

 I.I.S. PAOLO FRISI MILANO	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	a.s. 2022/2023
--	--	---------------------------

Prot.n° 4239 / C29d
del 15/05/2023

Classe 5^D

IP diurno

Diploma di Istituto Professionale ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA declinazione Enogastronomia

INDICE:

1.	<i>Profilo Professionale</i>	<i>3</i>
2.	<i>Presentazione della classe.....</i>	<i>5</i>
3.	<i>Descrizione dell'esperienza di PCTO</i>	<i>6</i>
4.	<i>Criteri di valutazione.....</i>	<i>6</i>
5.	<i>Modalità e strumenti di lavoro del Consiglio di Classe</i>	<i>7</i>
6.	<i>Attività integrative ed extra-curricolari.....</i>	<i>9</i>
7.	<i>Simulazione 1^ prova: griglia di valutazione.....</i>	<i>10</i>
8.	<i>Simulazione 2^ prova: testi e griglia di valutazione.....</i>	<i>15</i>
9.	<i>UDA relativa a Educazione civica</i>	<i>26</i>
10.	<i>Elenco docenti del Consiglio di Classe.....</i>	<i>32</i>

1. Profilo Professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 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.
- 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.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti

coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- 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.

Nello specifico, il Diplomato nell'articolazione Enogastronomia, è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni:

- *Enogastronomia e Arte Bianca e Pasticceria*: Catering, Banqueting, Professione Chef di cucina, Pasticcere, Pizzaiolo, Panettiere, Gelataio.

2. Presentazione della classe

La classe 5D, articolazione Enogastronomia, è composta da 15 studenti, 8 maschi e 7 femmine, tutti provenienti dalla classe 4G, formatasi quest'ultima dalla fusione della 3F e della 3G nell'anno scolastico 2021 2022. Si articola in due gruppi durante le ore di seconda lingua straniera, francese e tedesco.

Presenti studenti con bisogni educativi speciali.

All'inizio dell'anno scolastico e, in particolare, dal 12/09/2022 al 01/10/2022, il gruppo classe ha recuperato il tirocinio lavorativo non effettuato nell'A.S. 2020 2021 a causa delle restrizioni imposte dalla pandemia da covid 19 (circ. 4 del 10 settembre u.s.). Al rientro in aula, gli studenti hanno affrontato l'anno scolastico registrando un profitto finale non del tutto omogeneo: solo alcuni alunni, infatti, hanno raggiunto dei buoni risultati grazie ad impegno e costanza nello studio, mentre la restante parte della classe ha subito passivamente le lezioni e ha riscoperto l'impegno solo in prossimità delle verifiche, registrando pertanto un livello di profitto solo accettabile. Per alcuni studenti in particolare, si sono resi necessari degli interventi volti al consolidamento di alcune competenze non raggiunte al termine del primo trimestre.

Da un punto di vista disciplinare, la classe in generale non mai ha destato particolari preoccupazioni; si segnalano tuttavia, per un gruppo ristretto di alunni, alcuni comportamenti sporadici non consoni all'ambiente scolastico, opportunamente segnalati sul Registro elettronico.

Nel secondo pentamestre sono state somministrate agli alunni le simulazioni di prima e seconda prova; con riferimento a quest'ultima, le prove sono state redatte in conformità delle nuove disposizioni ministeriali previste in merito (D.M. 15-06-2022 N. 164).

La classe, infine, ha partecipato a varie attività extra-scolastiche; in particolare, si segnalano l'impegno e la serietà dimostrati da un gruppo considerevole di alunni nelle attività di orientamento proposte dalla Scuola.

Nel corso dell'anno si è svolta inoltre l'UDA di Educazione civica dal titolo "Verso un mondo sostenibile" che ha coinvolto in modo trasversale le discipline DTA, Italiano, Storia, Scienze degli Alimenti ed Inglese.

I programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente e in linea con le indicazioni ministeriali.

Riguardo alle scelte post diploma, la quasi totalità degli studenti ha intenzione di inserirsi nel mondo del lavoro nell'ambito della ristorazione; solo alcuni, invece, intendono iscriversi all'Università alle facoltà di Biologia e Scienze dell'alimentazione.

3. Descrizione dell'esperienza di PCTO

L'esperienza di PCTO della classe 5D si è articolata in due periodi: il primo dal 23 maggio 2022 al 1° luglio 2022 ed il secondo dal 12 settembre 2022 al 1° ottobre 2022, in cui il gruppo classe ha recuperato il tirocinio lavorativo non effettuato nell'A.S. 2020 2021 a causa delle restrizioni imposte dalla pandemia da covid 19. Si riporta di seguito l'elenco delle aziende coinvolte nei Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

Aziende PCTO classe 5^Dcuc a.s. 22-23

Strutture:
28 posti
Al 111
Berton
Bistrot 1926
Clayton Hotel Ballsbridge – Dublino [Erasmus]
Dinky Milano
Don Lisander
Gud Bocconi
IIS Frisi
Il Passerotto
L'alchimia
L'Altro Luca e Andrea
Macha Café Aulenti
Ristorante 400
Ristorante da Giulia
Ristorante Garden
Rovello 18
Terrazza Duomo 21
Trattoria 23 risotti
Yapa

4. Criteri di valutazione

I docenti delle singole discipline, nella valutazione finale degli studenti, si avvalgono dei seguenti indicatori riportati nel PTOF:

- conoscenze;
- competenze;
- capacità critiche;
- capacità espressive;
- sforzi compiuti per colmare eventuali lacune.

5. Modalità e strumenti di lavoro del Consiglio di Classe

MODALITA':

MODALITA'	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	SCIENZE MOTORIE	DTA	ALIMENTAZIONE	FRANCESE	TEDESCO	LABORATORIO CUCINA	LABORATORIO SALA	IRC
Lezione con esperti					X	X						
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X
Lezione pratica					X							
Problem solving			X	X	X	X	X	X		X	X	
Metodo induttivo			X	X		X		X		X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X		X	X	X	X	X	X			X
Discussione guidata	X	X	X	X		X	X	X		X	X	X
Simulazioni	X	X		X		X	X			X		
Esercitazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Studio individuale	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X
Lezione con la LIM	X	X	X			X	X	X	X	X	X	

STRUMENTI DI LAVORO:

STRUMENTI DI LAVORO	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	SCIENZE MOTORIE	DTA	ALIMENTAZIONE	FRANCESE	TEDESCO	LABORATORIO CUCINA	LABORATORIO SALA	IRC
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Laboratorio linguistico												
Lavagna	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
Registratore						X						
Appunti	X	X	X	X		X	X			X	X	X
Materiale fotocopie	X	X	X			X		X		X	X	X
Materiale multimediale	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X
Carte geografiche	X	X						X	X			
Video	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
Palestra					X							
Piattaforma di e-learning												
Moodle												
Lim	X	X	X			X	X	X	X	X	X	
Registro on-line AXIOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Piattaforma "Google Classroom"	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Posta elettronica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

6. Attività integrative ed extra-curricolari

Si riportano di seguito le attività integrative ed extra-curricolari svolte dagli studenti durante l'anno scolastico:

DATA	LUOGO DI SVOLGIMENTO	INIZIATIVA
09/02/23	Biblioteca di Quarto Oggiaro - Milano	Visione della Mostra fotografica "Marcia su Roma, fatti e misfatti"
17/03/23	Teatro del Buratto - Via Bovio, 5 Milano	Visione dello spettacolo " Fashion Victims" sulla sostenibilità ambientale
23/03/23	COOP di Novate Milanese (presso Centro commerciale Metropoli)	Progetto Sapere COOP dal tema "Buoni e giusti: prodotti del Sud e consumi del Nord"
04/04/23	On line - piattaforma Microsoft Teams	Video conferenza con Referente CSR di Granarolo S.p.A. dott. Tommaso Simili sul Bilancio di sostenibilità dell'azienda
05/04/23	COOP di Novate Milanese (presso Centro commerciale Metropoli)	Progetto Sapere COOP dal tema "Buoni e giusti: prodotti del Sud e consumi del Nord"
13/04/23	Torino - Luoghi della Resistenza	Percorso sulla Resistenza
21/04/23	Carcere di Bollate - Via Cristina Belgioioso, 5 Milano	Incontro sulla "Lettura ad alta voce" nell'ambito del progetto "Abbi cura di me"
A.S. 2022/2023	IIS Paolo Frisi - Milano, Scuole secondarie di primo grado del Comune di Milano e Comuni limitrofi	Giornate di orientamento in entrata organizzate dalla Scuola

7. Simulazione 1^ prova: griglia di valutazione

Indicatori generali (massimo 60 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Avanzato	Pienamente rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	9 -10	/10
		Intermedio	Semplice e schematica ma rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	7 - 8	
		Base	Semplice e schematica non sempre completa e non pienamente rispondente alla tipologia testuale	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Organizzazione, pianificazione e ideazione del testo frammentaria e incompleta e non del tutto rispondente alla tipologia testuale	1 - 4	
	Coesione e coerenza testuale	Avanzato	Argomentazione bene organizzata, logica e coerente in ogni passaggio	9 -10	/10
		Intermedio	Argomentazione chiara e schematica e nel complesso coerente	7 - 8	
		Base	Argomentazione talvolta frammentaria e non sempre coerente	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Argomentazione disorganizzata e spesso contraddittoria	1 - 4	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	Avanzato	Lessico vario ed appropriato	9 -10	/10
		Intermedio	Lessico abbastanza vario e complessivamente appropriato	7 - 8	
		Base	Lessico semplice ma complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Lessico non corretto e non appropriato	1 - 4	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Avanzato	Elaborato corretto e chiaro con uso efficace della punteggiatura	9 -10	/10
		Intermedio	Elaborato con sporadici errori con uso abbastanza corretto della punteggiatura	7 - 8	
		Base	Elaborato con alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Elaborato con gravi e diffusi errori grammaticali e nell'uso della punteggiatura	1 - 4	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Ampia contestualizzazione e riferimenti culturali sempre pertinenti	9 -10	/10
		Intermedio	Adeguate contestualizzazione e riferimenti culturali generici	7 - 8	
		Base	Contestualizzazione e riferimenti culturali semplici ma complessivamente adeguati	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali assenti o non pertinenti e non sufficientemente motivati	1 - 4	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Avanzato	Rielaborazione ricca e originale e interpretazione personali valide	9 -10	/10
		Intermedio	Rielaborazione e interpretazione personali adeguate	7 - 8	
		Base	Rielaborazione semplice e talvolta superficiale ma con un punto di vista personale complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Rielaborazione scarsa e/o assente con assenza di valutazioni personali	1 - 4	
				TOTALE	/60

Indicatori generali per DSA

Indicatori generali (massimo 60 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Avanzato	Pienamente rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	14 -16	/16
		Intermedio	Semplice e schematica ma rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	11 - 13	
		Base	Semplice e schematica non sempre completa e non pienamente rispondente alla tipologia testuale	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Organizzazione, pianificazione e ideazione del testo frammentaria e incompleta e non del tutto rispondente alla tipologia testuale	7-1	
	Coesione e coerenza testuale	Avanzato	Argomentazione bene organizzata, logica e coerente in ogni passaggio	9 -10	/10
		Intermedio	Argomentazione chiara e schematica e nel complesso coerente	7 - 8	
		Base	Argomentazione talvolta frammentaria e non sempre coerente	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Argomentazione disorganizzata e spesso contraddittoria	1 - 4	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	Avanzato	Lessico vario ed appropriato	9 -10	/10
		Intermedio	Lessico abbastanza vario e complessivamente appropriato	7 - 8	
		Base	Lessico semplice ma complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Lessico non corretto e non appropriato	1 - 4	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Avanzato	Elaborato corretto e chiaro con uso efficace della punteggiatura	4	/4
		Intermedio	Elaborato con sporadici errori con uso abbastanza corretto della punteggiatura	3	
		Base	Elaborato con alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	2	
		Base Non raggiunto	Elaborato con gravi e diffusi errori grammaticali e nell'uso della punteggiatura	1	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Ampia contestualizzazione e riferimenti culturali sempre pertinenti	9 -10	/10
		Intermedio	Adeguate contestualizzazione e riferimenti culturali generici	7 - 8	
		Base	Contestualizzazione e riferimenti culturali semplici ma complessivamente adeguati	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali assenti o non pertinenti e non sufficientemente motivati	1 - 4	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Avanzato	Rielaborazione ricca e originale e interpretazione personali valide	9 -10	/10
		Intermedio	Rielaborazione e interpretazione personali adeguate	7 - 8	
		Base	Rielaborazione semplice e talvolta superficiale ma con un punto di vista personale complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Rielaborazione scarsa e/o assente con assenza di valutazioni personali	1 - 4	
				TOTALE	/60

