ L'informazione turistica: dall' <i>on site</i> all' <i>on line</i> ♦ Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) ♦ Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela ♦ Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. Lab. Cucina: <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzazione delle eccellenze del territorio tramite l'utilizzo di prodotti a km0; • Pubblicizzazione del territorio e dei suoi piatti tipici; • valorizzazione del percorso storico ed evolutivo in relazione all'evoluzione delle abitudini alimentari Sala 5A: Come realizzare un'offerta enogastronomica atta alla valorizzazione dei prodotti tipici tenendo in considerazione i diversi stili alimentari.
Competenze chiave europee	<ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 	
Utenti destinatari	Classi quinte	
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia enogastronomica • Conoscenza storica ed economica generale 	
Fase di applicazione	Primo quadrimestre	
Tempi	T1 Presentazione dell'UdA T2 Lezioni inerenti la tematica T3 Approfondimenti e ricerche T4 Realizzazione del prodotto T5 Presentazione dell'attività T6 Realizzazione della relazione individuale	

Esperienze attivate	Utilizzo dei laboratori
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ● Brainstorming ● Lezione partecipata ● Problem solving ● Role-playing ● Cooperative learning ● Studio di Caso
Risorse umane interne e discipline coinvolte	Docenti del consiglio di classe
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Ricerche a casa e in classe ● Schede, schemi, mappe concettuali ● PC - LIM - Dispositivi elettronici ● Laboratori di cucina e annessi strumenti e macchinari
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● Valutazione intermedia: durante tutto il percorso si procederà all'osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell'impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all'interno del gruppo di apprendimento. ● Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

Consegna agli studenti

Titolo UDA: L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo	
Cosa si chiede di fare	<p>lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sui prodotti utilizzati in altri paesi e nello specifico nelle aziende ristorative, sulle abitudini locali e internazionali e sui significati dei cibi nella religione di appartenenza con riferimenti storici (storia, cultura) e alimentari (dieta mediterranea, alternative), ricercando collegamenti tra i piatti nazionali e stranieri (prodotti tipici e ricette locali e internazionali...).</p> <p>Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale che andrà poi presentato all'interno della classe.</p>
In che modo	Lavoro sia in gruppo che singolo
Quali prodotti	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentazione in Power Point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati,

	<p>specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relazione individuale
Che senso ha	<p>Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all'apprendimento permanente (life long learning) in termini di intercultura, visione economica e importanza alimentare.</p>
	Primo quadrimestre
Risorse	<p>Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione i libri di testo, materiali forniti dai docenti, il laboratorio di sala e cucina, un laboratorio multimediale.</p>
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione intermedia: durante tutto il percorso si procederà all'osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell'impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all'interno del gruppo di apprendimento. • Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione U.D.A da parte del referente	Lezione frontale, utilizzo di diapositive per presentare l'attività	Coinvolgere la classe nel progetto	1 ora referente	
2	Suddivisione della classe in gruppi				
3	Sviluppo dei contenuti				
	Italiano:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Saper presentare il lavoro multimediale svolto	4	Valutazione intermedia
	Storia:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Saper presentare il lavoro multimediale svolto	2	Valutazione intermedia

	D.T.A.	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Il piano di marketing della nuova impresa	4 ore	Valutazione intermedia
	Matematica:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Saper leggere i diversi grafici statistici sulla distribuzione delle risorse alimentari	3 ore	Valutazione intermedia
	Scienze dell'alimentazione:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Religioni e alimentazione rapporti con i alimenti utilizzati	3 ore	Valutazione intermedia
	Laboratorio di cucina:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; laboratori di settore, utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	realizzazione di un servizio in sala e stesura di un menu	2 ore in laboratorio di informatica 4 ore di laboratorio pratico	Valutazione intermedia
	Laboratorio di sala-bar:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; laboratori di settore, utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	realizzazione di un servizio in sala e stesura di un menu 5A: realizzazione di un itinerario turistico ed enogastronomico.	2 ore in laboratorio di informatica 4 ore di laboratorio pratico 4 ore	Valutazione intermedia
	lab. di Cucina per Articolazione di Sala	Lezione frontale; utilizzo dei libri; laboratori di settore, utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	realizzazione di un menù della cucina nazionale di uno stato europeo o internazionale	2 ore	Valutazione intermedia
	Inglese:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Presentazione prodotti, ricette e abitudini alimentari di alcuni Paesi del mondo	5 ore	Valutazione intermedia
	Tedesco:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Parlare delle diverse abitudini alimentari dei Paesi di lingua tedesca	5 ore	Valutazione intermedia
	Religione:	Lezione frontale; utilizzo dei libri;	I principali temi sociali	4	Valutazione intermedia

		utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali			
	Scienze motorie:	Lezione frontale; utilizzo dei libri; utilizzo di materiale fornito dal docente e utilizzo di strumenti multimediali	Lo sport nel mondo	4	Valutazione intermedia
4	Ricerca dati e informazioni	Strumenti informatici, laboratori di settore e libri			Valutazione intermedia
5	Attività in gruppo e realizzazione dei lavori	Cartelloni, utilizzo P.P.T			Valutazione intermedia
6	Presentazione dei lavori al C.D.C e stesura relazione individuale	Utilizzo proiettore, utilizzo programmi informatici			Valutazione finale con griglia dell'UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi									
	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
1				X						
2										
3			DTA	DTA	DTA					
3					MATE					
4										
5										
6										

RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

Descrivi brevemente l'attività svolta

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali problemi hai dovuto affrontare e come li hai risolti

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A.								
Competenza sviluppata:								
Voto in decimi	10	9	8	7	6	5	4	3
Fascia di livello corrispondente	AVANZATO		INTERMEDIO		BASE	BASE NON RAGGIUNTO		
INDICATORI	DESCRITTORI							
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate		

Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera, nel complesso, adeguata.	L'alunno non sa ricercare le informazioni e mostra carenze rilevanti nell'organizzazione
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza.	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo le proprie idee in modo dinamico ed organizzato.	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e mostrando buone capacità nell'arricchire e organizzare le proprie idee	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze ma l'ascolto non è costante	L'allievo non riesce a comunicare con i pari, socializza in maniera selettiva e ha rilevanti difficoltà nell'ascolto.
Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
Rispetto dei tempi	Il prodotto viene presentato nel rispetto dei tempi.	Il prodotto viene presentato nel rispetto dei tempi.	Il prodotto viene presentato in ritardo rispetto ai tempi concordati (uno o due giorni)	Il prodotto viene presentato in ritardo rispetto ai tempi concordati (oltre tre giorni)
Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni.	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato