



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “CESTARI - RIGHI”

Borgo San Giovanni, 12/A - 30015 Chioggia (VE)
Tel. 041.4967600 Fax 041.4967733
Cod. Mecc. VEIS02200R – C.F. 91021780274
e-mail: veis02200r@istruzione.it
e-mail certificata: veis02200r@pec.istruzione.it



I.T.C.S “Domenico Cestari”

Cod. Mecc. VETD022013 (diurno) Cod.
Mecc.: VETD02251C (serale)

I.T.I.S. “Augusto Righi”

Cod.Mecc.VETF022019(diurno)
Cod.Mecc.VETF02251P(serale)

www.cestari-righi.edu.it

I.P.S.S.A.R “Giovanni Sandonà”

Cod. Mecc. VERH022011

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5AP

ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2022 – 2023

COORDINATORE DI CLASSE: Prof.ssa Beatrice Guccione

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
 Documento del Consiglio di Classe – 5BP– 2022/2023

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	DE ROSA SIMONA	Simona De Rosa
STORIA	DE ROSA SIMONA	Simona De Rosa
LINGUA INGLESE	COSTANTINI MONICA	monica costantini
MATEMATICA	MARIOTTI RICCARDO	Riccardo Mariotti
DIRITTO E TECNICHE AMM.	CHIEREGHIN DELIA	Delia Chierighin
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CROSARA LAURA	Laura Crosara
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CHIEREGATO GIORGIO	Giorgio Chierigato
LAB. SALA E VENDITE	BOCCIA ANGELO VECCHIATO ALICE	Alice Vecchiato
LAB. CUCINA	FINESSI ALESSANDRO BARBAGALLO ERMES	Ermes Barbagallo
FRANCESE	GUCCIONE BEATRICE	Beatrice Guccione
IRC	GIANNI CRISTINA	Cristina Gianni

I rappresentanti di classe

Aurora Ardizzone
Paolo Tullio

Chioggia, 12 maggio 2023

SOMMARIO

Sommario

PREMESSA	pag. 4
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)	pag. 7
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	pag. 8
QUADRO ORARIO	pag. 9
STORIA DEL TRIENNIO DELLA CLASSE	pag. 10
DATI STATISTICI	pag. 12
OBIETTIVI EDUCATIVI	pag. 15
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA	pag. 18
MODALITA' DI VALUTAZIONE	pag. 19
GRIGLIA DI VALUTAZIONE	pag. 20
ATTIVITA' SVOLTA NELLE VARIE DISCIPLINE	pag. 21
EDUCAZIONE CIVICA	pag. 58
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	pag. 61
ALLEGATO 1 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME	pag. 63
PRIMA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA	pag. 64
SECONDA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA	pag. 69
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	pag. 76
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA	pag. 81
SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA	pag. 84
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA	pag. 88
ALLEGATO 2	
UDA MULTIDISCIPLINARE 5AP: <i>Tiramisù</i>	pag. 91
UDA MULTIDISCIPLINARE 5AP: <i>Un evento tra cultura e sapori</i>	pag.106

PREMESSA

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente dall'art.10 dell'OM 45 del 9 marzo 2023, e dall'art. 17, comma 1, del d.Lgs. 62/2017 ed esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe 5 sezione BP nel corso dell'anno scolastico 2022/2023, contesto parzialmente influenzato dall'emergenza Coronavirus. Illustra inoltre le attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito dell'«Educazione Civica», realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DI PROVENIENZA

L'I.I.S. Cestari-Righi si colloca in una realtà territoriale caratterizzata da importanti realtà produttive legate alla pesca, all'agricoltura, al commercio e al turismo che hanno portato, soprattutto nei decenni passati, a un diffuso benessere, non sempre accompagnato da un adeguato livello di istruzione. In pratica i nostri studenti sono figli di una generazione che si è dedicata, in giovane età, al lavoro tralasciando la necessità di conseguire un titolo di studio. Dai dati rilevati emerge che il contesto socio-economico dal quale provengono i nostri studenti risulta medio-basso. Questo contribuisce a disegnare il profilo degli studenti che risulta articolato in:

- studenti più orientati ad un precoce ingresso nel mondo del lavoro, quindi più motivati verso un tipo di istruzione tecnico-professionale;
- studenti con un desiderio di riscatto ed ascesa sociale, quindi più motivati verso risultati positivi;
- studenti con limitazioni economiche, quindi attenti alla gestione delle risorse;
- studenti con utilizzo, spesso prevalente, del dialetto come forma normale di comunicazione, che è ricchezza culturale e valore aggiunto rispetto alla sola conoscenza della lingua italiana.

INCIDENZA DI STUDENTI STRANIERI

Dai dati emerge una scarsa incidenza di studenti stranieri (in media minore di uno studente per classe), anche se questo dato sembra aumentare di anno in anno. La presenza di studenti stranieri rappresenta per la scuola una ricchezza e offre alcune opportunità:

da un lato, classi abbastanza omogenee per lingua e percorso pregresso, anche se non completamente;

dall'altro, scambi culturali tra la nostra realtà locale ed altre esperienze sociali;

possibilità di apprendere nuove lingue dai compagni di classe (educazione peer to peer);

possibilità di conoscere nuovi usi e costumi;

(per i docenti) possibilità di confrontare stili educativi esteri con le nostre pratiche di insegnamento.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI DI PROVENIENZA

Dai dati non emerge una particolare provenienza di studenti da zone svantaggiate.

Opportunità:

- classi omogenee per ceto sociale, con attività extrascolastiche condivise.

Vincoli:

- tenere conto delle differenze linguistiche e culturali della minoranza; attivare corsi di italiano per stranieri, soprattutto per alcuni paesi di provenienza;
- classi disomogenee per programma svolto, necessità di attuare una didattica personalizzata anche in mancanza di stanziamento di risorse specifiche;
- difficoltà dello studente straniero di apprendere l'italiano dalla normale interazione con i compagni di classe, data l'abitudine diffusa degli altri studenti all'uso del dialetto.
- mancanza di confronto diretto tra ceti sociali diversi, al fine di riflettere sulle disuguaglianze sociali.

PRESENTAZIONE ISTITUTO

L'Istituto Tecnico Commerciale Statale “D. Cestari” è nato nel 1979 come sezione staccata del “Sarpi” di Venezia. E' diventato autonomo nel 1982 in risposta all'esigenza della città di Chioggia di disporre di un proprio Istituto Tecnico Commerciale ad indirizzo amministrativo.

L'Istituto di Istruzione Superiore “Cestari - Righi” è nato dall'accorpamento dei due Istituti di Chioggia, l'ITCS “D. Cestari” e l'ITIS “A. Righi”, nell'ambito del dimensionamento della rete scolastica per l'a.s. 2013/14. con delibera n. 2893 del 28 dicembre 2012.

Dall'anno scolastico 2015/16 è attivo il nuovo indirizzo di cinque anni:

“Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”, i cui laboratori super accessoriati, sono stati inaugurati da qualche anno, con grande soddisfazione di tutte le famiglie e dell'intera comunità scolastica.

CONCLUSIONI

La formazione delle nuove generazioni è l'unica strada attualmente percorribile, per rispondere consapevolmente ai bisogni della nostra realtà sociale particolarmente difficile, complessa e in continuo mutamento.

Scopo fondamentale dell'istruzione è fare in modo che lo studente sviluppi capacità e competenze per potersi posizionare nel mondo, vivendo un'esperienza scolastica positiva che lo renda responsabile e protagonista attivo nella sua crescita umana e culturale.

L'offerta formativa del nostro Istituto si inserisce concretamente nel tessuto socio-economico-culturale del territorio e, attraverso forme diverse di collaborazione, segue e sviluppa le potenzialità della città e del suo hinterland.

L'Istituto si propone inoltre di formare studenti che siano in grado di affrontare gli studi universitari cosicché possano diventare protagonisti dello sviluppo della propria città.

L'istituto ha ottenuto in data 19 maggio 2006 l'Accreditamento quale organismo di Formazione per l'Orientamento e nel 2012 per la Formazione Superiore.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

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

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Sono attivate due articolazioni:

- Nell'articolazione ENOGASTRONOMIA l'allievo affronta e sviluppa le tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici con particolare riferimento al mondo creativo e altamente professionale dalla cucina. Le competenze maturate gli consentono di operare in strutture ristorative di ogni livello oppure di gestire e creare in nome proprio una impresa. Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali a internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Nell'articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA, l'allievo conosce e approfondisce l'ambiente vivace e stimolante dei servizi di sala e bar ed è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; sa 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.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Il diplomato dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera trova impiego presso: ristoranti, bar, alberghi; navi da crociera e mense, attività produttive per l'amministrazione, produzione e vendita dei prodotti enogastronomici; villaggi turistici ed attività ricettive del territorio nazionale ed internazionale; attività turistiche nazionali ed internazionali.

Possibile l'accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.

Il diploma consente anche di svolgere le seguenti attività nel mondo del lavoro:

- Direttore di piccole e medie aziende di ristorazione (Enogastronomia, sala e vendita).
- Libera professione nel campo delle consulenze in materia di cucina e progettazione dei laboratori (Enogastronomia).
- Insegnante tecnico-pratico nelle scuole di secondo grado (Enogastronomia, sala e vendita).
- Rappresentanze di ditte venditrici di prodotti agroalimentari. (Enogastronomia, sala e vendita).
- Responsabile di aziende enogastronomiche (Enogastronomia, sala e vendita).
- Food&Beverage manager (Enogastronomia, sala e vendita).
- Industrie trasformatrici dei prodotti alimentari (conserviere) (Enogastronomia, sala e vendita).

QUADRO ORARIO

ORARIO SETTIMANALE			
DISCIPLINE	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	2	2	2
LINGUA INGLESE	2+1*	2+1*	2+1*
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA o ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1
SECONDA LINGUA STRANIERA (Francese)	3	3	3
ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4(1)*	3(2)*	3(1)*
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	4	4
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA***	6	5	5
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA***		2	2
TOTALE ORE-->	32	32	32

- * insegnamento suddiviso in 2 ore settimanali di lingua e 1 ora di microlingua professionalizzante
- ** tra parentesi le ore di laboratorio in presenza tra docente di teoria e docente tecnico-pratico
- *** insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

STORIA DEL TRIENNIO DELLA CLASSE

VARIAZIONI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE CURRICOLO	ANNI CORSO		
	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	AMALFI MARIA	DE ROSA SIMONA	DE ROSA SIMONA
STORIA	AMALFI MARIA	DE ROSA SIMONA	DE ROSA SIMONA
LINGUA INGLESE	CASSON ANNALISA	CASSON ANNALISA	COSTANTINI MONICA
MATEMATICA	MARIOTTI RICCARDO	MARIOTTI RICCARDO	MARIOTTI RICCARDO
DIRITTO E TECNICHE AMM.	CHIEREGHIN DELIA	CHIEREGHIN DELIA	CHIEREGHIN DELIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CROSARA LAURA	CROSARA LAURA	CROSARA LAURA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	REALE PAOLA	CHIEREGATO GIORGIO	CHIEREGATO GIORGIO
LAB. SALA E VENDITE		BERTO PRIMO	BOCCIA ANGELO VECCHIATO ALICE
LAB. CUCINA	BERSANI ADRIANO	CASTALDO PASQUALE	FINESSI A. BARBAGALLO E.
IRC	GIANNI CRISTINA	BARON ALBIS	GIANNI CRISTINA
LINGUA FRANCESE	GUCCIONE BEATRICE (*)	GUCCIONE BEATRICE (*)	GUCCIONE BEATRICE (*)

COORDINATORE (*)

NOTE

CAMBIAMENTO DI DOCENTE RISPETTO ALL'ANNO PRECEDENTE.

Come si può notare nelle discipline di laboratorio si sono avvicendati diversi docenti.

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023

La classe III AP era composta da 14 alunni di cui 8 maschi e 6 femmine; 12 provenienti dalla fusione delle classi seconde AP e BP e due nuove studentesse, una dello stesso istituto indirizzo turismo e l'altra proveniente dal liceo scientifico di Chioggia.

Erano presenti due studenti con BES per i quali sono stati redatti i relativi PDP, due studenti con disabilità per i quali sono state predisposte una programmazione per obiettivi minimi e una programmazione differenziata.

Il comportamento nel complesso è stato abbastanza corretto ma la partecipazione non sempre adeguata. Gli studenti hanno mostrato un impegno alquanto superficiale nelle materie di studio e ciò si è accentuato ancora di più durante la didattica a distanza.

Dal punto di vista delle attività pratiche (laboratorio di cucina) l'insegnante, invece, ha sottolineato un impegno, una partecipazione e un'attenzione di buon livello che ha permesso loro di raggiungere risultati soddisfacenti.

Alla fine dell'anno scolastico si evidenziavano due gruppi, uno dotato di buone potenzialità, ben motivati e sufficientemente impegnati; l'altro con notevoli difficoltà nell'organizzazione del lavoro scolastico conseguenza delle lacune pregresse e di un metodo di studio carente.

La classe IV AP era composta da 16 studenti, 8 femmine e 8 maschi; nel secondo quadrimestre sono state inserite due studentesse una proveniente dallo stesso indirizzo, articolazione sala e una da un'altra regione.

Per i due studenti con BES, per la studentessa con sostegno e per lo studente con una programmazione per obiettivi minimi il Consiglio di Classe ha seguito le indicazioni riportate nei PDP e nel PEI redatti ad inizio anno scolastico.

Durante l'anno sono state rilevate carenze nell'impegno, in particolare per i compiti assegnati per casa, ed una scarsa motivazione allo studio. La condotta di alcuni studenti ha comportato sanzioni disciplinari e, oltre ad evidenziare immaturità e superficialità, ha condizionato negativamente il comportamento dei compagni di classe. Ciononostante, durante lo stage, hanno dimostrato senso di responsabilità e capacità lavorative.

In tale contesto si evidenziavano, comunque, i buoni risultati ottenuti da un esiguo gruppo di studenti che hanno partecipato proficuamente alle attività didattiche proposte.

Nell'attuale V AP la classe inizialmente era composta da 13 studenti di cui 7 maschi e sei femmine successivamente lo studente con disabilità si è ritirato il 14-03-2023.

Sono presenti due studenti con bisogni educativi speciali di cui uno ripetente dello stesso indirizzo e articolazione, per i quali il Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico ha provveduto alla stesura di appositi PDP. In merito al profitto generale della classe, la valutazione è nel complesso soddisfacente. Un gruppo, in assenza di un metodo di studio, ha evidenziato una insufficiente preparazione di base ed un approccio prevalentemente mnemonico, senza una comprensione adeguata, con l'obiettivo di superare solo i test o le verifiche effettuate durante l'anno scolastico.

Una scarsa attenzione e concentrazione, unitamente ad una frequenza non regolare, hanno avuto un impatto negativo sul loro rendimento. Questi fattori hanno anche influito su comportamenti caratterizzati da eccessiva vivacità che ha reso problematico il regolare svolgimento delle attività didattiche.

Per tali motivi, gli stessi, sono stati soggetti a più provvedimenti disciplinari durante l'anno scolastico. Il livello di socializzazione è buono così come lo spirito di solidarietà.

Per ogni studente della classe, fin dalla classe prima è stato redatto e aggiornato il PFI (Progetto Formativo Individuale) ai sensi dell'Art.6 comma 2-3 Decreto Interministeriale 92 del 27/7/2018.

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023

DATI STATISTICI

5AP	ISCRITTI	RITIRATI	FREQUENTANTI	AMMESSI A CLASSE SUCCESSIVA	SOSPENSIONI E GIUDIZIO	NON AMMESSI
TERZA 2020-2021	14	-	14	14	2	0
QUARTA 2021-2022	16	-	16	13	4	3
QUINTA 2022-2023	13	1*	12			

***n.1 studente interruzione di frequenza il 14-03-2023**

Elenco alunni che hanno frequentato la classe quinta

Numero Registro	Composizione della classe 5AP	Classe Precedente
1		4AP
2	<i>Interr.di frequenza 14-03-2023</i>	4AP
3		4AP
4		4AP
5		4AP
6		4AP
7		4AP

**Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023**

8		4AP
9		4AP
10		4AP
11		4AP
12		4AP
13		Ex 5AP

ATTIVITA' DIDATTICHE OFFERTE DALLA SCUOLA

CLASSE TERZA (A.S.2020/2021)

1. Progetto: “A scuola con i disturbi specifici di apprendimento”: il progetto, rivolto a tutti gli studenti con DSA, con lo scopo di aiutare a superare una condizione di disagio che impedisce di raggiungere obiettivi comuni alla classe frequentata, e aperto agli studenti che vogliono riflettere criticamente sul proprio metodo di studio.
2. CORSO ECDL: lo studente alla fine del corso ha potuto ottenere, dopo aver sostenuto un esame, una certificazione riconosciuta a livello europeo sulle abilità e sulle competenze acquisite in ambito informatico.
3. CORSO DI INGLESE CAMBRIDGE: lo studente alla fine di una serie di lezioni ha potuto sostenere un esame per conseguire un certificato sulle competenze acquisite, spendibile in campo accademico e professionale.
4. PUNTO DI ASCOLTO: la dott.ssa Viviana Terzulli è stata a disposizione degli studenti di insegnanti e genitori per aiutare a risolvere eventuali situazioni problematiche.
5. GIORNATE DELLO SPORT (attività fortemente limitata e influenzata dall'emergenza COVID 19).
6. Progetto BASTA PLASTICA per un impatto ambientale più sostenibile.
7. Attivazione di corsi di recupero per il recupero delle insufficienze e delle lacune riscontrate nel primo quadrimestre.
8. PCTO: formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.
9. UdA interdisciplinare “Il cibo e le religioni”.

CLASSE QUARTA (A.S. 2021/2022)

STAGE PRESSO AZIENDE DEL TERRITORIO

Dal giorno 20/09/2021 fino al giorno 10/10/2021, svolgimento dell'apprendimento in contesto lavorativo dei PCTO (stage) presso le aziende ospitanti, come da circ. 38 del 19/09/2021. Un'ulteriore settimana di stage lavorativo è stata svolta dal 1/6/2022 al 8/6/2022 per un totale di 160 ore.

ATTIVITÀ DIDATTICHE INTERDISCIPLINARI

1. PROGETTO: “A scuola con i disturbi specifici di apprendimento”: il progetto, rivolto a tutti gli studenti con DSA, con lo scopo di aiutare a superare una condizione di disagio che impedisce di

**Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023**

raggiungere obiettivi comuni alla classe frequentata.

2. CORSO ECDL: lo studente alla fine del corso ha potuto ottenere, dopo aver sostenuto un esame, una certificazione riconosciuta a livello europeo sulle abilità e sulle competenze acquisite in ambito informatico.
3. CORSO DI INGLESE CAMBRIDGE: lo studente alla fine di una serie di lezioni ha potuto sostenere un esame per conseguire un certificato sulle competenze acquisite, spendibile in campo accademico e professionale.
4. Partecipazione alla finale della COMBIGURU Challenge svolta in UNOX il 21 aprile 2022.
5. Il 26 marzo 2022 visita guidata al Forte San Felice.
6. In data 1 aprile 2022 la classe è stata impegnata in una lezione accademica svolta con la partecipazione del Presidente del Radichio di Chioggia IGP.
7. PUNTO DI ASCOLTO: la dott.ssa Viviana Terzulli è stata a disposizione degli studenti di insegnanti e genitori per aiutare a risolvere eventuali situazioni problematiche.
8. GIORNATE DELLO SPORT.
9. Adesione al Progetto “Io leggo perché”.
10. Adesione al Progetto “Basta plastica”.
11. Adesione e collaborazione attiva nella realizzazione dell’iniziativa “Libriamoci”.
12. UdA interdisciplinare PCTO.
10. Visita alla mostra EARLY ARTIST KNOWN AS BANKSY presso il Museo Civico di Chioggia, 10 novembre 2021.

CLASSE QUINTA (A.S. 2022/2023)

PROVE INVALSI

Da lunedì 7 Marzo a giovedì 23 Marzo 2023 si sono svolte le prove Invalsi di italiano, matematica e inglese. La somministrazione è stata effettuata al computer nei laboratori di informatica e linguistico. La durata delle prove:

- italiano: 120 minuti;
- matematica: 120 minuti;
- inglese: reading: 90 minuti ; listening: 60 minuti circa.

EDUCAZIONE CIVICA

1. Progetto “Non smettere di Piacerti” in collaborazione con l’associazione Volontari Ospedalieri di PD – raccolta tappi di plastica destinata all’acquisto di parrucche per pazienti dell’Istituto Oncologico Veneto (circ.47).
2. Incontro on line sulle tematiche del cyberbullismo con la Polizia Postale (circ.228).
3. Partecipazione all’incontro “Le mogli di... - F.L. Morvillo, magistrata e accademica”, organizzato dal Lions Club (circ.300).
4. Progetto “Donacibo” (circ.307), progetto di solidarietà avente come fine la raccolta di generi alimentari non deperibili in ambito scolastico – in collaborazione con l’Associazione di Solidarietà “Anna Dupuis” di Chioggia e la Federazione Nazionale Banchi di Solidarietà.

EDUCAZIONE ALLO SPORT

1. Rafting in Valstagna (circ.379)

PCTO e ATTIVITA’ DI ORIENTAMENTO IN USCITA

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023

1. “Talenti al lavoro: Come navigare nel mercato del lavoro” serie di 5 webinar in collaborazione con Veneto Lavoro (circ.74).
2. Job & Orienta, manifestazione annuale sull’orientamento e l’offerta formativa (circ.141).
3. University Day – CUR Rovigo (circ.238).
4. Job Day – incontro con l’azienda Selèct srl, che si occupa della ricerca e selezione di personale per diverse gelaterie italiane in Germania (circ.259).
5. “Scegli il tuo domani”, manifestazione sull’orientamento universitari dell’Università di Padova (circ.268).
6. In data 17/02/2023 la classe ha partecipato all’incontro con lo chef “L’aura in cucina” in modalità meet. L’intervento ricade nell’attività di divulgazione delle nuove professioni del futuro come lo chef a domicilio (circ. 273).
7. Incontro con l’agenzia per il lavoro “Umana” (circ.345).
8. Incontro con i referenti ITS Agroalimentare Veneto (circ.374).
9. Visita all’azienda agricola “Le Fragole di Sofia” a Crespino (RO) – visita aziendale (circ.167).

ULTERIORI ATTIVITÀ

1. Partecipazione alla lezione-spettacolo “Cosa sono le tre P”, (circ.64). spettacolo focalizzato sulla figura di Pier Paolo Pasolini.
2. Partecipazione alla lezione-spettacolo “I piccoli maestri” a lezione con Luigi Meneghello in occasione del centenario della nascita (circ.113).
3. Partecipazione al Forum "*Raccogliere l'olio vegetale per salvare il mare e produrre energia pulita*" nell'ambito della Settimana Europea dell'energia sostenibile 2022 tenutosi in Auditorium S. Nicolò il 28/9 (circ.34).
4. Collaborazione alla realizzazione dell’evento “Festa di S. Martino”del 11-12-13 novembre 2022, partecipazione di alcuni studenti in rappresentanza dell’Istituto (circ.120).
5. Partecipazione al progetto “Libriamoci”, per la valorizzazione della lettura ad alta voce (circ.130) e partecipazione alla lettura animata a cura degli studenti del laboratorio teatrale (circ.137).
6. Corso di formazione “*Arte e Pasticceria*” tenuto dal Maestro Pasticcere Maurizio Penzo presso i laboratori del Sandonà nelle giornate martedì 6-13-20 dicembre e martedì 10 gennaio 2023 (circ.173).
7. Partecipazione allo spettacolo musicol “Mamma mia, fioi” con la collaborazione di Arte Ven
8. UdA “Tiramisù”*
9. UdA “Un evento tra cultura e sapori”*

* le programmazioni delle Uda interdisciplinari svolte nella classe 5 sono allegate al presente documento

OBIETTIVI EDUCATIVI

In riferimento alle linee essenziali del P.T.O.F. dell’Istituto e delle singole programmazioni disciplinari, il Consiglio di Classe ha concordato i seguenti obiettivi educativi generali:

- Promuovere rapporti di collaborazione e di rispetto fra i compagni, fra alunni ed insegnanti e con tutto il personale della scuola, nell’osservanza dei Regolamenti e del Patto educativo di corresponsabilità;
- Sollecitare la disponibilità al dialogo, al confronto e alla partecipazione alle

**Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023**

- attività collegiali, nel rispetto delle opinioni altrui e delle regole condivise;
- Favorire ed accrescere il processo di integrazione degli alunni in difficoltà;
 - Aiutare ciascun alunno ad individuare e a sviluppare le proprie attitudini ed inclinazioni;
 - Guidare gli alunni nell’acquisizione di un metodo di lavoro razionale ed efficace, che consenta loro di raggiungere un buon livello di autonomia;
 - Stimolare negli alunni nuovi interessi e potenziare l’autostima;
 - Favorire lo sviluppo della capacità di riflessione critica e di espressione;
 - Sviluppare il senso di responsabilità e di onestà nella vita scolastica e nei rapporti con gli altri;
 - Migliorare la capacità di esprimersi utilizzando un linguaggio chiaro e corretto;
 - Accrescere la capacità di lavorare in gruppo, collaborando con i compagni armonizzando le proprie con le altrui attitudini nella realizzazione di un progetto comune;
 - Saper mantenere una condotta corretta e responsabile nei confronti dei compagni, dei docenti e del personale della scuola e idonea all’ambiente frequentato.

OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI

Gli obiettivi didattici riassumibili dalle programmazioni delle singole discipline e dai docenti sono i seguenti:

- Acquisire le conoscenze di base relativamente ai contenuti trattati nelle singole discipline;
- Avere cura dei materiali e degli strumenti di lavoro;
- Potenziare le capacità di analisi e sintesi delle informazioni acquisite, sviluppando le abilità logiche di memorizzazione e di osservazione;
- Saper affrontare un argomento con un approccio problematico mediante l’analisi e il confronto dei vari punti di vista;
- Organizzare e ottimizzare lo studio personale;
- Saper analizzare fatti e fenomeni;
- Sviluppare la capacità di utilizzare autonomamente e criticamente strumenti di lavoro quali: libro di testo, appunti, apparecchiature, ecc.;
- Sapere usare un linguaggio preciso ed appropriato nei diversi ambiti disciplinari;
- Sviluppare e potenziare le proprie abilità per raggiungere un livello di conoscenza e competenza - superiore rispetto a quello di partenza;
- Sviluppare motivazione verso la semplicità operativa delle rappresentazioni grafiche;
 - Saper operare collegamenti tra le conoscenze delle diverse discipline, riconoscendo il ruolo di supporto delle discipline di area comune rispetto alle materie d’indirizzo e comprendere l’importanza di osservare le norme di sicurezza in laboratorio.

OBIETTIVI TRASVERSALI

Vengono evidenziati gli obiettivi trasversali comuni, in forma di competenze, che gli studenti hanno acquisito al termine di quest’anno, mentre si rimanda alle singole programmazioni per le competenze specifiche:

- Sapere leggere e comprendere un testo, padroneggiare la lingua italiana in tutte le sue espressioni in differenti contesti;
- Individuare gli elementi principali di un progetto per il corretto svolgimento dello stesso;
- Raggiungere autonomia operativa;
- Saper individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi formativi raggiunti dagli alunni rispetto a quelli prefissati e perseguiti nel corso dei cinque anni, in termini di capacità critiche, di osservazione, analisi e sintesi, di produzione personale e di collegamento, sono direttamente connessi con quanto descritto nel profilo della classe stessa. La maggior parte degli alunni ha seguito un iter scolastico regolare ma, nella maggioranza dei casi, permangono difficoltà più o meno significative che vanno dall'area linguistico - letteraria a quella tecnico-professionale.

Oltre a tali obiettivi si sono perseguiti obiettivi più specificatamente cognitivi: comunicare con efficacia facendo uso dei linguaggi settoriali; acquisire competenze operative spendibili nel campo professionale. Anche questo tipo di obiettivi è stato solo parzialmente raggiunto.

Per ciò che concerne gli obiettivi didattici, si fa riferimento a quanto delineato nelle relazioni personali dei singoli docenti, dalle quali emergono i livelli diversi di acquisizione delle varie discipline, in funzione della capacità e predisposizione degli studenti, del loro impegno, disponibilità allo studio e all'approfondimento, dell'organizzazione del lavoro a casa e della partecipazione attiva alla lezione.

Dal punto di vista delle conoscenze trasversali si è cercato di operare dei collegamenti tra le varie discipline affrontando argomenti da prospettive diverse. In particolare l'attività di P.C.T.O. che ha coinvolto più materie, ha avuto una ricaduta positiva sotto l'aspetto curricolare favorendo il processo di maturazione.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

Le metodologie utilizzate dai docenti della classe sono state varie: alla lezione frontale si è spesso alternata quella interattiva, allo scopo di stimolare la classe ad una partecipazione più viva. Esempi tratti dal vissuto quotidiano degli studenti, rapporto diretto docente-discente, ausilio di mappe esplicative, controllo della voce, della postura, della durata e dei tempi della lezione da parte del docente hanno permesso una maggiore efficacia della lezione frontale in termini di apprendimento. Per quanto riguarda le discipline pratiche, fondamentale è stato lo svolgimento di lezioni laboratoriali e di "compiti di realtà", al fine di avvicinare il più possibile le simulazioni e le esercitazioni ad una dimensione reale degli sbocchi professionali collegati all'indirizzo di studi. Per il conseguimento delle finalità e degli obiettivi di ciascuna disciplina ogni docente ha avuto cura di motivare e coinvolgere gli studenti, cercando di suscitare il loro interesse, prestando attenzione alle loro esigenze, favorendo il dialogo e promuovendo l'autonomia nell'organizzazione dello studio.

CONTENUTI

Si rinvia alle relazioni dei singoli docenti

MEZZI

Per le singole discipline, oltre ai libri di testo in dotazione alla classe, non sono mancati approfondimenti a completamento degli stessi. Tra gli strumenti di lavoro, sono stati utilizzati testi di consultazione, manuali tecnici, appunti, schemi riassuntivi, fotocopie preparate dai docenti, riviste specializzate, internet, sussidi audiovisivi, software, lavagna multimediale interattiva. Oltre all'aula, luogo chiave di apprendimento sono stati i laboratori di enogastronomia, laboratori di sala e di vendita, laboratorio di bar, laboratorio di ricevimento, nei quali gli studenti hanno avuto la possibilità di acquisire e consolidare le competenze attive, il saper fare, ed applicare quanto appreso sul piano teorico. Durante le lezioni in aula sono stati proposti e consigliati vari link a siti web e a video su YouTube. Infine, palestra e spazi esterni sono stati i luoghi deputati allo svolgimento delle lezioni di educazione motoria e sportiva, così come i laboratori previsti dalle singole discipline.

SPAZI

Sono stati utilizzati i seguenti spazi: aula 5 BP primo piano dell'Istituto, laboratori e palestra.

RECUPERO E SOSTEGNO

Nel corso dell'anno scolastico, di fronte a situazioni di insufficienza, si è ricorso all'utilizzo delle risorse di recupero a disposizione e dell'attività di recupero in itinere. Nello specifico, sono stati attivati due corsi di recupero all'inizio del secondo quadrimestre, in matematica e lingua inglese, al fine di colmare evidenti lacune pregresse e conseguenti valutazioni insufficienti, di aumentare la sicurezza espositiva e di accrescere il grado di autonomia nell'esecuzione della produzione scritta.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Tra gli strumenti comuni e quotidiani di osservazione dei processi di apprendimento si è ricorso al Registro On line, a Google Classroom (G Suite for Education) al libretto personale degli studenti come strumento di comunicazione alle famiglie e alla documentazione di scrutinio. L'accertamento del funzionamento del processo di apprendimento è avvenuto attraverso verifiche formative, con lo scopo di facilitare l'apprendimento e l'assimilazione degli contenuti. Il Consiglio di classe ha concordato nel fare uso di: interrogazioni individuali, dialogiche e colloqui; esercitazioni, relazioni, commenti, sintesi, grafici, test, mappe concettuali; prove pratiche o grafiche; rispetto delle consegne domestiche e cura del materiale scolastico. Gli strumenti di verifica per accertare il raggiungimento degli obiettivi hanno inoltre compreso: verifiche orali (interrogazioni di tipo tradizionale e discussioni collettive); verifiche scritte, strutturate o semistrutturate (quesiti a risposta multipla, completamento, vero o falso), quesiti aperti; prove pratiche; esposizione in classe delle proprie ricerche.

Gli accertamenti e le prove di verifica sono stati programmati in base alle esigenze didattiche, dandone preavviso agli allievi e distribuendoli durante il corso dell'anno scolastico. Le prove hanno teso a valutare il processo d'apprendimento, ad evidenziare gli obiettivi raggiunti, a motivare l'allievo e a promuoverne attitudini ed interessi.

ALTRI ELEMENTI PER LA VALUTAZIONE

Oltre ai dati del profitto, la valutazione finale ha tenuto conto:

- del livello di partenza, intendendo l'esperienza scolastica come un processo di cui il singolo anno è un segmento che non può essere scisso dai pregressi;
- della frequenza scolastica, intesa sia come presenza fisica a scuola, sia, soprattutto, come presenza attiva, con il rispetto dei propri obblighi e della comunità scolastica;
- dell'impegno inteso come capacità di assumersi responsabilità e di adempiere con costanza, precisione e puntualità agli obblighi connessi;
- del metodo di studio, inteso come capacità di organizzare il lavoro, di elaborare percorsi culturali, di acquisire strumenti operativi;
- della comprensione dei contenuti teorici, della capacità d'esposizione con proprietà di linguaggio, della capacità di applicazione, di confronto e di critica;
- della correttezza, sicurezza, coerenza e coesione nell'esposizione scritta e orale;
- della padronanza dei linguaggi specifici;
- della capacità di comprensione e produzione a livello scritto e orale (lingua straniera);
- della capacità di analisi critica e di rielaborazione personale;
- delle capacità logiche applicative;
- dell'acquisizione di un metodo di studio adeguato ai fini anche di un approfondimento personale;
- del grado di autonomia nell'indagine spazio-temporale;
- della precisione nell'interpretazione dei problemi di carattere storico, giuridico, ed economico.

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si è seguito quanto riportato all'interno dei regolamenti e del PTOF dell'Istituto nel capitolo “Valutazione degli apprendimenti”.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

OTTIMO voto di profitto 9/10	L'alunno evidenzia una preparazione particolarmente organica, critica, sostenuta da fluidità e ricchezza espressiva, da autonomia operativa, da spiccate capacità interpretative e di giudizio, da sicurezza nei collegamenti.
BUONO voto di profitto 8	L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti; sa rielaborare ed applicare autonomamente le conoscenze e valutare in modo critico contenuti e procedure; esposizione sicura e personale.
DISCRETO voto di profitto 7	L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi; la preparazione è precisa; si sforza di condurre autonome analisi e di offrire contributi personali; corretta l'esposizione.
SUFFICIENTE voto di profitto 6	L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina, acquisiti in modo semplice e senza particolari elaborazioni personali; l'argomentazione è lineare, l'esposizione corretta.
INSUFFICIENTE voto di profitto 5	L'alunno conosce in modo incompleto o poco chiaro gli argomenti fondamentali, pur avendo acquisito parziali abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo e commette errori; incerta e non lineare l'esposizione; le carenze indicate non sono però di tale gravità da impedire con interventi adeguati, un proficuo proseguimento dei programmi di studio.
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE voto di profitto 4	L'alunno conosce in modo frammentario e superficiale gli aspetti fondamentali della disciplina, e presenta carenze di rilievo nella quantità delle nozioni apprese e nella qualità dell'apprendimento; commette errori significativi anche in prove semplici; le carenze sono tali da pregiudicare la prosecuzione degli studi.
DEL TUTTO NEGATIVO voto di profitto meno di 4	L'alunno non conosce gli aspetti fondamentali della disciplina, ha notevoli difficoltà nella acquisizione ed elaborazione dei contenuti, presenta carenze di rilievo nelle conoscenze pregresse e non ha compiuto progressi benché minimi nel corso dell'anno scolastico.

ATTIVITÀ SVOLTE NELLE VARIE DISCIPLINE

Seguono le relazioni analitiche di tutti i docenti relative alle attività svolte nelle varie discipline.

RELAZIONE FINALE DEL PROFESSORE

PROF.SSA CROSARA LAURA

Materia di insegnamento SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Giudizio sintetico della classe

La classe si presenta abbastanza eterogenea per abilità e livello di sviluppo delle capacità coordinative e condizionali conseguite. Tutti gli alunni hanno sviluppato una sufficiente consapevolezza del rapporto esistente tra esercizio fisico e salute/benessere. Buona parte della classe possiede un bagaglio di conoscenze teoriche, che possono essere utilizzate per predisporre un semplice programma di allenamento finalizzato al miglioramento della propria forma fisica.

Obiettivi raggiunti

- Capacità di utilizzare le qualità fisiche forza, velocità, resistenza e mobilità articolare in modo adeguato alle diverse esperienze e vari contenuti tecnici.
- Capacità di coordinare azioni efficaci in situazioni complesse.
- Capacità di eseguire movimenti di ampia escursione articolare.
- Saper praticare i più comuni sport di squadra.
- Conoscenza delle caratteristiche tecniche essenziali degli sport praticati.
- Capacità di svolgere il proprio ruolo in rapporto ai compagni di squadra e gli avversari nel rispetto delle decisioni arbitrali.
- Eseguire in modo sufficientemente corretto i gesti fondamentali dell'atletica leggera.
- Saper individuare le principali capacità motorie delle attività svolte.
- Conoscere il corpo umano: nomenclatura i vari sistemi e apparati.
- Educazione civica/teoria: conoscere le numerose nozioni di primo soccorso.

Contenuti

Forza:

- Esercizi di opposizione e resistenza individuali ed a coppie.
- Esercizi di potenziamento con piccoli e grandi attrezzi, pesi e a corpo libero.
- Salti e lanci.
- Metodologia di allenamento della forza.

Mobilità articolare:

- Esercizi di allungamento muscolare.
- Metodologia di allenamento della mobilità articolare.

Velocità e resistenza breve:

- Esercizi di velocità di reazione.
- Esercizi di forza veloce.
- Metodologie di allenamento della velocità e della resistenza.

Coordinazione:

- Esercizi di coordinazione oculo-manuale e oculo-podalica.
- Esercizi di coordinazione dinamica generale.
- Metodologia di allenamento della coordinazione.

Giochi sportivi:

- Pallavolo, pallacanestro, calcio, big-hand, hockey.

-Esercitazioni individuali, a coppie, in gruppo sui fondamentali individuali e di squadra dei giochi proposti.

Atletica leggera:

- 100 mt.
- 400 mt.
- 1000 mt.
- Corsa adostacoli.
- Salto in lungo.
- Salto in alto.
- Getto del peso.
- Lancio del disco.

Attività in ambiente naturale:

- Walking
- Ciaspolata
- Rafting

Educazione civica: primo soccorso:

- Norme di comportamento da adottare in caso di infortunio;
- Diversi tipi di infortunio;
- Conoscere le manovre da compiere in caso di emergenza;
- Respirazione artificiale e massaggio cardiaco.

Metodi

- Lezione partecipata.
- Lavoro individualizzato.
- Attività a coppie e/o di gruppo.
- Studio in autonomia.
- Video-lezioni.

Mezzi

- Piccoli e grandi attrezzi.
- Stereo per le lezioni con la musica.
- Libro di testo in adozione: “Sport & Co” Marietti Scuola.
- PC, Strumenti digitali (e-mail istituzionale, registro elettronico, applicativi google-suite)

Tempi

- Atletica leggera; durante tutto l’anno intervallati da lezioni sui giochi sportivi
- Giochi sportivi: durante tutto l’anno intervallati da lezioni sulle specialità dell’atletica.
- Conoscenze teoriche: Gennaio
- Walking in autunno e in primavera intervallato alle altre attività.
- Ciaspolata: 15 Febbraio
- Rafting: 8 Maggio

Spazi

- Palestra
- Cortile della scuola
- Riva lungo il canal Lusenzo
- Pista Rosa
- Aula per le lezioni teoriche
- Ciaspolata a Caposilvano
- Rafting c/o Ivan Team

Criteria e strumenti di Valutazione

Sono state valutate le capacità motorie di tipo condizionale e coordinativo, le abilità e tecniche possedute, l'interesse, l'impegno e la partecipazione con un punteggio di valutazione da 1 a 10 (sufficienza a 6 punti).

RELAZIONE FINALE DEL PROFESSORE A. S. 2022/2023			
Docente:		Prof. Giorgio Chiaregato	
Materia d'insegnamento:		Scienza e cultura dell'alimentazione	
Classe:	V	Sezione:	AP

Giudizio sintetico della classe

La classe è composta da 12 alunni, 6 femmine e 6 maschi (un alunno ha interrotto la frequenza). Il docente, ha notato una più spiccata vivacità e maleducazione in parte della classe e maggiore difficoltà di concentrazione rispetto all'anno precedente. La classe si dimostra caratterizzata da un buon interesse per le attività didattiche proposte da parte di un gruppo di alunni, mentre altri mostrano uno scarso interesse per le lezioni. Il livello del profitto e del rendimento scolastico risulta buono per alcuni, medio-basso per altri.

Obiettivi raggiunti

OBIETTIVI GENERALI della MATERIA:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,
 - chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza
 - e tracciabilità dei prodotti;
 - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.
 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

I nuclei fondanti, concordati nelle riunioni di coordinamento disciplinare, in termini di competenze, conoscenze ed abilità, sono i seguenti:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.
5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

OBIETTIVI DI EDUCAZIONE CIVICA

L’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d’azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell’ONU. Essa ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile. Gli obiettivi sviluppati nella disciplina sono:

Obiettivo 1: Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo.

Obiettivo 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un’agricoltura sostenibile.

Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.

Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.

ALIMENTAZIONE NELL’ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	
LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE	
Competenza n. 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 in uscita n°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.	
CONOSCENZE	ABILITA’

<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari • Funzione nutrizionale dei principi nutritivi • Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande • Risorse enogastronomiche del territorio • Principi di alimentazione equilibrata • Gli stili alimentari e le diete moderne • Dieta razionale ed equilibrata in condizioni fisiologiche • Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie 	<ul style="list-style-type: none"> • Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari • Individuare le nuove tendenze del settore • Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi • Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti • Individuare i prodotti tipici di un territorio • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona • Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili • Formulare menù funzionali alle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	
<p>Competenza n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Fattori di rischio professionale e ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.

<ul style="list-style-type: none"> • Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/ commercializzazione, promuoverne la valorizzazione
<p>Competenza n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti • Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP) 	<ul style="list-style-type: none"> • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio • Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza • Leggere e interpretare le etichette alimentari

UDA EDUCAZIONE CIVICA
Partecipazione al progetto FAO: realizzazione di un post dal titolo, non lasciare nessuno indietro.

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

Per quanto riguarda la vita scolastica l'obiettivo comportamentale che si è cercato di raggiungere è stato di promuovere correttezza, autocontrollo e responsabilità nelle relazioni con compagni, insegnanti e personale in genere, con collaborazione critica e costruttiva.

Si è cercato di potenziare la creazione di rapporti di proficua collaborazione, solidarietà con i compagni nell'accettazione e comprensione delle diversità sociali.

È stata ribadita l'importanza della frequenza regolare alle lezioni, del rispetto per gli ambienti comuni, delle scadenze e in generale del regolamento dell'istituto.

Contenuti

MODULO	CONTENUTI
1. RIPASSO: LE VITAMINE	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali. • Le vitamine liposolubili. Le vitamine idrosolubili. • Il destino metabolico delle vitamine.
2. CIBO E RELIGIONI	<ul style="list-style-type: none"> • Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni. • Le regole alimentari nella religione ebraica. • Le regole alimentari nel cristianesimo. Le regole alimentari nell’Islam. • Induismo e Buddismo e norme alimentari.
3. NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti alimentari. I prodotti per un’alimentazione particolare. • Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. • I novel foods. • Gli alimenti geneticamente modificati.
4. LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Sana e corretta alimentazione. La dieta nell’età evolutiva. • La dieta dell’adolescente. La dieta dell’adulto. • La piramide alimentare. • La dieta in gravidanza. La dieta nella terza età.
5. DIETE E STILI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> • Stili alimentari. • La dieta mediterranea. La dieta vegetariana. La dieta sostenibile. • La dieta dello sportivo. • La doppia piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale.
6. LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI	<ul style="list-style-type: none"> • Le malattie cardiovascolari. L’ipertensione arteriosa. • Le iperlipidemie e l’aterosclerosi.
7. LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Il diabete mellito. L’obesità. • Il ciclo circadiano.
8. ALLERGIE E INTOLLERANZE	<ul style="list-style-type: none"> • Le reazioni avverse al cibo. • Le allergie alimentari e i quattordici allergeni (Reg. 1169/2011). • Le intolleranze alimentari: lattosio e glutine.
9. ALIMENTAZIONE E TUMORI	<ul style="list-style-type: none"> • I tumori. • La prevenzione delle malattie tumorali attraverso i cinque colori del benessere.

10. LE CONTAMINAZIONI FISICO-CHIMICHE, BIOLOGICHE E IL SISTEMA HACCP.	<ul style="list-style-type: none"> • Pericoli biologici, fisici e chimici. • I principali microrganismi e parassiti responsabili delle MTA. • Igiene: della persona, dei locali e delle attrezzature. Le GHP, GMP. • Il sistema HACCP: le cinque fasi preliminari e i sette principi.
11. LA TUTELA DEI PRODOTTI	<ul style="list-style-type: none"> • DOP IGP STG • PAT • De.Co

Metodi

Lezione frontale;
Dimostrazione;
Approccio Tutoriale;
Discussione;
Studio del caso.

STRATEGIE

Strategie logico-visive, mappe, schemi e aiuti visivi;
Percorsi di studio partecipati;
Ancoraggio delle conoscenze ed abilità pregresse degli studenti;
Costruzione di un clima positivo nella classe;
Contestualizzazione dell'apprendimento, favorevole alla ricerca e alla scoperta;
Sviluppo negli studenti di competenze metacognitive.

Mezzi

- Libro di Testo: Poseidonia Scuola, A. Machado, “Scienza e cultura dell'alimentazione”;
- Mappe concettuali, slides, appunti, siti web e video;
- Software didattico;
- G-Suite for Education;
- Moduli di Google;
- Registro On Line
- Kahoot
- Edpuzzle

TEMPI

MODULO	PERIODO
1. RIPASSO	Settembre
2. CIBO E RELIGIONI	Ottobre
3. NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	Novembre
4. LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE	Dicembre

**Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023**

5. DIETE E STILI ALIMENTARI	Gennaio
6. LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI	Febbraio
7. LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE	Marzo
8. ALLERGIE E INTOLLERANZE	Aprile
9. ALIMENTAZIONE E TUMORI	Maggio
10. LE CONTAMINAZIONI FISICO-CHIMICHE, BIOLOGICHE E IL SISTEMA HACCP.	Maggio
11. LA TUTELA DEI PRODOTTI	Maggio

SPAZI

- Aula didattica.
- Aula didattica con carrellino dotato di PC e videoproiettore.
- Laboratorio di microbiologia
- Piattaforma G-Suite for Education (Classroom, Meet, Jamboard, Drive, Moduli, ecc.)

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione seguono le linee indicate dal PTOF.

RELAZIONE FINALE DEL PROFESSORE

PROF. CHIEREGHIN DELIA

Materia di insegnamento Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Giudizio sintetico della classe

La classe è abbastanza eterogenea dal punto di vista degli apprendimenti e del profitto, sono presenti pochi alunni molto bravi, mentre la maggior parte degli studenti ha enormi difficoltà a capire la materia. Il motivo del basso livello di apprendimento è dovuto principalmente al fatto che gli alunni non si applicano nello studio, non seguono le lezioni con interesse, non copiano gli esercizi che l'insegnante spiega e scrive alla lavagna. In aggiunta allo scarso impegno e partecipazione, parecchi studenti hanno evidenti lacune pregresse. Dal punto di vista disciplinare la classe si distrae in continuazione, non ha un comportamento adeguato, alcuni alunni sono molto maleducati sia nei confronti dei compagni che dell'insegnante.

La frequenza alle lezioni è stata regolare nella maggior parte degli alunni.

Il programma è stato svolto secondo le tempistiche previste nella programmazione iniziale, pertanto non ha subito rallentamenti

Obiettivi raggiunti

Gli studenti dovrebbero aver sviluppato le seguenti competenze:

- Dovranno riconoscere e comprendere le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico e ristorative.
- Dovranno analizzare i costi e determinare il prezzo di vendita nelle imprese turistico ristorative.
- Dovranno riconoscere ed analizzare il bilancio d'esercizio nell'insieme delle sue voci.
- Dovranno riconoscere il contratto di lavoro e le parti fondamentali della busta paga.
- Dovranno sapere riconoscere e analizzare il mercato turistico.
- Dovranno essere in grado di prendere in esame i vari aspetti del marketing.
- Dovranno acquisire i concetti di pianificazione, programmazione e controllo di gestione.
- Dovranno acquisire gli aspetti della normativa del settore turistico.
- Dovranno utilizzare i sistemi informativi aziendali per realizzare attività comunicative;
- Dovranno applicare i principi e gli strumenti del controllo di gestione, analizzandone i risultati;
- Dovranno applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati.

Abilità:

Lo studente al termine della quinta deve saper:

- Analizzare le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico e ristorative.
- Analizzare il contratto di lavoro e le parti fondamentali della busta paga.
- Analizzare il mercato turistico.
- Saper analizzare i vari aspetti del marketing.
- Saper individuare ed interpretare i concetti di pianificazione, programmazione e controllo di gestione.
- Delineare il processo di pianificazione, programmazione e controllo individuandone i tipici strumenti e il loro utilizzo.

Contenuti

Modulo C (Volume 2): L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

- 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

Modulo E (Volume 2): I contratti di lavoro

- Il mercato del lavoro;
- Il contratto di lavoro;
- La retribuzione dei lavoratori dipendenti;
- Il foglio paga;

Modulo A (Volume 3): Il mercato turistico

- Il mercato turistico internazionale;
- Gli organismi e le fonti normative internazionali;
- Il mercato turistico nazionale;
- Gli organismi e le fonti normative interne.

Modulo B (Volume 3): Il marketing

- Il marketing: aspetti generali;
- Il marketing strategico;
- Il marketing operativo;
- Determinazione del prezzo di vendita con il metodo del full costing e del direct costing (esercizi);
- Il web marketing;
- Il marketing plan

Modulo C (Volume 3): Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- La pianificazione e la programmazione aziendale;
- Il budget;
- Il budget delle vendite, budget degli acquisti, budget dei costi del personale, budget degli altri costi della produzione, budget degli oneri finanziari, budget economico. Esercizi;
- Il business plan.

Modulo D (Volume 3): La normativa del settore turistico-ristorativo

- Le norme sulla costituzione dell'impresa;
- I contratti delle imprese ristorative e ricettive;
- I contratti delle imprese di viaggio

Approfondimenti

- Customer satisfaction;
- Curva della domanda e curva dell'offerta di beni e servizi;
- La divisione dei poteri in Italia.

Metodi

Lo studio della Disciplina deve fornire agli studenti oltre che una serie di nozioni rivolte al completamento della loro preparazione professionale, anche un supporto culturale per affrontare problematiche scaturenti dalla realtà quotidiana. Per fare questo le metodologie adottate sono state:

- lezione frontale interattiva;
- problem solving;
- discussioni di gruppo per stimolare l'analisi critica;

- Didattica a Distanza (Registro elettronico, Strumenti GSuite for Education).

Mezzi

Gli strumenti didattici che sono stati ritenuti appropriati per il raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione e per questo gruppo-classe sono i seguenti:

- Testo scolastico in adozione: Gestire le imprese ricettive più, volume 2 – Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – casa editrice: Tramontana; Gestire le imprese ricettive up, volume 3 – Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – casa editrice: Tramontana.
- Materiale didattico predisposto dall'insegnante

Tempi

Quattro ore settimanali impiegate per spiegare la teoria, svolgere esercizi assieme agli alunni, correggere gli esercizi svolti a casa e riportare quanto studiato alla realtà.

Spazi

Aula scolastica e laboratorio di informatica.

Criteri e strumenti di Valutazione

La valutazione, trasparente in tutte le fasi, ha tenuto conto degli obiettivi programmati e dei seguenti criteri:

- livelli di partenza e quindi percorso compiuto dalla classe e dal singolo;
- conoscenza e livello di comprensione dei dati;
- metodo di studio e approfondimento personale;
- partecipazione all'attività didattica e interesse per la disciplina;
- abilità e capacità espressivo-formali e logico-critiche;
- impegno e rispetto delle scadenze.
- In corso dell'anno si è proceduto a diverse tipologie di verifica per poter meglio valutare le capacità degli studenti: interrogazioni, verifiche scritte con domande aperte ed esercizi.

RELAZIONE FINALE DEL PROFESSORE

PROF.SSA De Rosa Simona

Materia di insegnamento

Lingua e letteratura italiana

Giudizio sintetico della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe risente di una parte che assume un atteggiamento poco partecipativo e inadeguato nei confronti del docente e/o del contesto scolastico. Un gruppo minoritario si presta alla costante attenzione, necessaria durante le lezioni, partecipando attivamente al dialogo in classe e alle attività proposte. Dal punto di vista didattico, l'impegno nello studio caratterizza solo un esiguo gruppo di studenti. In relazione a quanto detto, pertanto, si distinguono alcuni alunni con un buon livello di preparazione, altri con conoscenze e abilità sufficienti, qualche elemento dimostra invece incertezze e lacune. Le competenze linguistiche appaiono in generale carenti con un lessico mediamente abbastanza povero.

Obiettivi raggiunti

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- 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;
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Contenuti

1) Naturalismo, Verismo e Simbolismo

Il Positivismo e il Naturalismo: Emile Zola.

- *Gervaise e l'acquavite (da L'Assommoir)*

La poetica del Verismo (analogie e differenze tra Naturalismo e Verismo).

Giovanni Verga: vita, poetica e opere con particolare attenzione alla riflessione su "Il Ciclo dei Vinti". *I Malavoglia*: struttura, sistema dei personaggi e significato dell'opera.

- *La Lupa (da Vita dei Campi)*
- *Prefazione e testi scelti (da I Malavoglia)*

2) Il Decadentismo

Il contesto culturale e la poetica dei cosiddetti 'Poeti maledetti'.

Decadentismo e Simbolismo.

Gabriele D'Annunzio: vita, pensiero e opere con particolare riferimento al romanzo *Il Piacere*. L'Estetismo e la figura del dandy. Il concetto di superuomo. *Alcyone*: caratteristiche generali dell'opera.

- *L'attesa dell'amante* cap. I,1 (da *Il Piacere*)

Giovanni Pascoli: vita, pensiero e opere. La poetica del fanciullino e i legami con il Simbolismo. Le innovazioni formali e i temi della poesia pascoliana. *Myricae*: struttura e temi.

- *L'assiuolo* (da *Myricae*);
- *X Agosto* (da *Myricae*);

3) Il primo Novecento

L'avanguardia futurista. Marinetti e il manifesto del Futurismo.

- *Il bombardamento di Adrianopoli* (*Zang Tumb Tumb*)

Le linee generali del nuovo romanzo europeo del primo Novecento.

Luigi Pirandello: la vita, le opere e la poetica. Il disagio della modernità, il pessimismo, le maschere. L'umorismo come "sentimento del contrario" e il rapporto vita/forma. Le opere *Il fu Mattia Pascal* e *Uno nessuno e Centomila*: trama, sistema dei personaggi e significato nel solco della poetica pirandelliana. La produzione teatrale: *Sei personaggi in cerca d'autore*, caratteristiche generali e novità dell'opera.

- *La nascita di Adriano Meis* (da *Il fu Mattia Pascal* cap. VIII)
- *Un piccolo difetto* (da *Uno, nessuno e centomila* libro I cap. 1)
- *La vecchia imbellettata* (da *L'umorismo* parte seconda, cap. II)

L'avvento della psicanalisi in Italia.

Italo Svevo: la vita, le opere e la poetica. L'opera *La coscienza di Zeno*: trama, personaggi e significato dell'opera. L'inefficienza. La tecnica formale del monologo interiore.

- *Prefazione* (da *La coscienza di Zeno*)
- *Preambolo* (da *La coscienza di Zeno*)
- *L'ultima sigaretta* (da *La coscienza di Zeno* cap. III)
- *La proposta di matrimonio* (da *La coscienza di Zeno* cap. V)

4) Il Novecento

Giuseppe Ungaretti. La vita e la poetica. *Allegria*: gestazione della raccolta e significato dell'opera.

- *Veglia* (da *L'allegria*)
- *Mattina* (da *L'allegria*)
- *Il porto sepolto* (da *L'allegria*)
- *Soldati* (da *L'allegria*)

Eugenio Montale. La vita e la poetica. *Ossi di Seppia*: i caratteri fondamentali e il significato

dell'opera

- *Non chiederci la parola* (da *Ossi di Seppia*)
- *Spesso il male di vivere ho incontrato* (da *Ossi di Seppia*)
- *Ho sceso, dandoti il braccio* (da *Satura*)

Produzione scritta

Nel corso dell'anno gli studenti sono stati chiamati a produrre tipologie testuali sul modello della prima prova dell'Esame di Stato: analisi del testo letterario (tipologia A), analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B), riflessione di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C).

Argomenti legati all'insegnamento trasversale della disciplina Ed. Civica

Il mondo del lavoro nella narrativa italiana: la lotta per la vita all'interno della letteratura di Verga

Metodi

L'approccio metodologico è stato volto a sviluppare le capacità critiche e cognitive che consentissero ai singoli studenti di pervenire al successo formativo secondo le predisposizioni personali. A tal fine, sono state adottate tecniche e metodi didattici vari. La tradizionale lezione frontale è stata caratterizzata dalla presentazione degli argomenti in modo induttivo e graduale, adattata di volta in volta al livello di ricezione e di apprendimento della classe. Quest'ultima ha inoltre privilegiato il carattere espositivo-interrogativo e partecipativo al fine di stimolare lo spirito e le capacità dei singoli studenti. Tale carattere è stato dato da attività di brainstorming (soprattutto per tematiche di attualità legate all'argomentazione letteraria o alla disciplina trasversale dell'ed. civica) e cooperative learning.

Mezzi

Libro di testo in adozione (Roncoroni Angelo, *Mia letteratura*, vol.3, Carlo Signorelli Editore);
Proiezione di slide o PPT per spiegazioni e/o ripassi attraverso la Digital Board;
Quando ritenuto necessario, l'insegnante ha disposto materiali extra come interventi di rinforzo e recupero. A tale scopo è stata utilizzata anche la piattaforma Google Classroom.

Tempi

La disciplina Lingua e letteratura italiana, da quadro orario, occupa gli studenti 4 ore di lezione alla settimana e nel pieno rispetto delle tempistiche della programmazione, il piano di lavoro ha tenuto conto, di volta in volta, delle esigenze specifiche della classe, così da garantire un'adeguata assimilazione dei concetti da parte degli studenti.

Spazi

Le lezioni si sono svolte all'interno delle aule dell'istituto scolastico.

Criteri e strumenti di Valutazione

La disciplina d'insegnamento ha previsto due/tre verifiche orali e scritte per periodo. Le verifiche scritte sono state adattate alle tipologie dell'Esame di Stato.

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si rimanda al PTOF dell'Istituto Cap. 17 "Valutazione degli apprendimenti".

Si precisa che la valutazione finale, terrà conto oltre che del livello delle conoscenze e competenze conseguito, anche dell'interesse, della partecipazione e dell'impegno.

RELAZIONE FINALE DEL PROFESSORE

PROF.SSA De Rosa Simona

Materia di insegnamento

Storia

Giudizio sintetico della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe risente di una parte che assume un atteggiamento poco partecipativo e inadeguato nei confronti del docente e/o del contesto scolastico. Un gruppo minoritario si presta alla costante attenzione, necessaria durante le lezioni, partecipando attivamente al dialogo in classe e alle attività proposte.

Dal punto di vista didattico, l'impegno nello studio caratterizza solo un esiguo gruppo di studenti. In relazione a quanto detto, pertanto, si distinguono alcuni alunni con un buon livello di preparazione, altri con conoscenze e abilità sufficienti, qualche elemento dimostra invece incertezze e lacune.

Obiettivi raggiunti

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

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;
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Contenuti

Il primo Novecento

Le grandi potenze: colonialismo e imperialismo

L'Italia dei primi anni del Novecento. L'età giolittiana

La prima guerra mondiale. Le premesse. Lo scoppio della guerra. Le fasi iniziali della guerra (1914-1915). La situazione in Italia e l'intervento nel conflitto mondiale. La guerra di logoramento. Guerra sottomarina, l'intervento degli Stati Uniti, crollo della Russia, Caporetto. 1918: la fine della guerra e i trattati di pace.

La Rivoluzione sovietica

La prima e la seconda rivoluzione. La vittoria dei bolscevichi.

2. L'età dei totalitarismi

L'Italia durante il primo Dopoguerra

L'avvento e la genesi del fascismo. Il regime totalitario

La Germania e l'avvento del nazismo. La formazione del regime totalitario e l'antisemitismo

L'Unione sovietica: da Lenin a Stalin

I tratti fondamentali della formazione dello Stato totale e le sue conseguenze

3. La seconda guerra mondiale

La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali.

La Guerra d'Etiopia. Dall'Asse Roma-Berlino al patto tra Germania e Unione Sovietica

La seconda guerra mondiale. L'inizio del conflitto (1939). Dalla guerra su più fronti all'avvio del conflitto mondiale. La battaglia di Stalingrado. La svolta del conflitto (1942-1943). La liberazione dell'Europa. Il processo di Norimberga.

4. Il secondo dopoguerra (in sintesi)

L'Italia. Dalla Costituzione al miracolo economico

Argomenti legati all'insegnamento trasversale della disciplina Ed. Civica

Le organizzazioni governative e non governative

La nascita dell'ONU. Gli obiettivi e gli organi dell'organizzazione. Lo Statuto e la Dichiarazione universale dei diritti umani

Le principali agenzie dell'ONU

Metodi

L'approccio metodologico è stato volto a sviluppare le capacità critiche e cognitive che consentissero ai singoli studenti di pervenire al successo formativo secondo le predisposizioni personali. A tal fine, sono state adottate tecniche e metodi didattici vari. La tradizionale lezione frontale è stata caratterizzata dalla presentazione degli argomenti in modo induttivo e graduale, adattata di volta in volta al livello di ricezione e di apprendimento della classe. Quest'ultima ha inoltre privilegiato il carattere espositivo-interrogativo e partecipativo al fine di stimolare lo spirito e le capacità dei singoli studenti. Tale carattere è stato dato da attività di brainstorming (soprattutto per tematiche di attualità legate all'argomentazione letteraria o alla disciplina trasversale dell'ed. civica), cooperative learning.

Mezzi

Libro di testo in adozione (Carlo Cartiglia, Immagini del tempo vol. 3, Loesher Editore).
Proiezione di slide o PPT per spiegazioni e/o ripassi attraverso la Digital Board.
Quando ritenuto necessario, l'insegnante ha disposto materiali extra come interventi di rinforzo e recupero. A tale scopo è stata utilizzata anche la piattaforma Google Classroom.

Tempi

La disciplina Storia, da quadro orario, occupa gli studenti 2 ore di lezione alla settimana e nel pieno rispetto delle tempistiche della programmazione, il piano di lavoro ha tenuto conto, di volta in volta, delle esigenze specifiche della classe, così da garantire un'adeguata assimilazione dei concetti da parte degli studenti.

Spazi

Le lezioni si sono svolte all'interno delle aule dell'istituto scolastico.

Criteri e strumenti di Valutazione

La disciplina d'insegnamento ha previsto due/tre verifiche orali e/o scritte per periodo. Le verifiche somministrato sono di tipo sommativo e formativo. Per quanto riguarda i criteri di valutazione si rimanda al PTOF dell'Istituto Cap. 17 "Valutazione degli apprendimenti". Si precisa che la valutazione finale, terrà conto oltre che del livello delle conoscenze e competenze conseguito, anche dell'interesse, della partecipazione e dell'impegno.

RELAZIONE FINALE DEL PROFESSORE

PROF. Finessi Alessandro

Materia di insegnamento

Laboratorio dei servizi enogastronomici, settore cucina

Giudizio sintetico della classe

Durante le ore di teoria la classe è molto indisciplinata, lo studio a casa è scarso e l'atteggiamento è sempre tendente al polemico se pur con qualche eccezione. Per le lezioni in laboratorio la classe ha risposto in modo più attivo e partecipato

Obiettivi raggiunti:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

ABILITA' ACQUISITE:

Abilità della Competenza 1:

- Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.
- Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.
- Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore

Abilità della Competenza 2:

- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.
- Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.
- Elaborare prodotti di pasticceria, dessert a carattere regionale, nazionale.
- Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.

Abilità della Competenza 3:

- Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.
- Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera.
- Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.
- Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.
- Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.
- Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.
- Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo.

Abilità della Competenza 4:

- Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.
- Identificare i principali personaggi della gastronomia.
- Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.
- Riconoscere gli stili di cucina attuali.
- Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.
- Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua.

Abilità della Competenza 5:

- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.
- Comprendere le trasformazioni di base chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti
- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale.
- Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).
- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza.

Abilità della Competenza 6:

- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.
- Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.

Abilità della Competenza 7:

- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura.
- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale.
- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza.

Abilità della Competenza 8:

- Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.
- Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.
- Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.

Abilità della Competenza 9:

- Riconoscere il ruolo centrale del menu nelle aziende enogastronomiche.
- Costruire menu e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.

Abilità della Competenza 10:

- Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.
- Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione

Contenuti

I contenuti trattati hanno avuto come scopo l'approfondimento dei seguenti nuclei tematici:

HACCP e SICUREZZA IGIENICA

Il menu e il Buffet

Gli aspetti nutrizionali dei menu

Cenni sugli allergeni

Cenni i menù nella ristorazione collettiva

Organizzazione e gestione della produzione

Il sottovuoto in cucina

La cucina differita: il sistema cook and chill

L'organizzazione per regole

La scheda tecnica della ricetta

Le certificazioni di qualità

Cenni sui nuovi prodotti alimentari

Tecniche di catering e banqueting

La scelta delle attrezzature più idonee in relazione al menu o all'attività ristorativa

Cenni sugli stili di cucina

Sistemi di cottura

Ecosostenibilità: lotta alle agromafie -educazione civica

La gestione dell'economato

Etichettatura Tracciabilità e rintracciabilità

Tecnica di pastorizzazione delle uova UDA tiramisù

Evento "tiramisu"

Attività pratica di laboratorio

In particolare sono stati approfonditi i seguenti argomenti:

HACCP e SICUREZZA IGIENICA

- Sicurezza igienica
- Il sistema Haccp
- Le innovazioni del sistema
- I 7 principi dell'HACCP
- Le disposizioni legislative
- I Prerequisiti del sistema (GMP, SOP)
- La realizzazione di un piano di autocontrollo: le 12 tappe

Cenni sugli allergeni

- Normativa
- Tavola delle ricette

Le certificazioni di qualità

- La tutela dei prodotti e marchi europei DOP, IGP, STG, PAT e cenni sui relativi disciplinari
Prodotti tipici- (alcuni piatti fatti nei menu e non solo)

Cenni sui nuovi prodotti alimentari

- Alimenti dietetici, integrati, funzionali, light.

Organizzazione e gestione della produzione

- Il lavoro di cucina Scelta degli alimenti (fresco grezzo, semilavorato, pronto per la cottura, precucinato, finito)
 - Organizzazione della produzione
Modelli di Cucina (convenzionale, moderna, centrale e satellite, indiretta, centro di produzione pasti)
 - Cucina indiretta e innovativa (alcuni piatti preparati con la tecnica dell'assemblaggio) - cook and chill
 - Cucina sottovuoto (tecnica di cottura sottovuoto) -cenni.
 - Le procedure della cottura sottovuoto - cenni.
- La distribuzione con legame differito

Il sottovuoto in cucina

- Confezionamento
- Conservazione

Tecniche di catering e banqueting

- Cenni sulla normativa di riferimento
- adempimenti amministrativi
- Gestione dei servizi di catering e banqueting
- L'organizzazione del servizio L'incontro con il cliente, definizione del menu, il sopralluogo, la preparazione delle attrezzature, l'organizzazione della cucina, l'allestimento della location, la disposizione dei tavoli, il servizio, lo smantellamento e ripristino degli ambienti, il trasporto dei materiali.

Cenni sugli stili di cucina

- Le forme di cucina in Italia

- Regionali e nazionali, internazionali, creativa, sperimentali, alternative, etniche
- Cenni sulle attuali tendenze della ristorazione

I sistemi di cottura

- Concentrazione, espansione, miste, nuove.

Ecosostenibilità

- Conoscere per scegliere con consapevolezza
- Prodotti Bio
- Cucina sostenibile

La gestione dell'economato

- La gestione delle scorte
- La valorizzazione delle giacenze

Etichettatura Tracciabilità e rintracciabilità

Importanza Dell'uso delle uova pastorizzate

- Esempio di uova pastorizzate e Tiramisù

ATTIVITA' DI LABORATORIO:

- Ripasso impasti di base: pasta fresca, tecnica di cottura del riso, pasta frolla, crema inglese, crema pasticcera, coulis, sfoglia, bignè, biscotteria varia.
- Bavaresi e Semifreddi.
- Le salse madre e derivate.
- Cottura della carne, pesce e vegetali.

Il menu e il Buffet (si prevede di svolgere questa parte di programma entro fine A.S.)

1. Tipi di menu

- I menu fissi (banchetto, degustazione, giorno, tema, turistico, colazione di lavoro, piatto unico)
- I menu con scelta limitata
- I menu con scelta a prezzi vari (carta, grande carta, ristorante-pizzeria)

2. La composizione del menu

- Gli aspetti tecnici (numero delle portate, ordine delle portate, armonia degli accostamenti, stagionalità e opportunità d'uso)
Cenni Buffet (aspetti positivi e aspetti negativi dei buffet)

3. Gli aspetti nutrizionali dei menu

- Cenni equilibrio nutrizionale dei menu
- Cenni indicazione nutrizionale delle portate
- Cenni sugli stili alimentari alternativi (cucina vegetariana, vegana, cucina macrobiotica)
- Menu per esigenze speciali (celiachia, diabete, senza lattosio).

EDUCAZIONE CIVICA:

Come si può contrastare il fenomeno delle agromafie.

Metodi

Lezione frontale, cooperative learning, attività di laboratorio

Mezzi

Libro di testo adottato, Speri Raffaello Alta professionalità in cucina, volume per la classe 5°. Calderini ed., ricette fornite alla classe tramite piattaforma google, articoli presi e proposti da internet

Spazi

Classe e laboratorio di cucina

Criteri e strumenti di Valutazione

La valutazione delle prove scritte è stata effettuata tramite griglia di valutazione coerente con i criteri presenti nel PTOF fornita con la prova. Per le prove orali e per le prove pratiche si è valutato il comportamento dell'allievo nel laboratorio, l'autonomia nel realizzare la preparazione data e l'uso corretto della divisa, la dimostrazione di comprendere e utilizzare il lessico tecnico-specifico e del contesto di riferimento e il corretto uso delle attrezzature di laboratorio, anche in ottica della corretta applicazione delle regole dell'HACCP.

RELAZIONE FINALE

PROF. Riccardo Mariotti

Materia di insegnamento MATEMATICA

Giudizio sintetico della classe

La Classe durante tutto l'anno scolastico si è presentata eterogenea al suo interno, con un gruppo di studenti abbastanza attento e disponibile alle proposte dell'insegnante e un altro molto distratto e non partecipativo durante le lezioni.

Non si sono riscontrate particolari criticità dal punto di vista del comportamento, e si sono registrati bassi tempi di attenzione.

Dal punto di vista del rendimento, nel complesso, la valutazione si può ritenere appena sufficiente.

Obiettivi raggiunti

Il docente di MATEMATICA ha contribuito, insieme agli altri colleghi del Consiglio di Classe, a favorire l'apprendimento delle otto Competenze di base europee:

- 1) competenza alfabetica funzionale;
- 2) competenza multilinguistica;
- 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- 4) competenza digitale;
- 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- 6) competenza in materia di cittadinanza;
- 7) competenza imprenditoriale;
- 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Per quanto riguarda il contributo in merito all'insegnamento trasversale di Educazione Civica ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92, si sono sviluppati nell'ambito del Curriculum di Istituto, all'interno del nucleo tematico A (e in parte B), l'argomento “Educazione economica, finanziaria, fiscale, l'inflazione” relativi alla Competenza “Saper valutare, pianificare, prevedere la propria situazione finanziaria” e all'Abilità “Pianificare in modo sostenibile il proprio progetto di vita”. Si sono trattati i seguenti aspetti:

- Il paniere di beni e servizi
- Potere di acquisto.
- Formula per il calcolo dell'inflazione.
- L'inflazione ed il costo dei beni e servizi.

1. OBIETTIVI GENERALI della MATERIA:

Per gli obiettivi generali si è fatto riferimento alle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento (D. P. R. 15 marzo 2010, n. 87):

“Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale lo studente deve essere in grado di:

- **utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;**
- **utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.”**

I nuclei fondanti affrontati durante il quinto anno, concordati nelle riunioni di Dipartimento disciplinare e programmati nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di Classe, in termini di competenze, conoscenze ed abilità, sono stati i seguenti:

Competenze di riferimento dell'area generale

Competenze di riferimento: n°8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (C. n°8)

Competenza intermedia quarto anno: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.

Competenze di riferimento: n°10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (C. n°10) **Competenza intermedia quinto anno:** Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. (Livelli del QNQ 4)

Competenze di riferimento: n°12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (C. n°12)

Competenza intermedia quinto anno: 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 alla filiera di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. (Livelli del QNQ 4)

Conoscenze	Abilità
Classificazione delle funzioni, Funzioni definite a tratti. Dominio naturale di una funzione: Dominio delle funzioni algebriche. Zeri e segno di una funzione. Il Grafico di una funzione. Grafici di funzioni elementari. Il concetto di funzione simmetrica. Funzioni pari. Funzioni dispari. Confronto fra seno e coseno. Funzioni periodiche (in riferimento ancora alle goniometriche).	Saper individuare Dominio, Codominio, zeri, proprietà di una funzione
Il concetto intuitivo di limite, interpretazione grafica. Le funzioni continue e l’algebra dei limiti	Tabulare una funzione nell’intorno di un punto o dell’infinito. Calcolare semplici limiti anche se in forma indeterminata. Studiare la continuità di una funzione. Calcolare gli asintoti di una funzione.
Il concetto di derivata di una funzione.	Calcolare derivate di funzioni elementari
Teoremi sulle funzioni derivabili. Studio del grafico di una funzione	Tracciare il grafico di una funzione algebrica di cui è data l’espressione analitica
Domanda, offerta ed equilibrio. Costo, ricavo e profitto. Problemi di ottimizzazione. Problemi di scelta.	Risolvere problemi di scelta.

2. OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

- Partecipazione attiva durante le lezioni.
- Dialogo costruttivo con l'insegnante e con i compagni.
- Rispetto delle regole della convivenza scolastica.
- Disponibilità all'ascolto e al rispetto reciproco.
- Senso di responsabilità.
- Ordine e precisione nella cura del materiale scolastico.

Contenuti

MODULO	CONTENUTI
Ripasso	Equazioni di II° Rappresentazione delle parabole Disequazioni di I° e II°
5.1 Le funzioni	Funzioni reali di variabile reale. Rappresentazione grafica di una funzione. Funzioni pari o dispari. Insieme di esistenza di una funzione. Studio del segno di una funzione. Le Funzioni continue. Inversa di una funzione. Traslazione di punti, rette e parabole
4.4 Esponenziali	La funzione esponenziale, la sua rappresentazione grafica, proprietà. Equazioni esponenziali.
4.5 Logaritmi	La funzione logaritmica, la sua rappresentazione grafica, proprietà. Equazioni logaritmiche
5.2 Limiti	Il concetto intuitivo di limite, interpretazione grafica. Le funzioni continue e l'algebra dei limiti Proprietà e operazioni sui limiti. Punti di discontinuità per una funzione.
5.3 Le Derivate	Cenno del concetto di derivata
5.4 Studio di Funzione	Tracciare il grafico di una funzione algebrica per punti
5.5 Funzioni ed economia	Domanda, offerta ed equilibrio. Costo, ricavo e profitto.

Metodi

Lezioni frontali. Lezioni dialogate e/o interattive. Didattica laboratoriale.

Mezzi

- Libro di Testo: BERGAMINI, BAROZZI, TRIFONE, MODULI DI MATEMATICA LINEAMENTI DI ANALISI (LDM) Modulo S-U-V, ZANICHELLI.

Tempi

Modulo	Periodo
Ripasso	Settembre, Ottobre
5.1 Le funzioni 5.4 Studio di Funzione per punti	Novembre, Dicembre, Gennaio
4.4 Esponenziali 4.5 Logaritmi 5.2 Limiti	Gennaio, Febbraio, Marzo, Aprile
5.3 Le derivate 5.4 Funzioni ed economia	Previsto entro maggio

Spazi

- Aula didattica.
- Aula didattica dotata di PC e videoproiettore.

Criteria e strumenti di Valutazione

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si rimanda al PTOF dell'Istituto alla Sezione 3.7 “Valutazione degli apprendimenti” (da pagina 131 a pagina 140 e relativi allegati).
Sono state somministrate verifiche scritte e, soprattutto per i recuperi e/o il miglioramento delle valutazioni, si sono utilizzate le interrogazioni orali.

RELAZIONE FINALE DEL PROFESSORE

PROF. Alice Vecchiato

Materia di insegnamento Sala e Vendita

Giudizio sintetico della classe

La classe è composta da 12 alunni. Gli alunni hanno frequentato le lezioni con assiduità. La classe ha avuto interesse soprattutto per quanto riguarda gli aspetti della cucina di sala, partecipazione quasi sempre attiva e propositiva. Sono stati effettuati alcune ricerche con ottimi risultati.

Obiettivi raggiunti

Gli allievi dimostrano di saper utilizzare in modo appropriato i linguaggi specifici del servizio di sala e vendita.

La maggior parte è in grado di applicare le competenze acquisite in contesti e in situazioni diverse.

Il gruppo non presenta difficoltà nell'uso del linguaggio specifico, inoltre dimostra di essere autonomo nell'applicare, interpretare, valutare problematiche afferenti alla ristorazione.

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.

Contenuti

Tecniche di gestione dell'azienda turistico ristorativa.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Principi di analisi sensoriali della degustazione del vino.

Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.

Tecniche di gestione dell'azienda turistico ristorativa.

Metodi

Lezioni frontali

Mezzi

Libro di testo, dispense

Tempi

I tempi di programmazione sono stati nel complesso adeguatamente rispettati.

**Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023**

Spazi
Aula didattica

Criteri e strumenti di Valutazione
Verifiche scritte, verifiche orali e ricerche

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “CESTARI - RIGHI”

Borgo San Giovanni, 12/A - 30015 Chioggia (VE)
Tel. 041.4967600 Fax 041.4967733
Cod. Mecc. VEIS02200R – C.F. 91021780274
e-mail: veis02200r@istruzione.it
e-mail certificata: veis02200r@pec.istruzione.it
I.T.C.S “Domenico Cestari”
Cod. Mecc. VETD022013 (diurno)
Cod. Mecc.: VETD02251C (serale)
I.T.I.S. “Augusto Righi”
Cod.Mecc.VETF022019(diurno)
Cod.Mecc.VETF02251P(serale)
I.III.P.S.S.A.R “Giovanni Sandonà”
Cod. Mecc. VERH022011
www.cestari-righi.edu.it

RELAZIONE FINALE DEL PROFESSORE

Prof.ssa GIANNI Cristina

Materia di insegnamento: IRC (RELIGIONE)

A.S. 2022/2023

Giudizio sintetico della classe 5AP

La classe 5AP è formata da 13 alunni (06 femmine e 07 maschi), di questi: 04 alunni (03 femmine e 01 maschio) NON hanno scelto di avvalersi dell'IRC. Un alunno ha frequentato l'IRC saltuariamente fino a Gennaio, poi è sempre risultato assente fino a Marzo e infine ritiratosi nel mese di Aprile. Durante le lezioni, i ragazzi hanno partecipato attivamente alle attività proposte, dimostrando interesse ed hanno lavorato con impegno evidenziando abilità di tipo critico, durante le riflessioni emerse. L'impegno dei discenti è stato molto buono (la lezione era collocata alla prima ora del sabato). Durante l'anno scolastico è stato dato spazio soprattutto al contributo del Cristianesimo sulla riflessione dei problemi etici più significativi per l'esistenza personale e la convivenza sociale. Il supporto digitale è stata la piattaforma Gsuite. Sempre in sede di dipartimento è stata concordata una ridefinizione di quanto attiene alla valutazione, gli elementi valutativi che via a via sono stati raccolti erano orientati come dalle note del MIUR ad una valenza formativa. La sottoscritta, nel rispetto dei criteri condivisi a livello d'istituto, ha realizzato strategie e modalità differenziate nell'intento di favorire il coinvolgimento degli studenti, sostenendoli e affiancandoli. Nell'insieme la classe ha seguito e lavorato con serietà, raggiungendo buoni risultati.

La formazione è stata empatica e non si è preoccupata solo dell'apprendimento, ma ha cercato di invogliare a curiosità cognitive per ridare senso allo studio. Si è cercato di facilitare l'apprendimento anche per gli studenti in difficoltà e fragili. Sono stati stimolati gli allievi con lavori creativi.

In questi ultimi tre anni, noi docenti di religione cattolica, abbiamo avvertito un senso di smarrimento e di paura nei nostri studenti, così, spesso abbiamo guidato e rassicurato i ragazzi con i mezzi a nostra disposizione, per essere sempre al loro fianco e farli riflettere.

Obiettivi raggiunti

Gli alunni hanno dimostrato di saper comprendere e rispettare le varie posizioni che le persone assumono in materia etica e religiosa; hanno colto la grandezza dell'uomo non tanto dalla dimensione dell'aver, ma dall'accoglienza del diverso. Gli studenti hanno appreso l'identità e la funzione della Chiesa. I ragazzi saranno in grado di elaborare criticamente delle scelte di vita in rapporto con la proposta dei valori cristiani.

CONOSCENZE:

Gli alunni conoscono gli aspetti più significativi del dialogo con il mondo e del dialogo interreligioso intrapreso dalla Chiesa; sono in grado di esaminare criticamente alcuni ambiti dell'agire umano per elaborare alcuni orientamenti che perseguono il bene integrale della persona; comprendono la libertà come responsabilità; sanno fornire indicazioni per una sintetica trattazione delle principali tematiche di bioetica e conoscono i principi etici della Chiesa in riferimento ai principali temi della vita.

COMPETENZE:

Gli studenti conoscono l'impegno della Chiesa per la promozione dell'umiltà e della carità, tra gli uomini e tra i popoli, attraverso il confronto con il mondo e il dialogo interreligioso. Riflettono sull'agire umano alla luce della rivelazione cristiana; sono stati guidati a scoprire la propria identità, nel rapporto con l'altro, usando la propria libertà e rispettando quella altrui; sono cresciuti in responsabilità e solidarietà; hanno colto la grandezza dell'altro non tanto dalla dimensione dell'aver, ma dall'accoglienza del diverso; sono aperti al futuro e ad una risposta consapevole al perché della vita.

ABILITA'

Gli allievi hanno compreso il ruolo della coscienza morale; sanno apprezzare il bene come valore e principio ispiratore dell'agire; sanno confrontare i principi dell'etica cristiana con la propria vita; sono aperti alla possibilità di elaborare scelte quotidiane ed essenziali di rispetto della vita, sanno riflettere personalmente su problematiche religiose.

Contenuti

La Chiesa in dialogo.

La difesa della vita: fecondazione assistita; clonazione; la vita come dono; l'aborto; l'eutanasia; la pena di morte; la trappola della droga; il suicidio.

Giustizia e responsabilità: Giornata della Memoria; libertà; perdono; l'impegno per la pace; economia solidale; la Pasqua; solidarietà; le regole (il Decalogo).

Il destino ultimo dell'uomo: la morte; la speranza.

Educazione civica:

Nucleo tematico: sostenibilità ambientale;

Argomento: la difesa dell'ambiente;

Numero ore: 2.

Competenze: Gli alunni hanno acquisito una consapevolezza delle tematiche ambientali;

Abilità: Gli studenti sono in grado di adottare comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente;

Conoscenze: I ragazzi conoscono l'importanza del rispetto per l'ambiente nelle condotte quotidiane.

Gli studenti promuoveranno e diffonderanno la cultura del rispetto e della valorizzazione dell'ambiente in cui vivono cercando di rispettarlo, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Metodi

Oltre alle lezioni frontali sono state proposte riflessioni in classe .

Mezzi

Libro di testo, Bibbia, fotocopie, articoli di attualità, video, materiale multimediale.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi: riportati nel PDP per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, ecc), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questi anni di emergenza.

Tempi

Vista la peculiarità della materia e l'unico incontro settimanale, previsto dall'orario scolastico, ad ogni argomento sono state destinate una o due ore. Non si è resa necessaria alcuna attività di recupero. Non

sono state necessarie variazioni nei tempi.

Spazi

Aula, videoconferenze in diretta utilizzando la piattaforma Gsuite for education di Google. Per la rilevazione della presenza degli alunni a lezione e per le comunicazioni scuola-famiglia è stato utilizzato il registro elettronico Argo.

Criteri e strumenti di valutazione

Si è dato spazio al dialogo, a verifiche orali e riflessioni scritte, per comprendere le reali difficoltà e conoscenze, i pregiudizi e i dubbi che sono nella personalità degli alunni. Si sono valutati i loro progressi in base alla partecipazione, interesse, conoscenze dei contenuti.

Programma svolto

La Chiesa in dialogo.

La difesa della vita: fecondazione assistita; clonazione; la vita come dono; l'aborto; l'eutanasia; la pena di morte; la trappola della droga; il suicidio.

Giustizia e responsabilità: Giornata della Memoria; libertà; perdono; l'impegno per la pace; economia solidale; la Pasqua; solidarietà; le regole (il Decalogo).

Il destino ultimo dell'uomo: la morte; la speranza.

Educazione civica:

Nucleo tematico: sostenibilità ambientale;

Argomento: la difesa dell'ambiente;

Numero ore: 2.

Competenze: Gli alunni hanno acquisito una consapevolezza delle tematiche ambientali;

Abilità: Gli studenti sono in grado di adottare comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente;

Conoscenze: I ragazzi conoscono l'importanza del rispetto per l'ambiente nelle condotte quotidiane.

Gli scolari promuoveranno e diffonderanno la cultura del rispetto e della valorizzazione dell'ambiente in cui vivono cercando di rispettarlo, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

RELAZIONE FINALE DEL PROFESSORE

PROF. Costantini Monica

Materia di insegnamento *Microlingua e Lingua Inglese*

Giudizio sintetico della classe

Gli studenti della classe 5 AP si sono dimostrati piuttosto eterogenei per quanto riguarda gli apprendimenti: a un gruppo di studenti che affronta il lavoro scolastico con serietà, raggiungendo livelli di preparazione medio-alta, si contrappone un gruppo di studenti con evidenti difficoltà soprattutto nell'esposizione orale in lingua straniera, e che raggiunge un livello di preparazione appena o quasi sufficiente. Le ragioni di questa disomogeneità sta in evidenti lacune di base, ma anche in un comportamento distratto, poco collaborativo e corretto, a volte polemico nei confronti dell'insegnante e dei compagni, in un metodo di studio non adeguato e finalizzato solo al superamento delle prove di verifica.

Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi fissati per l'apprendimento delle lingue straniere sono:

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- 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.
- Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.
Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.
- Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi enogastronomici.
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro.
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro
- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la ristorazione.
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

Non tutti gli studenti della classe hanno raggiunto gli obiettivi previsti a inizio anno.

Contenuti

Dal libro di testo Catrin Elen Morris, WELL DONE! COOKING, Eli la Spiga sono stati svolti i seguenti argomenti:

UNIT 5: MENU PLANNING

What's in a menu?

- Designing menus
- Menu formats
- Understanding menus
- Special menus
 - Breakfast, lunch and dinner menus
 - English breakfast menus
 - Afternoon menus
 - Sweet recipes and wines

- Banqueting and special events menus
- Religious menus: Halal, Kosher, Christian menus

UNIT 6: SAFETY PROCEDURES AND NUTRITIONS

Health and safety

- HACCP
- HACCP principles
- Food transmitted infections and food poisoning

Diet and Nutrition

- Organic Food and GMOs
- The Mediterranean Diet
- Teenagers and diet
- Sports Diets
- Food allergies and Intolerances
- Eating Disorders
- Alternative diets (1): macrobiotics, vegetarian and vegan
- Alternative diets (2): raw food, fruitarian and dissociated diets

EDUCAZIONE CIVICA (fotocopie fornite dall'insegnante):

- The UN sustainable development goals
- The meaning of sustainability
- Fair Trade
- The 0 km products
- Slow food

Sono state svolte due UdA interdisciplinari, una nel primo e una nel secondo quadrimestre, in cui gli studenti hanno svolto una parte del lavoro in lingua inglese:

1 quadrimestre: Tiramisù

2 quadrimestre: Un evento tra Cultura e Saperi

Metodi

Tutte le lezioni sono state interattive, partendo dall'analisi del testo scritto. In vista dell'esame di stato finale, si è favorita l'esposizione orale. La maggioranza delle verifiche sono state orali, di produzione e interazione con l'insegnante. In alcune occasioni sono stati svolti dei dibattiti, su argomenti inerenti alla microlingua, per spingere gli studenti all'uso della lingua inglese come mezzo comunicativo. In questo modo si è sviluppata l'esposizione di un argomento noto, l'interazione fra le diverse componenti del dibattito e anche il rispetto del prossimo, la consapevolezza del proprio ruolo e l'uso corretto delle parole, dei toni e del registro formale ed informale.

Mezzi

- Libro di testo Catrin Elen Morris, WELL DONE! COOKING, Eli la Spiga Edizioni completo di materiale multimediale
- Materiale preso da internet
- Fotocopie
- G-suite for Education (per la condivisione di materiali e prove di verifica)
- Laboratorio linguistico

Tempi

Primo quadrimestre:	Secondo quadrimestre:
Unit 5: Menu Planning UdA Tiramisù Educazione civica	Unit 6: Safety Procedures and Nutritions UdA: Un evento tra cultura e sapori

Spazi

Le lezioni si sono svolte in aula provvista di SMART TV, utilizzata per usufruire dei contenuti multimediali dei libri di testo, o materiali presi da internet. Gli studenti hanno potuto anche utilizzare il laboratorio linguistico della scuola per poter effettuare in autonomia prove di listening comprehension, in preparazione al test INVALSI.

Criteri e strumenti di Valutazione

Il costante colloquio con gli studenti consente un'interazione continua tra studente-insegnante e tra studente-studente e ciò fornisce una serie di elementi utili per la valutazione. Pertanto la verifica del raggiungimento degli obiettivi è stata effettuata sia attraverso l'osservazione continua degli interventi, sia attraverso il reimpiego personale delle abilità e conoscenze acquisite nonché attraverso la somministrazione di prove di verifica scritta, strutturate e semi-strutturate.

Sono state proposte agli studenti almeno due prove scritte nel primo quadrimestre, mentre nel secondo quadrimestre si sono privilegiate le prove orali, vista la natura essenzialmente orale dell'esame di stato per quanto riguarda la lingua straniera. Le prove scritte hanno consistito nel testare la capacità degli studenti di leggere e comprendere testi di carattere divulgativo di argomento inerente al settore enogastronomico di specializzazione, la cui comprensione è stata testata attraverso esercizi di fill the blanks, true-false, test the vocabulary, e domande aperte, nonché una simulazione del test INVALSI di reading comprehension. Le prove orali, invece, due nel primo quadrimestre e tre nel secondo, hanno cercato di valutare oltre che la competenza grammaticale acquisita dagli studenti (lingua), anche la loro competenza comunicativa e conoscenza della microlingua di specializzazione, che hanno dovuto dimostrare relazionando un argomento, sul quale hanno dovuto essere in grado di rispondere ad alcune domande, e di riflettere sull'argomento proposto anche a partire dalle loro conoscenze e dalla loro realtà quotidiana. Le esposizioni orali sono partite spesso da uno spunto, visivo o di altra natura, sul modello del colloquio dell'esame di stato, e sono state stimolate le capacità di collegamento interdisciplinare con altre materie di studio.

Gli studenti sono stati anche valutati sulla esposizione orale delle UdA svolte. Nel valutare il lavoro degli studenti si è cercato anche di valutare l'acquisizione e la rielaborazione dei contenuti e l'autonomia di lavoro.

Nella seconda simulazione della seconda prova prova d'esame è stato proposto un testo di comprensione in lingua inglese, coerentemente con la competenza in uscita n° 5 : *Utilizzare i*

linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro ((Decreto interministeriale maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61). La comprensione del testo è stata testata tramite domande aperte, ed è stata valutata secondo la griglia di valutazione approvata dal dipartimento, nonché, per quanto riguarda la parte linguistica, prendendo in esame la coerenza grammaticale e sintattica, e la originalità delle risposte rispetto al testo.

Sono state, infine, effettuate prove di simulazione del test INVALSI (reading comprehension) di livello B1/B1+.

RELAZIONE FINALE DEL PROFESSORE

Prof.ssa Beatrice Guccione

Materia di insegnamento: lingua e cultura francese

Giudizio sintetico della classe

Nel corso dell'anno la classe quinta ha mostrato poco interesse, scarsa motivazione e poco impegno nelle attività proposte.

Solo un esiguo gruppo di studenti ha raggiunto buoni risultati grazie al costante impegno e a un metodo di studio produttivo.

Alcuni studenti hanno evidenziato una capacità espositiva schematica e prevalentemente mnemonica, finalizzata esclusivamente alle varie verifiche affrontate durante anno.

Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi fissati per l'apprendimento delle lingue straniere sono:

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- 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.
- Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.
- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.
- Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi enogastronomici.
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro.
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.

- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro
- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la ristorazione.
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

Non tutti gli studenti della classe hanno raggiunto gli obiettivi previsti a inizio anno.

Contenuti

UNITÉ 1. Le monde de la restauration

- La restauration en France
- La restauration rapide
- Les brasseries
- Le foie gras
- La ganache au chocolat
- La crème chantilly
- Le street food
- Montmartre
- Révision mots interrogatifs

UNITÉ 2 La qualité des produits et sécurité

- L'Agenda 2030 objectif n.3
- Les signes de qualité et d'origine
- Lire l'étiquette des produits
- Les fraises de Sofia (uscita didattica a Rovigo)
- La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne
- L'EFSA

UNITÉ 3. Le régime méditerranéen

- Allergies et intolérances
- Les régimes alimentaires pour coeliaques

Per quanto riguarda il contributo in merito all'insegnamento trasversale di Educazione Civica ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n.92, si sono sviluppati nell'ambito del Curriculum di Istituto, all'interno del nucleo tematico “Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona”

gli argomenti *la production du foie gras et la sécurité des aliments.*

Sono state svolte due UdA interdisciplinari, una nel primo e nel secondo quadrimestre, in cui gli studenti hanno svolto una parte del lavoro in lingua francese:

1 quadrimestre: Tiramisù

2 quadrimestre: Un evento tra Cultura e Sapori

Metodi

Lezioni frontali e interattive; sono stati condivisi in Google Classroom audio in lingua francese registrate dal docente per facilitare la pronuncia, materiale autentico on line. Sono stati proposti /consigliati vari link a siti web e video su YouTube.

Mezzi

Libro di testo: <i>À TABLE</i> , Arcangela De Carlo – Ed. HOEPLI - Materiale preso da internet - G- Suite for Education - Mappe concettuali, siti web, fotocopie fornite dall’insegnante - Laboratorio linguistico
--

Tempi

Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
U.1 Le monde de la restauration	U.2 La qualité des produits et sécurité
UdA Tiramisù	U.3 Le régime méditerranéen
Educazione civica	UdA: Un evento tra Cultura e Sapori

Spazi

- Aula attrezzata con LIM - Piattaforma G-Suite for Education - Laboratorio linguistico

Criteria e strumenti di Valutazione

L’accertamento delle conoscenze, della abilità e delle competenze è attuato <i>in itinere</i> attraverso valutazioni sia formative sia sommativie. Un test di verifica oggettivo è proposto al termine di ogni unità didattica per valutare la ricezione e la produzione della lingua orale e scritta e la padronanza delle strutture linguistiche. Alla fine di ogni unità, viene proposta una verifica sommativa, utile per avviare eventuali attività di recupero e potenziamento.

EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto dall'anno scolastico 2020/21 l'insegnamento trasversale dell'educazione civica nel primo e secondo ciclo di istruzione, con iniziative di sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile a partire dalla scuola dell'infanzia. Le Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica sono state pubblicate con il D.M. n. 35 del 22.06.2020.

Sono di seguito evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

I nuclei tematici dell'insegnamento sono precisati nel comma 2 dell'articolo 1 della Legge 20 agosto 2019, n. 92:

- A) Conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea, per sostanziare in particolare la condivisione e la promozione dei principi di legalità;
- B) Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona;
- C) Cittadinanza attiva e digitale.

La scelta della trasversalità di questo insegnamento risponde alla necessità di perseguire una pluralità di obiettivi di apprendimento e di competenze non ascrivibili a una singola disciplina. La trasversalità dell'insegnamento, infatti, offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline. L'educazione civica assume la valenza di matrice valoriale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

Contitolarità della disciplina

L'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica è affidato, in contitolarità, a docenti di classe individuati sulla base dei contenuti del curriculum. L'insegnamento trasversale dell'educazione civica permette di:

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

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023

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

Il consiglio di classe ha stabilito che:

- Le 33 ore annue non sono state effettuate nell’ambito di un rigido orario, ma costituiscono una struttura didattica flessibile obbligatoria per lo studente, pur con modalità diverse.
- Le attività e le valutazioni dei docenti interessati sono state inserite in un drive condiviso tra i docenti e costituiscono la base per l’attribuzione della valutazione periodica e finale.
- La responsabilità sull’Educazione Civica è collegiale, del Consiglio di classe.

**NUCLEI TEMATICI E ARGOMENTI SPECIFICI
TRATTATI**

DISCIPLINA	ORE	NUCLEI TEMATICI	ARGOMENTI SPECIFICI
ITALIANO e STORIA	10	A - Costituzione e ordinamento di uno Stato A - Educazione alla legalità (le organizzazioni mafiose: struttura, testimonianze e ricadute personali) A - Le organizzazioni internazionali	Il mondo del lavoro nella narrativa italiana: la lotta per la vita. Lettura e comprensione di testi tratti dalla produzione letteraria di Verga. Partecipazione all'incontro sulla legalità “LE MOGLI DI...” presso il teatro Don Bosco. Le organizzazioni governative e non governative. L’ONU e i suoi organi.
FRANCESE	6	B – Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona	- Production du foie gras: le gavage, les pour et les contres. - La sécurité des aliments
INGLESE	5	B - Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.	- Fair Trade - The 0 km products - Slow food - The UN sustainable development goals - The meaning of sustainability
Lab. CUCINA	1	A - Conoscenza della Costituzione, per contrastare e promuovere la legalità	Il fenomeno delle agromafie e del caporalato: le scelte da fare per contrastare tale fenomeno. Lettura in classe di un articolo su questo argomento

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023

IRC	2	B - Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.	La difesa dell’ambiente
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	4	B - Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.	Le urgenze e le emergenze. Primo soccorso
DTA	4	B. Sostenibilità ambientale.	Adottare comportamenti responsabili per la tutela dell’ambiente e del territorio, al fine di preservarlo per le generazioni future. La legge costituzionale n. 1 del 2022 ha integrato l’art.9 e l’art. 41 della Costituzione. Conoscere il nuovo contenuto degli articoli e adottare comportamenti attivi che rispettino il dettato Costituzionale
Lab. Di SALA e VENDITA	4	B - Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.	Il rapporto con l’alcol: “lo e l’alcol”

Gli studenti hanno inoltre partecipato con interesse ad alcune attività, incontri e forum:

1. Progetto “Non smettere di Piacerti” in collaborazione con l’associazione Volontari Ospedalieri di PD – raccolta tappi di plastica destinata all’acquisto di parrucche per pazienti dell’Istituto Oncologico Veneto (circ.47).
2. Incontro on line sulle tematiche del cyberbullismo con la Polizia Postale (circ.228).
3. Partecipazione all’incontro “Le mogli di...- F.L. Morvillo, magistrata e accademica”, organizzato dal Lions Club (circ.300).
4. Progetto “Donacibo” (circ.307), progetto di solidarietà avente come fine la raccolta di generi alimentari non deperibili in ambito scolastico – in collaborazione con l’Associazione di Solidarietà “Anna Dupuis” di Chioggia e la Federazione Nazionale Banche di Solidarietà

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il territorio clodiense ha da sempre presentato, grazie a cultura, tradizioni e alla propria localizzazione all'interno della laguna di Venezia, una forte vocazione produttiva indirizzata alle attività connesse alla pesca e all'annessa attività di commercializzazione del prodotto e una elevata propensione alle attività turistiche, all'erogazione dei servizi e all'agricoltura. In particolare, il settore ristorativo e turistico rappresentano una buona fetta dell'economia di Chioggia essendo quest'ultima meta indiscussa di turismo (culturale, balneare, enogastronomico, ecc...).

Il nostro Istituto si raccorda con il tessuto attivo e produttivo del territorio in collaborazione con associazioni di categoria, enti pubblici, studi professionali, piccole e medie imprese per:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Acquisire le competenze trasversali (*Soft Skills*) ritenute fondamentali nel mondo del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile nei processi formativi;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Le attività dei PCTO vengono realizzate attraverso:

- attività di apprendimento in contesto lavorativo presso un Soggetto Ospitante (aziende, enti pubblici e privati, associazioni, ecc.).
- formazione sulla sicurezza.
- Formazione su programmazione definita dai Dipartimenti disciplinari (per esempio comunicazione, diritto del lavoro, ecc.).
- attività didattiche propedeutiche ai percorsi.
- visite aziendali.
- uscite didattiche.
- partecipazione a conferenze/seminari.
- partecipazione ad eventi.
- Incontri con esperti.

I PCTO iniziano al terzo anno con attività propedeutiche alla fase aziendale (apprendimento in una situazione lavorativa).

Le lezioni teoriche si sono svolte in sospensione di attività didattica e hanno riguardato la sicurezza nei luoghi di lavoro, il diritto al lavoro e le diverse tipologie dei contratti di lavoro, le tecniche per la ricerca attiva del lavoro, le strategie comunicative.

La classe ha svolto il periodo di apprendimento in contesto lavorativo dei PCTO

(stage) presso le aziende ospitanti, in quarta, dal giorno 20/09/2021 fino al giorno 10/10/2021, come da circ. 38 del 19/09/2021. Un'ulteriore settimana di stage lavorativo è stata svolta dal 1/6/2022 al 8/6/2022 per un totale di 160 ore.

Per le classi quinte, il periodo dei PCTO viene considerato come momento di consolidamento delle esperienze fatte e si prevedono prevalentemente attività di orientamento in uscita. Nel corso del presente anno scolastico, essendo il monte ore ampiamente assolto nei precedenti anni scolastici, gli studenti hanno dedicato tempo alle attività di orientamento post diploma e alla partecipazione ad incontri ed eventi.

Per il dettaglio delle attività e i prospetti delle ore svolte si rinvia ai fascicoli personali, mentre per incontri e progetti svolti si rinvia alla successiva sezione del presente documento

Tutti gli studenti hanno partecipato ai Percorsi Trasversali per le Competenze e per l'Orientamento, maturando le ore previste dalla normativa vigente (ex L. 145/2018).

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO IN USCITA

1. “Talenti al lavoro: Come navigare nel mercato del lavoro” serie di 5 webinar in collaborazione con Veneto Lavoro (circ.74).
2. Job & Orienta, manifestazione annuale sull'orientamento e l'offerta formativa (circ.141)
3. University Day – CUR Rovigo (circ.238)
4. Job Day – incontro con l'azienda Selèct srl, che si occupa della ricerca e selezione di personale per diverse gelaterie italiane in Germania (circ.259).
5. “Scegli il tuo domani”, manifestazione sull'orientamento universitario dell'Università di Padova (circ.268)
6. Incontro con l'agenzia per il lavoro “Umana” (circ.345)
7. Incontro con i referenti ITS Agroalimentare Veneto (circ.374).

VISITE AZIENDALI

Il giorno 29/11/2022 la classe si è recata a Crespino (RO) in visita all'Azienda Agricola “Le Fragole di Sofia” (circ.167).

ALLEGATO 1

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Sono state proposte le seguenti simulazioni delle prove d'esame:

- Due simulazioni di I prova d'esame: 22 Marzo 2023 e 3 Maggio 2023, durata di ciascuna prova 300 minuti.
 - Due simulazioni di II prova d'esame: 15 Marzo 2023 (scienza e cultura dell'alimentazione), e 28 Aprile 2023 (multidisciplinare: Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingua Inglese e Laboratorio di Sala e Vendita, come da D.M. 11 del 25/1/2023), durata della prova 300 minuti.
- Le griglie di valutazione allegate sono state redatte e approvate in sede di dipartimento disciplinare.

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO 2023

22 Marzo 2023

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*
Sogno d'un di d'estate.
Quanto scampanellare
tremulo di cicale!
Stridule pel filare
moveva il maestrale
le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole
in fasce polverose:
erano in ciel due sole
nuvole, tenui, róse¹:
due bianche spennellate
in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,
fratte di tamerice²,
il palpito lontano
d'una trebbiatrice,
l'angelus argentino³...
dov'ero? Le campane mi dissero dov'ero,
piangendo, mentre un cane
latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un di d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di se come "forestiero", una parola densa di significato.

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

¹ Corrose

² Cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con trebbiatrice)

³ Il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (angelus) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (argentino)

Interpretazione⁴

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Traccia 1

Di continuo abbiamo parlato del presente, della conoscenza del presente. Ma proprio questa è la questione, una questione assai seria: sapere se sia possibile comprendere il momento del tempo in cui viviamo senza conoscere quanto l'ha preceduto. Prestiamo attenzione: credere in questa possibilità comporterebbe la negazione della nozione di causa, nella misura in cui essa si confonde con quella di antecedente. Che cos'è il presente se non la punta estrema di un lungo flusso, in cui ogni ondata dipende, nel suo movimento, sia dalle altre onde vicine che la serrano e la pressano, sia da quelle che da dietro l'hanno spinta in avanti?

Michelet aveva scritto: «chi si limita al presente, all'attualità, non capirà l'attualità». Che il presente sia inintelligibile senza un certo studio del passato, credo che nessuno dubiti. L'errore di solito commesso è un altro e consiste nel riconoscere un effetto causale notevole sul presente soltanto agli avvenimenti che l'hanno immediatamente preceduto, ovvero, in una parola, nel confondere il recente e l'efficace.

Ora, ragionare in questo modo smentisce gli insegnamenti stessi della storia. Innanzitutto significa dimenticare che le società umane sono dotate di una memoria, talvolta piena di buchi, ma spesso terribilmente tenace. Oppure, se preferite evitare l'espressione di memoria collettiva, comoda a un po' fittizia, significa scordare che le generazioni trasmettono le une alle altre ricordi che si incorporano in ogni singolo cervello [...].

Mi limiterò a riassumere il mio pensiero attraverso una comparazione. Come giudichereste un astronomo che attribuisse un'importanza maggiore allo studio della Luna rispetto a quello del Sole col pretesto che fra l'astro che è al centro del nostro sistema planetario e la Terra la distanza è all'incirca trecento volte superiore a quella che ci separa dal nostro satellite? Inutile che mi confidiate il vostro giudizio: l'ho già indovinato. Su un sedicente storico che vi dicesse: «per principio, ieri è, in ogni caso, più importante dell'altro ieri», vi domando di pronunciare lo stesso giudizio. Come l'etere, l'ambiente umano conosce azioni a lunga gittata.

Da M. Bloch, *Che cosa chiedere alla storia?*, Castelvecchi, Roma, 2014, pp. 61-66.

Comprensione e analisi

- a) Riassumi il contenuto del testo indicando gli snodi del ragionamento dell'autore
- b) Perché l'autore inizia la sua argomentazione mettendo in guardia da un errore? Quale?
- c) Qual è la tesi dell'autore circa il rapporto tra presente e passato? Quali argomenti porta a sostegno della sua idea?
- d) L'autore fa ricorso a una metafora iniziale e a una comparazione finale. Spiegane il senso e la funzione argomentativa.

Produzione

Esponi la tua idea sul rapporto tra passato e presente affrontato nel brano, sostenendola con esempi ed esperienze tratte dal tuo percorso di studi.

Traccia 2

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e celerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come i sistemi neuronali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. Interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il "*melting pot*", è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività.

La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale "*melting pot*" su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento.

Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante "biologico", una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte le preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie.

Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico "cervello planetario".

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, "*Cogito, ergo sum*", che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio. Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati "tecnologici" raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica.

L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non

dal potere accumulato nel tempo. [...]

Dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, "La scienza e l'uomo", inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli Studi di Bologna

Comprensione e Analisi

- a) Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.
- b) Che cosa significa che "L'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione" e che "L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *melting pot*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività"? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?
- c) Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l'esempio della comunità scientifica?
- d) Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

Produzione

La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent'anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

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

Traccia 1

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

da Tim PARKS, *Si, viaggiare (con libri e scrittori)*, «Corriere della Sera», 3 gennaio 2019.

La citazione proposta, tratta dall'articolo di Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista. Rifletti sulle tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, 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.

Traccia 2

«[...] Lo studio e il diritto allo studio, assicurato dalla Costituzione (art. 34), si caricano ai giorni nostri di valenze e urgenze inedite, in un "nuovo mondo" creato dalle tecnologie e dalle scienze. Si pensi agli scenari della cosmologia scientifica, alle frontiere della fisica pura e applicata, alle domande della e sulla genetica, per non dire delle acquisizioni di informatica e scienze cognitive. Dobbiamo attrezzarci

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023

per capire e renderci amico questo futuro carico di complessità e incognite, perché sono in gioco e in discussione le nostre identità consolidate e rassicuranti: l'identità culturale, incalzata dall'avvento di culture altre; l'identità professionale, scalzata dai robot; e la stessa identità personale, che vede tramontare le parole, padre" e "madre" così come le abbiamo pronunciate e vissute per millenni. Di fronte a tali rivoluzioni, la scuola rimane, a mio avviso, la realtà più importante e più nobile alla quale consegnare queste sfide [...] La parola "scuola" evoca una stagione della nostra vita, un titolo di studio, [...].

Il ricordo di un ottimo insegnante, l'origine dei nostri fallimenti o successi. [...] Essa è il luogo dove si formano cittadini completi e [...] si apprende il dialogo: parola da riscoprire in tutta la sua potenza e nobiltà. [...] Dove c'è dialogo non c'è conflitto; perché i conflitti sono di ignoranza e non di cultura. [...] Compito della scuola è mettere a confronto splendore e nobiltà sia del passato che del presente; insegnare che le scorciatoie tecnologiche uccidono la scrittura; ricordare ai ragazzi che la vita è una cosa seria e non tutto un

like; formare cittadini digitali consapevoli, come essa ha già fatto nelle precedenti epoche storiche con i cittadini agricoli, i cittadini industriali, i cittadini elettronici; convincere che la macchina non può sostituire l'insegnante; dimostrare che libro e tablet non sono alternativi e rivali ma diversi perché il libro racconta, il tablet rendiconta; e rassicurare i ragazzi che il libro non morirà ma resisterà a qualunque smaterializzazione.»

da Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, Mondadori, Milano 2016, pp. 99-102, p. 105.

La citazione proposta, tratta dal saggio di Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, presenta il tema del diritto allo studio e del ruolo della scuola nella società contemporanea, dominata dalle nuove tecnologie, alla quale spetta la complessa sfida di mantenere aperto un dialogo culturale tra passato, presente e futuro. Rifletti sul diritto allo studio, sul ruolo della scuola e della cittadinanza digitali, e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

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

II SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO 2023

3 maggio 2023

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

«Una notte di agosto, di quelle agitate da un vento tiepido e tempestoso, camminavamo sul marciapiede indulgiando e scambiando rade parole. Il vento che ci faceva carezze improvvise, m'impresse su guance e labbra un'ondata odorosa, poi continuò i suoi mulinelli tra le foglie già secche del viale. Ora, non so se quel tepore sapesse di donna o di foglie estive, ma il cuore mi traboccò improvvisamente, tanto che mi fermai.

Clara attese, semivoltata, che riprendessi a camminare. Quando alla svolta c'investì un'altra folata, Clara fece per soffermarsi, senza levare gli occhi, un'altra volta in attesa. Davanti al portone, mi chiese se volevo far luce o passeggiare ancora. Restai un poco fermo sul marciapiede - ascoltai il fruscio d'una foglia secca trascinata sull'asfalto - e dissi a Clara che salisse, l'avrei subito seguita.

Quando, dopo un quarto d'ora, giunsi di sopra, mi sedetti a fumare alla finestra fiutando il vento, e Clara mi chiese attraverso la porta della stanza se mi ero calmato. Le dissi che l'aspettavo e, un istante dopo, mi fu accanto nella stanza buia, si appoggiò contro la mia sedia e si godeva il tepore del vento senza parlare. In quell'estate eravamo quasi felici, non ricordo che avessimo mai litigato e passavamo lunghe ore accanto prima di addormentarci. Clara capisce tutto, e a quei tempi mi voleva bene; io ne volevo a lei e non c'era bisogno di dircelo. Eppure so adesso che le nostre disgrazie cominciarono quella notte.

Se Clara si fosse almeno irritata per la mia agitazione, e non mi avesse atteso con tanta docilità. Poteva chiedermi che cosa mi fosse preso, poteva tentare lei stessa d'indovinarlo, tanto più che l'aveva intuito - ma non tacere, come fece, piena di comprensione.

Io detesto la gente sicura di sé, e per la prima volta detestai Clara.

Quel turbine di vento notturno mi aveva, come succede, inaspettatamente riportato sotto la pelle e le narici una gioia remota, uno di quei nudi ricordi segreti come il nostro corpo, che gli sono si direbbe connaturati fin dall'infanzia. La spiaggia dove sono nato si popolava nell'estate di bagnanti e cuoceva sotto il sole. Erano tre, quattro mesi di una vita sempre inaspettata e diversa, agitata, scabrosa, come un viaggio o un trasloco. Le casette e le viuzze formicolavano di ragazzi, di famiglie, di donne seminude al punto che non mi parevano donne e si chiamavano le bagnanti. I ragazzi invece avevano dei nomi come il mio. Facevo amicizia e li portavo in barca, o scappavo con loro nelle vigne. I ragazzi delle bagnanti volevano stare alla marina dal mattino alla sera: faticavo per condurli a giocare dietro i muriccioli, sui poggi, su per la montagna. Tra la montagna e il paese c'erano molte ville e giardini, e nei temporali di fine stagione le burrasche s'impregnavano di sentori vegetali e torridi che sapevano di fiori spiacciati sui sassi.

Ora, Clara lo sa che le folate notturne mi ricordano quei giorni. E mi ammira - o mi ammirava - tanto, che sorride e tace quando vede questo ricordo sorprendermi. Se gliene parlo e faccio parte, quasi mi salta al collo. È per questo che non sa che quella notte mi accorsi di detestarla.

C'è qualcosa nei miei ricordi d'infanzia che non tollera la tenerezza carnale di una donna - sia pure Clara. In quelle estati che hanno ormai nel ricordo un colore unico, sonnecchiano istanti che una sensazione o una parola riaccendono improvvisi, e

subito comincia lo smarrimento della distanza, l'incredulità di ritrovare tanta gioia in un tempo scomparso e quasi abolito. Un ragazzo - ero io? - si fermava di notte sulla riva del mare - sotto la musica e le luci irreali dei caffè - e fiutava il vento - non quello marino consueto, ma un'improvvisa buffata di fiori arsi dal sole, esotici e palpabili. Quel ragazzo potrebbe esistere senza di me; di fatto, esistette senza di me, e non sapeva che la sua gioia sarebbe dopo tanti anni riaffiorata, incredibile, in un altro, in un uomo.

Ma un uomo suppone una donna, la donna; un uomo conosce il corpo di una donna, un uomo deve stringere, carezzare, schiacciare una donna, una di quelle donne che hanno ballato, nere di sole, sotto i lampioni dei caffè davanti al mare. L'uomo e il ragazzo s'ignorano e si cercano, vivono insieme e non lo sanno, e ritrovandosi hanno bisogno di star soli.

Clara, poveretta, mi volle bene quella notte come sempre. Forse me ne volle di più, perché anche lei ha le sue malizie. Noi giochiamo qualche volta a rialzare fra noi il mistero, a intuire che ciascuno è per l'altro un estraneo, e così sfuggire alla monotonia.

Ma ormai io non potevo più perdonarle di essere una donna, una che trasforma il sapore remoto del vento in sapore di carne».

da Cesare Pavese, *Fine d'agosto*, in *Feria d'agosto* (1945)

Cesare Pavese (1908-1950), nato nelle Langhe, terra a cui fu molto legato, fu un personaggio complesso, nonché una delle figure più importanti del Dopoguerra simbolo dell'impegno politico e sociale dell'intellettuale e insieme del profondo disagio esistenziale dell'uomo moderno. In *Feria d'agosto*, raccolta pubblicata nel 1945, è presente la visione mitica dell'infanzia che caratterizza l'opera dello scrittore. Nell'infanzia l'uomo vede le cose per la prima volta e in lui nascono tutte le emozioni che ne accompagneranno la vita adulta. Nel racconto *Fine d'agosto* una coppia cammina per strada, quando lui, improvvisamente, sentendo un profumo, rievoca un'estate trascorsa al mare da bambino.

a) Comprensione e analisi (puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte)

1. Spiega il nesso tra le percezioni sensoriali del personaggio-narratore e i suoi ricordi.
2. Il rapporto tra passato e presente viene percepito dal personaggio-narratore in continuità o in contrapposizione? Vi è piacere o sofferenza nel ricordare?
3. Quale significato più generale si potrebbe attribuire alla crisi del rapporto con Clara? Che cosa significa l'espressione finale "Ma ormai io non potevo più perdonarle di essere una donna, una che trasforma il sapore remoto del vento in sapore di carne"?
4. Analizza il modo in cui sono rappresentati i luoghi del passato e del presente: in che modo il rapporto tra le due dimensioni temporali si traduce simbolicamente nella descrizione degli spazi?

b) Interpretazione

Nel racconto *Fine d'agosto* un passato che sembrava dimenticato, ma che era solo sedimentato in attesa di ripresentarsi con tutti i suoi significati, torna improvvisamente alla memoria del protagonista. La dinamica tra il fluire della memoria involontaria e la riflessione razionale sui ricordi è un tema frequente nella letteratura del Novecento. Approfondisci tale tema in un tuo personale percorso, a partire dalle tue letture, conoscenze ed esperienze personali.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Traccia B1

Quanto vale la prima impressione?

Un decimo di secondo. Poco più di un battito di ciglia. È il tempo che impieghiamo a farci un’idea di una persona, “etichettarla” in un determinato modo e formulare un giudizio di massima che probabilmente non cambieremo più.

Una modalità di socializzazione tutta umana che la scienza indaga da tempo, che molti professionisti conoscono (manager, professori, direttori del personale devono saper dare di sé la giusta impressione ed essere capaci di giudicare gli interlocutori in modo approfondito) [...]

OCCASIONI PERSE. Il punto è: la nostra mente ci guida verso un giudizio equo o può trarci in inganno? Banalmente, può farci prendere clamorose cantonate. Innanzi tutto perché, se il nuovo interlocutore non colpisce subito la nostra attenzione, non saremo motivati a dedicare risorse ed energia ad approfondire la conoscenza.

Ma il vero problema è che la prima impressione (e anche tutto il processo successivo di raccolta ed elaborazione delle informazioni) non è mai oggettiva, perché sempre condizionata da schemi mentali, ricordi, aspettative, esperienze (la somiglianza con qualcuno che già conosciamo può condizionare il nostro giudizio), stati d’animo, veri e propri pregiudizi di chi giudica; e da aspetto fisico, abbigliamento, umore, modalità

espressive del “giudicato”. Se uno o più di questi fattori giocano a sfavore della nuova conoscenza, sono altissime le probabilità che le resti cucita addosso un’opinione negativa.

Tanto siamo **rapidi a sparare giudizi** (da un decimo di secondo per stabilire se una persona è affidabile a cinque minuti, a seconda delle ricerche) quanto siamo **lenti a modificarli** (se non addirittura incapaci). [...]

L’ABITO FA IL MONACO. Un banco di prova per la nostra capacità di giudizio tira in ballo l’abusatissimo proverbio sull’abito e il monaco. L’abito non farà il monaco, ma agli occhi di chi osserva l’abbigliamento conta, eccome.

Per quanto ci si possa proclamare anticonformisti, infatti, è praticamente impossibile non farsi condizionare dal look dei nostri interlocutori. La regola è: le persone ben vestite vengono inconsapevolmente considerate più credibili.

[...] Infine, l’aspetto fisico. Pesa sulle prime impressioni? Senz’altro, e non solo nelle dinamiche di un approccio romantico. Per valutare affidabilità e credibilità, per esempio, traiamo preziose informazioni dai lineamenti. [...]

MONDO SEMPLIFICATO. Ma la trappola più pericolosa per la nostra capacità di giudizio è il pregiudizio (tecnicamente, un giudizio emesso in assenza di dati e quindi precede la conoscenza). Per molti studiosi è una caratteristica esclusivamente umana legata a processi mentali complessi che probabilmente si è evoluta in un lontano passato nella vita di gruppo. Potrebbe essere andata così: per favorire la sopravvivenza del proprio clan preservandone le risorse, abbiamo sviluppato un modo per distinguere velocemente gli appartenenti al gruppo dagli estranei, al fine di favorire i primi a discapito degli altri.

Dalle caverne, ai villaggi, a oggi, il meccanismo è diventato inconscio per tutti gli esseri umani. «Non esistono culture o società immuni da pregiudizi. È il modo che la mente umana ha trovato per semplificare il mondo e favorire gli investimenti, affettivi e cognitivi, su ciò che si riconosce come proprio» spiega il professor Bruno Mazzara, docente di psicologia sociale all’Università La Sapienza e autore di diversi libri sull’argomento, tra i quali *Stereotipi e Pregiudizi* (Il Mulino). Tutto è legato al concetto di normalità: tendiamo a caricare di valore positivo la normalità (e tutti gli appartenenti a un gruppo adottano codici,

modi di fare, atteggiamento e regole simili), di valore negativo chi esce dagli schemi. Poi c'è l'identità sociale. [...] Per confermare il nostro valore tendiamo a considerare migliori i nostri gruppi di appartenenza e a svalutare gli altri» spiega Mazzara. Questo ci porta a classificare ed etichettare gli altri con stereotipi e luoghi comuni, solitamente negativi: i tedeschi sarebbero rigidi e noiosi, gli inglesi ubriaconi, i francesi snob, gli americani sempliciotti. I suddetti ovviamente ricambiano: agli occhi del mondo noi italiani saremmo per principio mangiaspaghetti, inaffidabili, chiassosi.

ANTICORPI. Insomma, tutti tendiamo a semplificare le nostre valutazioni ricorrendo agli stereotipi, e tutti, più o meno, cadiamo nella trappola del pregiudizio. «Se accettiamo l'idea di fondo che un certo livello di "pre-giudizio", inteso come giudizio preventivo sui fatti e sulle persone, sia necessario per la nostra economia mentale, cogliamo il fatto che riguarda chiunque e ogni situazione [...]. sottolinea il docente di psicologia sociale. Ma questo non significa subirlo in modo inconsapevole o che vada considerato normale e accettabile il pregiudizio inteso come razzismo o discriminazione: «quest'ultimo» conferma Mazzara «è una trappola in cui si deve stare attenti a non cadere».

Emanuela Cruciano, *Quanto vale la prima impressione?*, www.focus.it, 21 settembre 2017

Comprensione e analisi

1. La prima impressione che ci facciamo di una persona può essere fuorviante? Perché?
2. Spiega la frase "L'abito non farà il monaco, ma agli occhi di chi osserva l'abbigliamento conta, eccome" (righe 23-24).
3. Che cosa pensa l'autrice dei pregiudizi?
4. Quale risposta dà l'autrice alla domanda che fa da titolo all'articolo? Quali argomentazioni adduce a sostegno della sua tesi?

Produzione

L'autrice mette in luce il ruolo che i pregiudizi ricoprono, almeno in un primo momento, nell'incontro con l'altro. Condividi le sue considerazioni? Ritieni che l'atteggiamento di diffidenza (se non discriminazione) che alcune persone hanno nei confronti di altre (perché diverse per origine, tratti somatici, abilità fisiche e intellettive, religione, abitudini, sesso, ...) sia, almeno in parte, dovuto a stereotipi e pregiudizi? Sai fare qualche esempio di situazioni di discriminazioni (presenti o passate) nate da pregiudizi? Quale atteggiamento bisognerebbe avere per non farsi condizionare troppo dai pregiudizi? Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nell'articolo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Traccia B2

«La storia non è in genere considerata una scienza: si parla di "scienza della politica", di "scienza economica", ma si è restii a usare l'espressione "scienza storica". Gli stessi storici non si considerano scienziati, e in genere non studiano le scienze sperimentali e i loro metodi. Il senso comune sembra recepire questa situazione, con espressioni come: "La storia non è che un insieme di fatti". oppure: "La storia non significa niente". Non si può negare che sia più difficile ricavare principi generali dallo studio delle vicende umane che da quello dei pianeti; ma la difficoltà non mi sembra insormontabile. Molte scienze "vere" ne affrontano di simili tutti i giorni: astronomia, la climatologia, l'ecologia, la biologia evolutiva, la geologia e

la paleontologia. Purtroppo l'immagine comune delle scienze è basata sulla fisica e su altri campi che applicano gli stessi metodi, e i fisici non tengono in gran conto le discipline come quelle indicate sopra - dove opero anch'io, nel campo della geologia e della biologia evolutiva. Ricordiamoci però che la parola *scientia* sta nel verbo *scire*, cioè conoscere; e la conoscenza si ottiene con i metodi appropriati alle singole discipline. Ecco perché sono solidale con gli studenti di storia. Le scienze storiche intese in questo senso allargato hanno molte caratteristiche in comune che le rendono diverse dalla fisica, dalla chimica e dalla biologia molecolare. Ne isolerei quattro: metodologia, catena di cause ed effetti, previsioni e complessità»

Jared Diamond, *Armi, acciaio e malattie. Breve storia del mondo negli ultimi tredicimila anni*, trad. it. di L. Civalleri, Einaudi, Torino, 2000, p. 324

a) Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Attraverso quali argomenti l'autore sostiene che la storia non è considerata come una scienza?
3. Secondo te, in che senso Diamond si dichiara solidale con gli studenti di storia?
4. Che cosa si intende con l'espressione scienze storiche intese in questo senso allargato?

b) Produzione

Prendendo spunto dalla considerazione di Diamond e sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture e delle tue conoscenze personali, elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulle affermazioni dell'autore. Soffermati, in particolare, sulle quattro caratteristiche distintive delle scienze storiche (metodologia, catena di cause ed effetti, previsioni e complessità). Organizza tesi e argomenti in un discorso coerente e coeso.

Traccia B3

Ma 0,5 gradi in più possono causare disastri enormi

L'obiettivo dell'Accordo di Parigi è contenere il riscaldamento globale entro il 2100 al di sotto dei 2 °C rispetto all'era preindustriale. possibilmente entro 1,5 °C. Ma che cosa comporta? Anzitutto, come specificato nel testo del trattato, l'insieme dei piani nazionali di riduzione dei gas serra finora presentati da 185 Paesi ancora non basta a raggiungere tale traguardo - è infatti più vicino a 3 °C che a 2 °C - e più avanti occorrerà puntare a più massicci tagli alle emissioni.

Con la Cop21⁵ si è scritta una pagina inedita nella storia dei trattati sul clima, ma ancora insufficiente per porre mano al problema in modo radicale ed efficace a lungo termine. Anche un riscaldamento di 1,5 °C (finora nell'ultimo secolo siamo arrivati a quasi 1 °C) avrebbe conseguenze importanti - benché probabilmente ancora gestibili - con aumento degli eventi atmosferici intensi, perdita di metà delle barriere coralline e di produttività agricola nelle zone tropicali, diffusione di malattie tipiche di regioni calde. Ma ogni ritardo nelle azioni di contrasto ci porrà inevitabilmente su traiettorie di emissione e di riscaldamento più dannose. Salendo a 2 °C già crescerebbe molto il rischio di superamento di soglie critiche nell'assetto planetario quali la totale scomparsa della banchisa artica, fenomeno che a sua volta, per il mancato effetto riflettente della radiazione solare, amplificherebbe il riscaldamento. Infatti la gravità delle conseguenze dei cambiamenti climatici cresce con l'incremento delle temperature molto più rapidamente, e con effetti moltiplicativi, di quanto il nostro pensiero tipicamente lineare ci porti a immaginare.

⁵ La sigla indica la ventunesima Conferenza delle Parti, tenutasi a Parigi nel 2015

Passare da 2 a 4 °C significherebbe dunque molto più che raddoppiare i problemi, con il collasso irreversibile delle calotte di Antartide e Groenlandia, aumento dei livelli marini di diversi metri a livello plurisecolare e allagamento dei luoghi oggi abitati da centinaia di milioni di persone, incluse vaste zone delle nostre pianure costiere, soprattutto dell'Alto Adriatico, scongelamento del permafrost artico con ulteriore rilascio di gas serra, fino ad arrivare - nel caso del temibile scenario «business-as-usual»⁶ che finora abbiamo seguito, privo di freni alle emissioni - a un riscaldamento globale di 5 °C e perfino di oltre 6-7 °C nelle estati del Nord Italia: una situazione che cambierebbe volto al pianeta tanto da mettere in forse la sopravvivenza della civiltà, messa di fronte al tracollo degli ecosistemi da cui dipendono la produzione alimentare e la struttura stessa dell'economia. Ecco perché la Cop21 era così strategica per il nostro futuro... eppure nella società civile - a parte gruppi di virtuosi, pur sempre minoritari, che si sono fatti sentire ad esempio con: le varie «Marce per il clima» - ha suscitato un'attenzione inferiore a quella di norma riservata a un qualunque campionato sportivo.

L. Mercalli, *Ma 0,5 gradi in più possono causare disastri enormi*, La Stampa, 13 dicembre 2015

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo basandoti solo sui nuclei tematici fondamentali di ciascun paragrafo.
2. Quale criterio nella progressione delle idee lega il secondo, il terzo e il quarto capoverso? Formulalo in termini generali; spiega quindi qual è la funzione in termini argomentativi di questa parte del testo.
3. Spiega il seguente passaggio, cruciale ai fini della comprensione del testo: «la gravità delle conseguenze dei cambiamenti climatici cresce con l'incremento delle temperature molto più rapidamente, e con effetti moltiplicativi, di quanto il nostro pensiero tipicamente lineare ci porti a immaginare» (rr. 15-18).
4. Nonostante l'autore dell'articolo sia un climatologo, nell'affrontare la questione non si affida solo ad argomenti obiettivi e alla dimostrazione, ma punta anche a suscitare una reazione emotiva in chi legge. Quali scelte espressive dell'autore sembrano andare in questa direzione? Individuale e commentale.
5. L'articolo si apre con l'affermazione «L'obiettivo dell'Accordo di Parigi è...» e si chiude con «Ecco perché la Cop21 era così strategica...». Come spieghi il passaggio dal tempo presente all'imperfetto?

Produzione

Commenta quanto sostenuto da Luca Mercalli nella conclusione dell'articolo. In particolare, esprimi la tua opinione in merito all'allarme lanciato dal climatologo circa la scarsa eco che i temi ambientali hanno nella società civile. Se condividi la sua posizione, esponi le tue idee sulle cause di questo fenomeno; se, invece, sei di opinione diversa, presenta la tua posizione e argomentala.

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

Traccia C1

Il documento che segue costituisce un testamento spirituale scritto da un ufficiale dell'esercito regio che dopo l'otto settembre del 1943 partecipò attivamente alla Resistenza e per questo venne condannato a morte. Nel documento si insiste in particolare sulla continuità tra gli

⁶ Come al solito, senza modifiche

ideali risorgimentali e patriottici e la scelta di schierarsi contro l'occupazione nazi-fascista. Illustra le fasi salienti della Resistenza e, anche a partire dai contenuti del documento proposto, il significato morale e civile di questo episodio.

"Le nuove generazioni dovranno provare per l'Italia il sentimento che i nostri grandi del risorgimento avrebbero voluto rimanesse a noi ignoto nell'avvenire: «il sentimento dell'amore doloroso, appassionato e geloso con cui si ama una patria caduta e schiava. che oramai più non esiste fuorché nel culto segreto del cuore e in un'invincibile speranza». A questo ci ha portato la situazione presente della guerra disastrosa. Si ridesta così il sogno avvertitosi e ora svanito: ci auguriamo di veder l'Italia potente senza minaccia, ricca senza corruzione, primeggiante, come già prima, nelle scienze e nelle arti, in ogni operosità civile, sicura e feconda di ogni bene nella sua vita nazionale rinnovellata. Iddio voglia che questo sogno si avveri."

Dardano Fenulli. Nacque a Reggio Emilia il 3 agosto 1889. Durante la Grande Guerra, nel corso della quale meritò due encomi solenni, combatté sulla Cima Bocche e sul Col Briccon. Allo scoppio della seconda guerra mondiale, promosso colonnello, prese parte alle operazioni in Jugoslavia. Promosso generale di brigata nell'aprile 1943, fu nominato vicecomandante della divisione corazzata "Ariete". In questo ruolo prese parte ai combattimenti intorno a Roma nei giorni immediatamente successivi all'otto settembre 1943. Passato in clandestinità, iniziò una intensa attività per la creazione di una rete segreta di raccolta, informazioni e coordinamento dei militari sbandati ma ancora fedeli alla monarchia. Nel febbraio del 1944 venne arrestato dalle SS e imprigionato nelle carceri di via Tasso a Roma. Il 24 marzo 1944 fu fucilato alle Fosse Ardeatine.

Traccia C2

«Soltanto i giovani hanno momenti del genere. Non dico i più giovani. No. Quando si è molto giovani, a dirla esatta, non vi sono momenti. È privilegio della prima giovinezza vivere d'anticipo sul tempo a venire, in quella bella continuità di speranze che non conosce né pause né attimi di riflessione. Ci si chiude alle spalle il cancelletto della fanciullezza e si entra in un giardino incantato, dove anche le ombre splendono di promesse e ogni svolta del sentiero ha una sua seduzione. Non perché sia una terra inesplorata. Si sa bene che tutta l'umanità è passata per quella stessa strada. È il fascino dell'esperienza universale da cui ci si aspetta una sensazione non ordinaria o personale: qualcosa che sia solo nostro. Riconoscendo le orme di chi ci ha preceduto, si va avanti eccitati e divertiti accogliendo insieme la buona e la cattiva sorte - le rose e le spine come si suole dire - il variegato destino comune che ha in serbo tante possibilità per chi le merita o forse per chi ha fortuna. Già. Si va avanti. E il tempo anche lui va avanti; finché dinnanzi si scorge una linea d'ombra che ci avvisa che anche la regione della prima giovinezza deve essere lasciata indietro. Questo è il periodo della vita in cui è probabile che arrivino i momenti di cui ho parlato. Quali momenti? Momenti di noia, ecco: di stanchezza, di insoddisfazione. Momenti precipitosi. Parlo di quei momenti in cui chi è ancora giovane è portato a compiere atti avventati come sposarsi all'improvviso o abbandonare un lavoro senza motivo alcuno».

J. Conrad, *La linea d'ombra*, Joseph Malaby Dent, London 1917

Mettila a confronto le tue esperienze personali, le tue conoscenze e la tua sensibilità di giovane del XXI secolo con questa famosa descrizione della gioventù che lo scrittore inglese mise all'inizio di uno dei suoi romanzi più celebri. Prova a spiegare anche la misteriosa e affascinante immagine poetica della «linea d'ombra».

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	sufficientemente puntuali	parzialmente puntuali	del tutto confuse ed impuntuali
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	sufficienti	parziali/scarse	assenti
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	sufficienti	scarse	assenti
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata; complessivamente presente	parziale (con qualche imprecisione); parziale	scarsa (con imprecisioni ed errori gravi); scarso	assente; assente
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	approfonditi	adeguate	presenti	parziali/scarse	assenti
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	sufficiente	parziale o scarso	assente
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	sufficiente	parziale o scarsa	assente
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	sufficiente	parziale o scarsa	assente
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	sufficiente	parziale o scarsa	assente

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023

PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	sufficientemente puntuali	parzialmente puntuali	del tutto confuse ed impuntuali
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	sufficienti	parziali/scarse	assenti
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	sufficienti	scarse	assenti
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata; complessivamente presente	parziale (con qualche imprecisione); parziale	scarsa (con imprecisioni e con errori gravi); scarso	assente; assente
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	approfonditi	adeguate	presenti	Parziali e scarse	assenti
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	sufficiente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
15 - 14	13 - 12 - 11	10 - 9	8 - 7 - 6	5 - 4 - 3 - 2 - 1	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	ottima	adeguata	sufficiente	parziale	scarsa o assente
15 - 14	13 - 12 - 11	10 - 9	8 - 7 - 6	5 - 4 - 3 - 2 - 1	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti e approfonditi	nel complesso pertinenti	presenti	parziali	Scarsi o assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	sufficientemente puntuali	parzialmente puntuali	del tutto confuse ed impuntuali
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	sufficiente	scarse	assenti
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	sufficiente	scarse	assenti
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata; complessivamente presente	parziale (con qualche imprecisione); parziale	scarsa (con imprecisioni ed errori gravi); scarso	assente; assente
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	approfonditi	adeguate	presenti	parziale o scarsa	assenti
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
15 - 14	13 - 12 - 11	10 - 9	8 - 7 - 6	5 - 4 - 3 - 2 - 1	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
10 - 9	8 - 7	6	5 - 4	3 - 2 - 1	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2022/2023

15 - 14	13 – 12 - 11	10 - 9	8 – 7 -6	5 – 4 -3 -2 - 1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Tabella di conversione punteggio/voto

PUNTEGGIO	VOTO
20	10
18	9
16	8
14	7
12	6
10	5
8	4
6	3
4	2
2	1
0	0

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

22 Marzo 2023

Simulazione della seconda prova esame di stato anno scolastico 2022 – 2023

**ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI
INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

LE MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE

NUCLEI FONDAMENTALI:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Dal sito del SIP, Società Italiana di Pediatria:

Obesità infantile, un'emergenza sociale: in 40 anni 120 milioni di bambini obesi.

I pediatri, riuniti a Sorrento al 77° Congresso Italiano di Pediatria, tornano a lanciare l'allarme su una delle sfide più rilevanti per la salute pubblica del nostro secolo.

Negli ultimi quattro decenni, il numero di bambini e adolescenti con obesità è aumentato di oltre dieci volte. In 40 anni (dal 1975 al 2016) bambini e adolescenti obesi sono passati da 5 a 50 milioni tra le femmine e da 6 a 74 milioni tra i maschi (Nature Metabolisme 2020). In totale oggi si contano circa 120 milioni di bambini e adolescenti obesi nel mondo. Un problema particolarmente rilevante per la salute futura se si considera che il 40% dei bambini obesi diventeranno adolescenti obesi, e che l'80% degli adolescenti obesi saranno adulti obesi. I pediatri, riuniti a Sorrento al 77° Congresso Italiano di Pediatria, tornano a lanciare l'allarme su una delle sfide più rilevanti per la salute pubblica del nostro secolo.

In Italia, uno dei Paesi europei con il più alto tasso di prevalenza dell'obesità infantile, preceduta solo da Cipro, Spagna e Grecia, i bimbi con obesità sono il 9,4% del totale e quelli in sovrappeso circa il 20%. E la pandemia non ha fatto che peggiorare la situazione, a causa della sospensione delle attività sportive e del maggior consumo di alimenti calorici. Secondo una survey condotta nel 2020 ad aver mangiato peggio, ossia di più e cibi meno sani, sono stati proprio i bambini e gli adolescenti.

“L'obesità – spiega la Presidente della Società italiana di pediatria, Annamaria Staiano – è un modello precursore di malattie croniche che il Servizio Sanitario Nazionale deve affrontare in epoche successive della vita. Occorre investire sulla prevenzione di questa emergenza sociale e delle sue complicanze. Sono infatti in aumento anche le malattie correlate, tra cui il diabete di tipo 2, in crescita tra i bambini e che paradossalmente in passato veniva chiamato diabete dell'adulto”.

Sana alimentazione, attività fisica e sonno corretto sono le strategie più utili secondo i

pediatri

per contrastare quella che è una vera e propria epidemia. In particolare, il focus è sulla dieta

mediterranea che, come ricorda la Presidente Sip, “è riconosciuta come patrimonio dell’Unesco”. “Abbiamo questo patrimonio, cerchiamo di usarlo. Sollecitiamo le mamme ad usare prodotti quanto meno raffinati possibili: ritorniamo a una dieta del passato, sana, ricca di cereali, carboidrati complessi, che danno sazietà al bambino, senza ricorrere invece a prodotti che hanno una quantità enorme di zuccheri semplici, come succhi di frutta e bevande zuccherate, che favoriscono l’insorgenza di obesità. E’ poi importante mangiare frutta, verdura, pesce, carne bianca e raramente quella rossa, usare come condimento l’olio d’oliva e limitare l’uso, se possibile evitarlo proprio, di scatolame e alimenti conservati, perché si sta osservando che gli additivi alimentari e gli emulsionanti contribuiscono all’infiammazione cronica dei tessuti, fattori di rischio per l’insorgenza di diabete e malattie infiammatorie croniche intestinali”

Fonte: <https://sip.it/2022/05/21/obesita-infantile-un'emergenza-sociale-in-40-anni-120-milioni-di-bambini-obesi/>

Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo e della tematica proposta il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- A. Quale emergenza allarma i pediatri italiani e perché?
- B. Come la pandemia da Covid19 ha influito sulla situazione?
- C. Secondo i dati di sorveglianza del 2020, chi ha mangiato peggio?
- D. Quali sono le strategie più efficaci consigliate dai pediatri?

Figura 1. Classificazione del sovrappeso e dell’obesità secondo IMC e circonferenza addominale e livello di rischio associato (diabete di tipo 2, ipertensione e MCV)

	UOMINI \leq 102 DONNE \leq 88	UOMINI $>$ 102 DONNE $>$ 88
NORMOPESO 18,5-24,9	RISCHIO BASSO	RISCHIO AUMENTATO*
SOVRAPPESO 25-29,9	RISCHIO AUMENTATO	RISCHIO ALTO
OBESITÀ** 30-34,9	RISCHIO ALTO	RISCHIO MOLTO ALTO

*un aumento della circonferenza può essere un indicatore di aumento del rischio anche in

situazione di normopeso.

** per $IMC \geq 35\text{kg}/\text{m}^2$ ossia in presenza di obesità grave il rischio è altissimo.

Fonte: "Linee guida per una sana alimentazione" (CREA)

Con riferimento alle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina, alla comprensione del testo e al grafico (figura.1), utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- E. Quali sono i rischi correlati ad un'alimentazione scorretta?
- F. Quali sono le principali patologie correlate a cattive abitudini alimentari?
- G. Cosa s'intende per obesità?
- H. Quali rischi in particolare modo sono legati all'assunzione eccessiva di acidi grassi saturi?
- I. Quali sono le linee guida per una corretta alimentazione?

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, dando prova delle competenze tecnico professionali acquisite, della capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici, immagini di dover:

- J. Produrre un articolo per il proprio blog, avente come argomento la sana alimentazione, proponendo una breve trattazione sulle principali raccomandazioni nutrizionali da seguire per un adolescente.

In particolare:

- Illustri i vantaggi legati ad uno stile alimentare sano ed equilibrato;
- Illustri l'importanza assunta dallo sport e dall'attività fisica quotidiana in relazione al benessere psicofisico.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

Il Simulazione seconda prova esame di stato anno scolastico 2022 – 2023

28 Aprile 2023

ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONI: ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

PROVA DI TIPOLOGIA B

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

N.T.F.:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

ARTICOLO IN LINGUA: LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE

Introduction

Sometimes when people eat food their body reacts in an adverse way. This may be because they are allergic or intolerant to a particular food.

According to the NHS, around one or two people out of every 100 in the UK have a food allergy. However, food intolerances are more common.

Food allergies and food intolerances are defined differently.

Food allergy – *this is when the body's immune system reacts unusually to specific foods. Although allergic reactions are often mild, they can be very serious.*

Food intolerance – *this is much more common than food allergy and is not caused by the immune system. The onset of symptoms is usually slower, and may be delayed by many hours after eating the offending food. The symptoms may also last for several hours, into the next day, and sometimes longer. Intolerance to several foods or a group of foods is not uncommon. It can also be much more difficult to decide whether food intolerance is the cause of chronic illness, and which foods or substances may be responsible.*

What is the difference between an allergy and intolerance?

- *Symptoms of food intolerance usually occur several hours after eating the food, whereas an allergy can result in an immediate reaction*

- *Often people need to eat a larger amount of food to trigger an intolerance than an allergy.*

- *Unlike an allergy, a food intolerance is not life threatening.*

Labelling

Within the European Union, any of the 14 foods listed below need to be emphasised in the ingredients list when used in a pre-packed food – for example in bold, capitals or by highlighting.

- *Celery*
- *Cereals containing gluten – for example wheat, barely and rye*
- *Crustaceans – for example lobster and crab*
- *Eggs*
- *Fish*
- *Lupins*
- *Cow's milk*
- *Molluscs – for example mussels and oysters*
- *Mustard*
- *Nuts – for example almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and cashews Peanuts*
- *Sesame seeds*
- *Soybeans*
- *Sulphur dioxides and sulphites (preservatives used in some foods and drinks) at levels above 10mg per kg or per litre*

Allergy advice statement

An allergy advice statement may also be used to direct consumers to the ingredient list for allergen information.

*If there is a chance that a food may also contain minute amounts of allergen – because it is produced on the same line or in the same factory as other products that contain ingredients known to cause allergy – an additional voluntary statement with the word "also" may follow. For example, "**Also not suitable for customers with peanut allergy**".*

This information enables consumers to understand more about the ingredients in pre-packed foods. It is also helpful for people with food allergies and intolerances who need to avoid certain foods.

Dietary advice for people with allergies and/or intolerances

Check the label of any pre-packed foods or drinks to ensure nuts/eggs/fish/lactose (or whatever the allergen is) are not included in the ingredients list in a warning statement.

- *Avoid foods that contain nuts/eggs/fish/lactose (or whatever the allergen is) or traces of the allergen - for example oils, breakfast cereals, biscuits, confectionary etc.*
- *Do not allow the person with the allergy/intolerance to share their food with others. Make sure they have suitable alternatives if they are going somewhere that food is being served.*
- *Inform your host/restaurant of your dietary requirements*
- *If you are restricting any foods from your diet you should consult your doctor or dietician.*

Lifestyle advice for people with allergies and/or intolerances

- *People who have a food allergy should always carry medication wherever they go to ensure that prompt and appropriate treatment is given. They should wear a **food allergy bracelet** that explains how other people can help in an emergency.*
- *It is important that school or work know about the allergy or intolerance. In the case of an allergy, an **emergency action plan** should exist in case of accidental exposure.*
- *Carry a **chef card** to give to restaurant staff if you are eating out. This will tell the chef which foods you need to avoid.*
- *Read the label on foods before eating them to check the ingredients list.*

from: <https://www.bbc.co.uk/>

With reference to the comprehension and the topics proposed by the introductory text, the candidate should answer the following questions:

- What are the main differences between food allergies and food intolerances?
- What indications would you place on a menu to warn customers of ingredients which might trigger a reaction?
- What dishes would you include on a menu to ensure that people with the most common allergies and intolerances were catered for?

PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline

Con riferimento alle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina, alla comprensione del testo introduttivo, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato:

- D. Esponga il meccanismo fisiologico che regola l'allergia e l'intolleranza.
- E. Classifichi e descriva la fenilchetonuria, riportando le indicazioni nutrizionali in seguito a tale patologia.
- F. Illustri e descriva un'ammina vasoattiva, cataloghi il tipo di intolleranza che determina ed elenchi alcuni alimenti che ne sono ricchi.
- G. Spieghi in cosa consiste la celiachia, come si può manifestare e quali alimenti contengono il glutine?
- H. Esponga qual è la causa dell'intolleranza al lattosio e come si manifesta.

PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.

Con riferimento ad un menu, il candidato, dando prova delle competenze tecnico professionali acquisite, della capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici, immagini di dover:

- I. Produrre un menu completo per un evento fatto di: due antipasti, due primi, due secondi e un dessert

In particolare:

- Descrivere la tipologia di evento, l'orario di svolgimento, le tecniche di mise en place e di servizio;
- Abbinare al menù due vini veneti a marchio, fornendo una breve descrizione e motivando la scelta;
- Abbinare due cocktail di fantasia, uno dei quali contenente almeno un allergene;
- Evidenziare gli allergeni presenti in ogni portata, in base al Reg. CE 1169/2011.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario monolingua inglese.

Griglia di Valutazione della Seconda Prova

	M	DA	A	DA	A	DA	A	DA	A	PUN
	A									TEGG
	X	0	4	4,1	6,0	6,1	7,9	8	10	IO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	0	1,2	1,3	1,8	1,9	2,4	2,5	3	
		Non comprende il contenuto del testo introduttivo e il significato delle informazioni fornite dalla traccia e non rispetta le consegne che la prova prevede.		Comprende parzialmente il contenuto del testo introduttivo e il significato delle informazioni fornite dalla traccia e non rispetta completamente le consegne che la prova prevede.		Comprende il contenuto del testo introduttivo e il significato delle informazioni fornite dalla traccia in modo abbastanza esauriente e rispetta complessivamente le consegne che la prova prevede.		Comprende il contenuto del testo introduttivo e il significato delle informazioni fornite dalla traccia in modo esaustivo e soddisfacente e rispetta le consegne che la prova prevede in modo preciso e rigoroso.		
PADRONAN	6	0	2,4	2,5	3,6	3,7	4,7	4,8	6	

ZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Mostra povertà di contenuti, scorrettezza nelle informazioni e stenta ad organizzare in modo organico le proprie conoscenze in merito ai nuclei fondamentali della disciplina.			Riferisce in modo parziale, talvolta vago, frammentario o con scarsi riferimenti teorici alle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina, con poca organicità in modo per lo più generico e semplice con solo parziali riferimenti teorici.			Riferisce in modo abbastanza completo e preciso sui contenuti appresi cogliendone l'essenziale ed in maniera sostanzialmente organica delle conoscenze fondamentali della disciplina.			Dimostra completa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della materia, riferisce in modo ricco, preciso e rigoroso sui contenuti appresi cogliendone le prospettive di sviluppo dal punto di vista teorico.		
	8	0	3,2	3,3	4,8	4,9	6,3	6,4	8			

PADRONANZA delle competenze e tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Evidenzia assoluta mancanza di competenze e di abilità applicative, interpretazioni e collegamenti incoerenti o lacunosi, assenza di organizzazione nel lavoro con debole riflessione critica.		Competenze tecnico professionali incerte, abilità applicative modeste, disorganizzato e mediocre nell'elaborazione di semplici situazioni problematiche, non del tutto autonomo nell'organizzazione del lavoro.		Ordinaria padronanza delle competenze tecnico professionali e adeguate abilità che applica per risolvere semplici situazioni problematiche, sufficiente organizzazione nel lavoro.		Eccellente padronanza delle competenze tecnico professionali, piena e creativa capacità di cogliere le prospettive di sviluppo dal punto di vista teorico, tecnico e pratico e ottime abilità che applica per risolvere situazioni problematiche anche complesse. Pienamente autonoma l'organizzazione nel lavoro.		
CAPACITA' di argomentare e di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	0	1,2	1,3	1,8	1,9	2,4	2,5	3	
	Mostra povertà nell'argomentare, fornisce collegamenti incoerenti o lacunosi e con scarsa capacità di sintetizzare. Inadeguato l'utilizzo del linguaggio specifico.		Modesta capacità di argomentare, povero nei collegamenti e/o non del tutto appropriati. Limitata capacità di sintesi e il linguaggio specifico della materia risulta impreciso e/o non sempre adeguato.		Dimostra capacità adeguate nell'argomentare e nel creare collegamenti coerenti all'interno degli ambiti disciplinari. Coglie adeguatamente le informazioni più rilevanti e le gestisce in maniera organica e sintetica. Consono e pertinente l'uso del linguaggio specifico della disciplina.		Evidenzia un'eccellente capacità di argomentare, utilizzando percorsi efficaci e originali. Ottima capacità di sintesi. Sicura e piena padronanza nell'uso del linguaggio specifico della disciplina.		
				TOTALE SU 10				TOTALE SU 20	

ALLEGATO 2: PROGRAMMAZIONI UdA

UDA multidisciplinare 5AP: TIRAMISU'

1. Titolo UdA	<p style="text-align: center;">LA RICORRENZA DI SAN MARTINO SI FESTEGGIA CON IL TIRAMISÙ <u>P.ZZA TODARO a Sottomarina (VE)</u> <u>11-12-13 novembre 2022.</u></p>
2. Contestualizzazione	<p>Giustificare brevemente la scelta della situazione/problema/tema dell'Uda (vedi punto 5), in relazione al percorso formativo degli studenti. Indicare il focus dell'Uda rispetto agli assi culturali e/o ai profili di indirizzo e l'eventuale collegamento con altre UdA.</p> <p>Manifestazione per la ricorrenza di San Martino 2022 e il tiramisù del Maestro Serafini.</p> <p>L'evento si terrà in p.zza TODARO a Sottomarina nei giorni 11-12-13 novembre. La Scuola sarà presente e avrà un ruolo centrale nella PREPARAZIONE/SOMMINISTRAZIONE del dolce tiramisù per 3000 monoporzioni.</p> <p>L'evento coinvolge:</p> <ul style="list-style-type: none">● L'amministrazione comunale,● la pro loco di Chioggia● il maestro Serafini,● IIS Cestari-Righi Sandonà di Chioggia. <p>Gli alunni dovranno redigere un elaborato digitale, a copie di due persone, che illustri tutte le fasi; dalla preparazione alla somministrazione del prodotto finito e la produzione di un depliant che illustri le caratteristiche del prodotto finito, dalle calorie agli allergeni, e un'introduzione anche storica del Tiramisu. In più lingue.</p>
3. Destinatari	Classe quinta indirizzo Enogastronomia
4. Monte ore complessivo	37 ore
5. Situazione-problema/compito di realtà	<p>Descrivere <u>il compito di realtà</u> in termini di prestazioni che gli studenti devono compiere per realizzare un prodotto/servizio utile ai destinatari</p> <p>Gli alunni delle classi quinte parteciperanno all'evento per la ricorrenza di S.Martino, organizzato dalla scuola in collaborazione con: l'amministrazione comunale, la pro loco e il pasticciere Serafini. Il compito di realtà prevede la preparazione di 3000 monoporzioni di tiramisù, presso i laboratori di sala e cucina della scuola. Il prodotto</p>

	<p>finito consiste, nel packaging del prodotto, l'etichettatura (che evidenzi gli allergeni presenti) e la somministrazione. La distribuzione del prodotto finito avverrà nei tre giorni di festa dalle 16.00 alle 20.00.</p>
<p>6. Prodotto finale da realizzare</p>	<p>Indicare il prodotto-i/servizio che gli studenti realizzeranno per beneficiari reali o che presenteranno pubblicamente (al resto della classe, alla scuola, ai genitori, all'esterno).</p> <p>Il prodotto finito consiste nella distribuzione di 3000 monoporzioni di tiramisù. Inoltre gli alunni, a copie di due, dovranno produrre un elaborato digitale che illustri tutte le fasi: dalla produzione al consumo, come illustrato nel punto 5.</p>
<p>7. Competenze obiettivo</p>	<p>Area generale (declinate, intermedie quinto anno)</p> <p>Competenza n°2 di area generale Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <p>Competenza n°5 di area generale Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p> <p>Competenza n. 7 di area generale Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p>Area di indirizzo (declinate, intermedie quinto anno)</p> <p>Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza in uscita n° 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.</p> <p>Competenza in uscita n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>

	<p>N.F: Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.</p> <p>N.F: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>	
<p>8. Prerequisiti</p>	<p>Conoscere ed applicazione delle principali regole di salute e sicurezza sul lavoro ed igieniche, Conoscenza del calcolo calorico e degli allergeni, Conoscenze di base nel calcolo del costo prodotto, Conoscenze di base del pacchetto office. Conoscenze di base di microlingua. Conoscenze di base soluzione equazione di II°</p>	
<p>9. Saperi</p>	<p style="text-align: center;">Conoscenze</p> <p>Per l'area di indirizzo, trarre le diciture dagli allegati C delle Linee guida</p> <p>Rif.3) Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Rif.7) Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Rif.11) Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Per l'area generale, non essendoci le declinazioni delle conoscenze e delle abilità, consultare l'allegato 1 del D.I. 92/2018 (PECuP)</p>	<p style="text-align: center;">Abilità</p> <p>Rif 3) Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>Rif 7) Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Rif 11) Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>

	<p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <p>Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali, descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo interpretativi, argomentativi e regolativi.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Aspetti interculturali</p> <p>Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio</p> <p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p>	<p>2) Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso.</p> <p>4) Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</p> <p>5) Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla</p>
--	--	--

	<p>Fonti dell'informazione e della documentazione</p> <p>Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>ASSE MATEMATICO</p> <p>Da prendere dall'allegato 1 dell'area generale</p>	<p>microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>7) Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>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.</p> <p>11) Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni</p>
<p>10. Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione, cucina, sala, lingue francese e inglese, italiano, storia, DTA e matematica</p>	

PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Fasi / titolo	Insegnamenti e contenuti	Attività e strategie didattiche	Strumenti	Esiti/Prodotti intermedi	Criteri/evidenze e per la valutazione	Modalità di verifica /valutazione	Durata (ore)
0.	Specificare la disciplina e i relativi contenuti da trattare	Specificare il tipo di attività proposta e la strategia didattica utilizzata	Indicare gli strumenti, i materiali e i documenti da utilizzare	Indicare gli esiti in termini di prodotti intermedi attesi dalla fase	Indicare le evidenze della competenza osservabili in azione e nel prodotto intermedio/finale e, se si intende somministrare una prova di verifica, i criteri di valutazione	Specificare: - se si valuta processo e/o prodotto e gli strumenti da adottare (rubriche, check-list; griglie) - se si intende somministrare una prova di verifica (struttura, semistrutturata, non strutturata)	
1.	Cucina: studio stesura delle ricette individuare degli ingredienti tipici utili per l'elaborazione del piatto.	didattica laboratoriale, lezione frontale, lezione con l'esperto. attività di peer tutoring	cooperative learning, video-ricette, ricetta e spiegazione	Lista di prodotti certificati	conoscenza e vendita del piatto e del confezionamento per produrlo nelle migliori condizioni igieniche possibili, nel rispetto del piano HACCP	Valutazione di prodotto (rubrica) e processo.	6
2.	Sala: analisi di un'etichetta abbinamento di un vino	didattica laboratoriale, lezione frontale, lezione con l'esperto. attività di peer tutoring	Libro di Testo, mappe concettuali, slides, appunti, siti web e video, software didattico, G-Suite for Education	Schede tecniche con dichiarazione nutrizionale ed allergeni dei piatti presenti in menù	Realizzazione di un'etichetta che evidenzia le caratteristiche nutrizionali del prodotto e gli allergeni in esso presenti. criteri di abbinamento del vino.	Valutazione del processo e del prodotto (modalità di presentazione/valorizzazione del prodotto, capacità espositiva). Valutazione della capacità di argomentare e difendere le scelte effettuate.	6

			n				
3.	Scienza e cultura dell'alimentazione: calcolo calorico del prodotto finito e realizzazione della sua etichetta	Partire da conoscenze ed abilità pregresse degli studenti per applicarle a compiti nuovi; esercizi di calcolo e discussione sul valore nutrizionale e degli alimenti	Libro di Testo, mappe concettuali, slides, appunti, siti web e video, software didattico, G-Suite for Education	Schede tecniche con dichiarazione nutrizionale ed allergeni dei piatti presenti in menù	Realizzazione di un'etichetta che evidenzi le caratteristiche nutrizionali del prodotto e gli allergeni in esso presenti.	Valutazione del processo e del prodotto (modalità di presentazione/valorizzazione del prodotto, capacità espositiva). Valutazione della capacità di argomentare e difendere le scelte effettuate.	4
4.	Italiano: -Lessico e fraseologia di settore -Il valore della testimonianza in Letteratura e la figura di Giovanni Comisso.	Lezione partecipata Attività di ricerca: individuale e di gruppo Didattica laboratoriale	Cooperative learning, materiale fornito dall'insegnante	Presentazione ed esposizione orale del prodotto multimediale creato	- Padroneggiare le strutture della lingua a livello ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. -Produrre testi orali e scritti, utilizzando in modo corretto e coerente il lessico specifico della disciplina. -Orientarsi consapevolmente nel contesto storico-letterario	Valutazione in itinere e sommativa	4

					oggetto di analisi.		
5.	<p>Storia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricostruzione e dei momenti significativi della storia di un prodotto gastronomico. 	<p>Lezione partecipata</p> <p>Attività di ricerca: individuale e di gruppo</p> <p>Didattica laboratoriale</p>	<p>Cooperative learning, materiale fornito dall'insegnante</p>	<p>Presentazione ed esposizione orale del prodotto multimediale creato</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Ricavare informazioni significative dalle fonti a disposizione. -Utilizzare le informazioni ricavate dalle fonti analizzate in funzione dell'obiettivo prefissato. -Orientarsi consapevolmente nello spazio e nel tempo. - Padroneggiare il lessico specifico della disciplina. 	<p>Valutazione in itinere e sommativa</p>	3
6.	<p>Lingue straniere - francese e inglese:</p> <p>Microlingua della ricetta.</p> <p>Stesura di un depliant illustrativo delle caratteristiche anche storiche del prodotto.</p> <p>Valorizzazione dei prodotti tipici del</p>	<p>Brainstorming (per esplicitare informazioni da inserire nel volantino)</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Lezioni frontali</p>	<p>Lavagna</p> <p>Computer</p> <p>Internet</p> <p>Libri di testo</p> <p>Fotocopie</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>G-suite for education</p>	<p>Elaborazione del testo per l'esposizione;</p> <p>Esposizione in pubblico del testo</p>	<p>Rif(CG5) (GC7)</p> <p>Processo:</p> <p>Utilizza i linguaggi settoriali delle lingue straniere per presentare il prodotto. Progetta e redige un testo, utilizzando il repertorio lessicale tecnico-specifico della</p>	<p>Valutazione del prodotto scritto/grafico e dell'esposizione orale dello stesso, argomentando in modo autonomo ed originale le scelte e il "taglio" dato alla trattazione.</p>	3+3

	<p>territorio con la redazione ed esposizione, nelle diverse lingue, delle caratteristiche tecniche, storiche, organolettiche dei prodotti del territorio utilizzati per la produzione del tiramisù.</p> <p>Esposizione e commento dell'esperienza che ha coinvolto gli studenti nella realizzazione e somministrazione del prodotto.</p>		n		<p>lingua in oggetto, operando scelte e tagli motivati.</p> <p>Prodotto: E' in grado di esporre oralmente con coerenza grammaticale e sintattica, con la corretta pronuncia e intonazione, presenta in modo esauriente ed interessante il prodotto, analizzandolo da diversi punti di vista.</p>		
7.	<p>DTA:</p> <p>Calcolo del costo di produzione e del prezzo di vendita.</p> <p>Differenza tra costo/prezzo unitario e complessivo</p>	<p>Lezioni frontali</p> <p>Cooperative learning</p>	<p>Indicazioni dell'insegnante</p> <p>Ricerche nel web</p> <p>Power point come programma di stesura del</p>	<p>Elenco degli ingredienti necessari e del relativo costo;</p> <p>Calcolo del prezzo;</p> <p>Elaborazione del testo per l'esposizione;</p> <p>Esposizione in pubblico</p>	<p>E' in grado di descrivere in modo analitico e critico i dati cercati nel web ed il calcolo effettuato per raggiungere l'obiettivo</p>	<p>Valutazione del processo e del prodotto (modalità di presentazione/valorizzazione del prodotto, capacità espositiva). Valutazione della capacità di descrivere e argomentare le scelte effettuate.</p>	5

			lavoro	del testo.			
8.	Matematica: Studio per punti del grafico che rappresenta le porzioni vendute distribuite nel tempo dell'evento	Cooperative learning Lezioni frontali	Computer per l'utilizzo di Excel	Produzione del grafico per punti e breve analisi del risultato ottenuto	È in grado di analizzare oralmente il grafico ottenuto utilizzando tecniche di studio di una funzione rappresentata da una parabola	Valutazione del prodotto scritto/grafico e dell'esposizione orale dello stesso, argomentando in modo autonomo il grafico ottenuto	3

CALENDARIO DELL'UDA

Fasi	MESE OTTOBRE		MESE NOVEMBRE						MESE DI GENNAIO	
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II
1	MARTEDÌ 25 OTTOBRE : Arrivo presso istituto dei prodotti caseari e occorrenti per la preparazione del dolce.	Mercoledì 26 OTTOBRE inizierà, presso Ist.Alberghiero, la collaborazione tra scuola e maestro Serafini per la preparazione del tiramisù			Mercoledì 02 NOVEMBRE preparazione tiramisù	Giovedì 03 NOVEMBRE preparazione tiramisù	Mercoledì 09 NOVEMBRE preparazione tiramisù	Giovedì 10 NOVEMBRE preparazione tiramisù		
2					Venerdì 11 NOVEMBRE: somministrazione in p.zza Todaro	Sabato 12 NOVEMBRE: somministrazione in p.zza Todaro	Domenica 13 NOVEMBRE: somministrazione in p.zza Todaro			
3									Lunedì 09- sabato 14 GENNAIO preparazione elaborato	
4										Lunedì 16- sabato 21 Gennaio Valutazione

<p>a) Scheda - consegne per gli studenti</p>	<p>Questa scheda è destinata allo studente e traduce in modo semplice gli elementi essenziali dell'UdA, in modo che lo studente possa comprendere al meglio che cosa (e perché) gli viene chiesto con i relativi criteri di valutazione. Indicare, in forma essenziale e con linguaggio semplice:</p> <p>Preparare una presentazione digitale, a gruppi di due persone, che illustri l'evento dalla preparazione del prodotto alla somministrazione. In particolare dovranno essere trattati i seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> . analisi calorico nutrizionale del prodotto, . presenza degli allergeni, . mini piano di autocontrollo che evidenzia i rischi e i punti critici di controllo nel processo, . La preparazione della ricetta in lingua . analisi di costo della realizzazione del prodotto. . le modalità di verifica e di valutazione 	
<p>b) Schema della relazione / esposizione individuale / diario di bordo</p>	<p>L'alunno dovrà scrivere una relazione o effettuare un'esposizione in cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descriva il percorso generale dell'attività e gli obiettivi raggiunti; - i principali contenuti/temi trattati; - il modo in cui è stato svolto il compito; - le difficoltà incontrate e come siano state superate; - ciò che ha imparato dall'UdA e in che cosa debba ancora migliorare - valuti il lavoro svolto in prima persona e l'attività in generale. 	<p>Ogni studente dovrà compilare on line un diario di bordo semistrutturato, dedicandovi una parte del tempo a disposizione in ogni fase o al termine della sessione di attività. Le domande previste potranno essere le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Che compito hai svolto in questa fase dell'attività ed in che modo? - Sei soddisfatto del risultato ottenuto? Per quale motivo? - Che cosa hai imparato dall'attività svolta? - Hai incontrato difficoltà? Quali? Come sono state superate, in caso? - Pensando all'attività svolta, In che cosa devi ancora migliorare? - Come valuti il lavoro che hai svolto?

Strumenti di valutazione delle competenze

DESCRITTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA

INDICATORI	INIZIALE (D)	BASE (C)	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)
<p>1. Rubrica di processo</p> <p>(valuta la competenza agita in situazione)</p>	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
<p>2. Rubrica di prodotto</p> <p>(risultato dell'agire competente in termini di elaborato)</p>	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto, perciò dimostra come l'alunno sia in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, perciò dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno
<p>3. Rubrica di consapevolezza metacognitiva</p> <p>(risultato della relazione individuale sull'UdA o dell'esposizione)</p>	La relazione/esposizione mostra un scarso livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e abbastanza dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

COMPITO DI REALTÀ (breve descrizione): Manifestazione per la ricorrenza di San Martino 2022 e il tiramisù del Maestro Serafini. L'evento si terrà in p.zza TODARO a Sottomarina nei giorni 11-12-13 novembre. La Scuola sarà presente e avrà un ruolo centrale nella PREPARAZIONE/SOMMINISTRAZIONE del dolce tiramisù per 3000 monoporzioni.				PRODOTTO/I (breve descrizione): Gli alunni dovranno redigere un elaborato digitale, a copie di due persone, che illustri tutte le fasi; dalla preparazione alla somministrazione del prodotto finito e la produzione di un depliant che illustri le caratteristiche del prodotto finito, dalle calorie agli allergeni, e un'introduzione anche storica del Tiramisu. In più lingue.			
INSEGNAMENTO/I: Scienza e cultura dell'alimentazione, Cucina, Sala, Italiano, Storia, Lingue straniere inglese e francese, DTA				DOCENTE/I: Boscolo Francesca Chio, Finessi Alessandro, Berto Primo, Pagan Roberta, Costantini Monica, Guccione Beatrice, Conte Valeria, Mariotti Riccardo			CLASSE/I: 5BP Alunni:
FASE UdA	COMPETENZE (dalle Linee guida)	DIMENSIONE di sviluppo della competenza	EVIDENZE della competenza nel compito di realtà	LIVELLI DI PADRONANZA DELLE EVIDENZE			
				INIZIALE (D)	BASE (C)	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)
4	CG: Competenza n°2 di area generale CG: Competenza n°5 di area generale CG: Competenza n. 7 di area generale CI: Competenza in uscita n° 3	Processo	Partecipare a gruppi di lavoro proponendo e negoziando per realizzare idee e progetti.	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessari e solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste

<p>CI: Competenza in uscita n° 7</p> <p>CI: Competenza in uscita n° 11</p> <p>CNF</p>	<p>Prodotto</p>	<p>Individuare opportunità disponibili sul territorio per attività personali, professionali, economiche. Produrre un elaborato digitale che illustri il prodotto "Tiramisù"</p>	<p>L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'allunno</p>	<p>L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto, perciò dimostra come l'alunno sia in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste</p>	<p>L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, perciò dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta</p>	<p>L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno</p>
	<p>Consapevolezza metacognitiva</p>	<p>Progettare/ Pianificare per fasi e con attenzione alle variabili progettuali</p>	<p>La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione dell'allunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da</p>	<p>La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione dell'allunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico</p>	<p>La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione dell'allunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e abbastanza dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico</p>	<p>La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione dell'allunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico</p>

				migliorare			
--	--	--	--	------------	--	--	--

1. Titolo UdA	Un evento tra cultura e sapori
2. Contestualizzazione	<p>Giustificare brevemente la scelta della situazione/problema/tema dell'Uda (vedi punto 5), in relazione al percorso formativo degli studenti. Indicare il focus dell'Uda rispetto agli assi culturali e/o ai profili di indirizzo e l'eventuale collegamento con altre Uda.</p> <p>La progettazione e la realizzazione di un evento in una dimora storica o di interesse ambientale/naturalistico del territorio. L'evento ha come scopo la valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici regionali e deve prevedere la progettazione di diverse forme di banqueting (aziendale, congressuale, cerimoniale o private banqueting) tenendo in considerazione diversi tipi di dieta trattati (macrobiotica, vegetariana, vegana, etc.), e variazioni che rispondano a diverse possibili intolleranze e allergie, tenendo presente le norme igienico-sanitarie.</p>
3. Destinatari	Classe Quinta AP
4. Monte ore complessivo	<p>Deve tener conto di tutte le attività progettate, anche di eventuali uscite didattiche. Indicativamente non essere inferiore a 10 ore e non superiore a 40 ore.</p> <p>Uscita didattica in visita all'azienda "Le fragole di Sofia"(6 ore) fase di progettazione (10/12 ore) fase di esposizione della scheda tecnica (10 /12 ore) fase di realizzazione del progetto assegnato (13 ore)</p>
5. Situazione-problema/compito di realtà	<p>L'alunno (lo studente) deve progettare un evento in una dimora storica del territorio a sua scelta, attraverso uno studio di fattibilità.</p> <p>All'alunno (lo studente) verrà assegnata una scheda che indica la tipologia e il target dell'evento (da 10 a 100 persone, con eventuali ospiti stranieri, di varie religioni e culture alimentari diverse, con diverse intolleranze, allergie e patologie, con la presenza o meno di bambini dai 5 ai 10 anni).</p> <p>L'alunno (lo studente) dovrà individuare</p> <ul style="list-style-type: none"> - una struttura idonea presente sullo specifico territorio, che possa ospitare fino a 100 persone, motivando la scelta. - un menù (da tradurre anche in lingua straniera) contenente i prodotti tipici del territorio scelti; con particolare riferimento all'ecosostenibilità, alle diverse esigenze nutrizionali degli ospiti e che rispetti le linee guida per una sana alimentazione (cucina). - l'abbinamento dei vini con le pietanze proposte (sala)
6. Prodotto finale da realizzare	STUDIO DI FATTIBILITA' DI UN EVENTO ENOGASTRONOMICO IN UNA DIMORA STORICA O DI INTERESSE NATURALISTICO/AMBIENTALE.. REALIZZAZIONE DEL BANQUETING

<p>7. Competenze obiettivo declinate al QUINTO anno Livello 4 QNQ</p>	<p>COMPETENZE DI AREA GENERALE</p> <p>CG 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>CG 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>CG 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>CG 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p> <p>CG 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>COMPETENZE DI INDIRIZZO</p> <p>CI 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.</p> <p>CI 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>CI 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.</p> <p>CI 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.</p> <p>CI 11: Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <p>EC-14 Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</p> <p>NUCLEI TEMATICI</p> <p>1- Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali, e sulle modalità di ospitalità</p> <p>5- Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</p> <p>7 -Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>

8. Prerequisiti	<p>Conoscere la diversa tipologia di eventi Saper realizzare una check list e delle schede tecniche Saper individuare e riconoscere i beni culturali, le tipicità enogastronomiche e gli eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Saper ricercare, anche attraverso l'utilizzo di strumenti multimediali, informazioni utili sul patrimonio artistico-culturale o ambientale/paesaggistico del territorio. Conoscere i principali caratteri storico-artistici del periodo a cui appartiene la location. Avere conoscenze di microlingua del settore di specializzazione Conoscere le basi fondamentali di un'alimentazione equilibrata. Saper individuare i 14 allergeni obbligatori per legge</p>	
	Conoscenze	Abilità
9.Saperi	<p>Per l'area di indirizzo, trarre le diciture dagli allegati C delle Linee guida</p> <p>Rif.C.I.3) Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Rif.C.I.7) Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Rif.C.I.11) Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p>	<p>Rif .C.I.3) Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>Rif .C.I.7) Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Rif .C.I.11) Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>

	<p>Per l'area generale, non essendoci le declinazioni delle conoscenze e delle abilità, consultare l'allegato 1 del D.I. 92/2018 (PECuP)</p> <p>ASSE DEI LINGUAGGI Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali, descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo interpretativi, argomentativi e regolativi.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Aspetti interculturali</p> <p>Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio</p> <p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p>	<p>2) Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso.</p> <p>4) Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</p> <p>5) Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>7) Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p>
<p>10. Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Lingue straniere; Scienza e cultura dell'alimentazione; DTA; Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Cucina, e Sala; Lingua italiana; Storia.</p>	

PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Fasi / titolo	Insegnamenti e contenuti	Attività e strategie didattiche	Strumenti	Esiti/Prodotti intermedi	Criteri/evidenze per la valutazione	Modalità di verifica /valutazione	Durata (ore)
	Specificare la disciplina e i relativi contenuti da trattare	Specificare il tipo di attività proposta e la strategia didattica utilizzata	Indicare gli strumenti, i materiali e i documenti da utilizzare	Indicare gli esiti in termini di prodotti intermedi attesi dalla fase	Indicare le evidenze della competenza osservabili in azione e nel prodotto intermedio/finale e, se si intende somministrare una prova di verifica, i criteri di valutazione	Specificare: - se si valuta processo e/o prodotto e gli strumenti da adottare (rubriche, check-list; griglie) - se si intende somministrare una prova di verifica (struttura, semistrutturata, non strutturata)	
1	Disciplina che coordina l'UdA	Presentazione dell'UdA alla classe	Narrazione dell'UdA e consegna allo studente		Coinvolgere e interessare il gruppo classe nello sviluppo di competenze professionali	Osservazione	1

2	<p>STORIA E ITALIANO</p> <p>Conoscere gli aspetti storici del territorio in riferimento alle dimore storiche o gli aspetti ambientali/paesaggistici della location scelta</p>	<p>Lezione dialogata; attività di ricerca sviluppata in due fasi, una in gruppo e una individuale (a casa)</p>	<p>Lavagna/LIM/computer; materiali forniti dall'insegnante fotocopie</p>	<p>Relazione di una brochure storica: mettere in evidenza i principali fatti storici o gli aspetti ambientali/paesaggistici del territorio in riferimento alla location scelta per l'evento</p>	<p>Processo:</p> <p>(RIF. CI 11 e CG3 e 6)</p> <p>Nello svolgimento della ricerca, saper operare e scegliere le notizie più interessanti riguardo la location prescelta in modo autonomo</p> <p>Prodotto:</p> <p>(RIF. CI 11 e CG3-6): Esporre informazioni essenziali sul patrimonio storico/artistico o ambientale/paesaggistico in riferimento al territorio locale, in un'ottica di valorizzazione e dello stesso.</p>	<p>Valutazione e del processo (ricerca), del prodotto (esposizione e della ricerca) e della fase metacognitiva (difficoltà riscontrate - riflessione sul proprio metodo di ricerca)</p>	5
---	--	---	--	---	--	---	---

3	DTA: Struttura di un evento. Marketing strategico: analisi della domanda, analisi della concorrenza, analisi interna	Brainstorming e lavoro di gruppo. Risoluzione di problemi di scelta tra più alternative.	Power point Lavagna, LIM, PC	Definizione dell'obiettivo dell'evento, della tipologia di evento, del tema, del target, del posizionamento.	Pianificare un evento monitorando il relativo stato di avanzamento e apportando azioni correttive, se necessario, avvalendosi anche della customer satisfaction. Fare una valutazione sulla concorrenza. Individuare la tecnica di distribuzione più adatta.	Valutazione e di processo: utilizzo di una check list per l'osservazione del lavoro di gruppo Valutazione e di prodotto: preparare un'esposizione dell'idea progettuale da presentare ai docenti che partecipano all'Uda	3
---	---	---	-------------------------------------	--	--	---	---

4	<p>Scienza e Cultura Dell'alimentazione: Alimentazione equilibrata in funzione del target. Caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti scelti; eventuale presenza di allergeni e relative norme HACCP da rispettare</p>	<p>Lezione dialogata, mappe, schemi, attività di ricerca</p>	<p>Libro di Testo; Mappe concettuali, slides, appunti, siti web e video</p>	<p>Elaborazione di un menù che preveda i corretti accorgimenti nel caso di soggetti allergici o che seguono particolari stili dietetici.</p> <p>Stesura di un piano di lavoro che tenga conto delle norme di sicurezza da rispettare.</p>	<p>Processo: (RIF. CG12) Realizza le schede tecniche utilizzando gli strumenti informatici e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico</p> <p>Prodotto: (RIF.CI03 e CI04) Realizza la scheda tecnica nutrizionale e evidenzia gli allergeni presenti nel menu. Definisci le strategie da adottare in termini di sicurezza alimentare.</p>	<p>Valutazione del processo e del prodotto. Valutazione della capacità di argomentare e difendere le scelte effettuate.</p>	5
---	---	--	---	---	---	---	---

5	<p>LINGUE STRANIERE</p> <p>Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio con la redazione ed esposizione, nelle diverse lingue, delle caratteristiche e tecniche, storiche, organolettiche e dei prodotti del territorio scelti</p>	Brainstorming	<p>Lavagna</p> <p>Computer</p> <p>Internet</p> <p>Libri di testo</p> <p>Fotocopie</p>	Elaborazione del testo per l'esposizione	<p>Processo: elaborazione del testo da esporre.</p> <p>Prodotto:</p> <p>Rif(CG5) Esposizione delle notizie riguardanti la location scelta</p> <p>Esposizione del menù e degli ingredienti</p>	<p>Valutazione e delle capacità linguistiche ed espositive</p> <p>Valutazione e della fase metacognitiva (difficoltà riscontrate - riflessione sul proprio metodo di ricerca)</p>	3+3
6	<p>Laboratorio dei servizi enogastronomici: cucina</p> <p>Elaborazione un menù adeguato al momento ristorativo assegnato, che preveda principalmente l'utilizzo di prodotti regionali veneti con l'inserimento di alcuni a marchio alcuni a marchio.</p>	Risoluzione di problemi di scelta tra più alternative rappresentate anche con funzioni diverse; lezioni dialogate formative e attività di peer tutoring.	Laboratorio di cucina	<p>Lista di prodotti certificati</p> <p>Realizzazione e del menu</p>	<p>Processo:</p> <p>Autonomia nell'individuazione delle ricette da proporre al committente e schede tecniche del menù</p> <p>Prodotto:</p> <p>Realizzazione e del menù (piatti più rappresentativi)</p>	Valutazione e di processo (scheda tecnica) e prodotto (attuazione del compito di realtà)	10

7	Laboratori o di servizi enogastronomici: Sala Abbinamento vini e bevande. creazione cocktail a base di frutta	Brainstorming	Lezione frontale, lezione dialogata	Creazione di un cocktail a base di fragole; esposizione della tecnica e delle fasi di preparazione	Processo (RIF C02) realizzazione della scheda tecnica e autonomia di realizzazione Prodotto (RIF C01) Realizzazione: compito di realtà in laboratorio (cocktail e mise en place)	Valutazione e di prodotto (scheda tecnica) e processo (attuazione del compito di realtà)	3
---	---	---------------	-------------------------------------	--	---	--	---

Allegati

CALENDARIO DELL'UDA

MESE APRILE				MESE MAGGIO			
I settimana	II settimana	III settimana	IV	I	II settimana	III settimana	IV
lezioni teorico-pratiche preparatorie	lezioni teorico-pratiche preparatorie	13 APRILE: consegna agli studenti delle schede tecniche e delle indicazioni di lavoro			13 MAGGIO: termine di consegna della scheda tecnica	15 MAGGIO: inizio esposizione dei lavori	

<p>a) Scheda - consegne per gli studenti</p>	<p>Questa scheda è destinata allo studente e traduce in modo semplice gli elementi essenziali dell'UdA, in modo che lo studente possa comprendere al meglio che cosa (e perché) gli viene chiesto con i relativi criteri di valutazione.</p> <p>Ogni studente dovrà compilare una scheda tecnica in cui dovrà individuare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la location storica o di interesse naturalistico-ambientale nel territorio, adatta al tipo di evento indicato ● alcune notizie storiche e/o naturalistiche sulla location (anche in lingua straniera) (la scheda tecnica di almeno un piatto rappresentativo del territorio dovrà essere esposta in inglese e una in francese) ● elaborare un menù adeguato alle richieste del committente con prodotti regionali veneti. (Ogni piatto dovrà essere correlato da una scheda tecnica) ● prevedere delle variazioni e/o adeguamenti al menù riguardo alcune esigenze particolari (presenza di soggetti allergici o intolleranti a qualche alimento) ● prevedere almeno un piatto a base di fragole ● evidenziare la presenza di allergeni nei piatti ● abbinare un vino veneto DOCG e prevedere un cocktail a base di fragole ● esporre le principali regole dell'HACCP da applicare <p>Il lavoro verrà svolto individualmente. Verrà valutata l'esposizione, l'adeguatezza dello svolgimento alle consegne, l'autonomia di lavoro e ricerca. Gli studenti possono redigere un powerpoint di presentazione dell'evento</p>
<p>b) Schema del esposizione individuale</p>	<p>L'alunno dovrà effettuare un'esposizione in cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descriva il percorso generale dell'attività e gli obiettivi raggiunti; - i principali contenuti/temi trattati; - il modo in cui è stato svolto il compito; - le difficoltà incontrate e come siano state superate; - ciò che ha imparato dall'UdA e in che cosa debba ancora migliorare - valuti il lavoro svolto in prima persona e l'attività in generale.

Strumenti di valutazione delle competenze

DESCRITTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA

INDICATORI	INIZIALE (D)	BASE (C)	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)
<p>1. Rubrica di processo</p> <p>(valuta la competenza agita in situazione)</p>	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
<p>2. Rubrica di prodotto</p> <p>(risultato dell'agire competente in termini di elaborato)</p>	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto, perciò dimostra come l'alunno sia in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, perciò dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno

3. Rubrica di consapevolezza metacognitiva (risultato della relazione individuale sull'UdA o dell'esposizione)	La relazione/esposizione mostra un scarso livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e abbastanza dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico
--	---	---	--	--

Esempio di RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

COMPITO DI REALTÀ (breve descrizione): L'alunno (lo studente) deve progettare un evento enogastronomico in una dimora storica, attraverso uno studio di fattibilità.				PRODOTTO/I (breve descrizione): STUDIO DI FATTIBILITÀ DI UN EVENTO ENOGASTRONOMICO IN UNA DIMORA STORICA			
INSEGNAMENTO/I: Italiano e Storia- Lingue straniere				DOCENTE/I:		CLASSE/I: QUINTA	
FAS E UdA	COMPETENZE (dalle Linee guida)	DIMENSIONE di sviluppo della competenza	EVIDENZE della competenza nel compito di realtà	LIVELLI DI PADRONANZA DELLE EVIDENZE			
				INIZIALE (D)	BASE (C)	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)

2-5	CG 5-6 CI 7 EC14	Processo	Svolgere la ricerca in modo autonomo	Lo studente è in grado di svolgere la ricerca, solo se sollecitato o aiutato, e supportato.	Lo studente è in grado di svolgere le parti più semplici della ricerca, e chiede continuamente conferma della correttezza dei risultati	Lo studente effettua autonomamente la ricerca	Lo studente effettua la ricerca non solo autonomamente, ma anche in modo completo e creativo, utilizzando diverse fonti.
		Prodotto	Elabora informazioni sul patrimonio storico/artistico in riferimento al territorio nazionale e locale, in un'ottica di valorizzazione e dello stesso.	Lo studente elabora informazioni superficiali sul patrimonio storico/artistico e riesce solo in parte a valorizzarlo stesso.	Lo studente elabora informazioni essenziali sul patrimonio storico/artistico e riesce per alcuni aspetti a valorizzarlo stesso.	Lo studente elabora informazioni generali sul patrimonio storico/artistico e attinge a più fonti di informazione, riuscendo a valorizzarne gli aspetti fondamentali.	Lo studente elabora informazioni approfondite e originali sul patrimonio storico/artistico e attinge a più fonti di informazione, riuscendo a valorizzarne gli aspetti peculiari.