Tipologia A					
Indicatori generali (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Avanzato	Rispetto completo e corretto della consegna in ogni sua parte	9 - 10	/10
		Intermedio	Rispetto corretto della consegna	7 - 8	
		Base	Rispetto parziale ma complessivamente corretto della consegna	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Mancato rispetto della consegna	1 - 4	
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Avanzato	Comprensione completa, puntuale e con una buona rielaborazione in tutte le sue parti	14 - 15	/15
		Intermedio	Comprensione corretta con una adeguata rielaborazione	11 - 13	
		Base	Comprensione complessivamente corretta con lievi imprecisioni e/o poco strutturata	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Comprensione carente e frammentaria	1 - 7	
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Avanzato	Sintesi chiara ed efficace; analisi testuale completa e approfondita nel rispetto di tutte le consegne	5	/5
		Intermedio	Sintesi chiara; analisi testuale completa ma generica in alcuni passaggi	4	
		Base	Sintesi sufficientemente chiara; analisi testuale non sempre completa	2 - 3	
		Base Non raggiunto	Sintesi poco chiara o imprecisa; analisi testuale incompleta	1	
4	Interpretazione corretta e articolata del testo.	Avanzato	Testo con una accurata interpretazione, struttura articolata e approfondita in ogni sua parte	9 - 10	/10
		Intermedio	Testo con una interpretazione corretta e articolata in modo adeguato	7 - 8	
		Base	Testo con interpretazione ed articolazione lineare pur con qualche imprecisione	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Testo con interpretazione errata e disarticolata	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE ____/100 (divisione per 10 + arrotondamento)

Tipologia B					
Indicatori generali (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	Avanzato	Ottima individuazione della tesi e delle argomentazioni	14 - 15	/15
		Intermedio	Buona individuazione della tesi e delle argomentazioni	11 - 13	
		Base	Parziale individuazione della tesi e delle argomentazioni	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Errata e/o assente individuazione della tesi e delle argomentazioni	1 - 7	
2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Avanzato	Ragionamento puntuale e coerente con appropriato utilizzo dei connettivi	14 - 15	/15
		Intermedio	Ragionamento coerente con adeguato utilizzo dei connettivi	11 - 13	
		Base	Ragionamento non sempre coerente con utilizzo essenziale dei connettivi	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Ragionamento incoerente con errato e scarso utilizzo dei connettivi	1 - 7	
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Avanzato	Riferimenti culturali approfonditi e corretti, congrui e con ampia rielaborazione personale	9 - 10	/10
		Intermedio	Riferimenti culturali corretti e con buona rielaborazione personale	7 - 8	
		Base	Riferimenti culturali complessivamente corretti e con qualche rielaborazione personale	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali e rielaborazione personale non corretti o assenti.	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE ____/100 (divisione per 10 + arrotondamento)

Tipologia C					
Indicatori generali (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasezione	Avanzato	Testo pienamente pertinente e coerente	14 - 15	/15
		Intermedio	Testo pertinente e coerente	11 - 13	
		Base	Testo nel complesso pertinente e coerente	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Testo non pertinente e incoerente	1 - 7	
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Avanzato	Esposizione ben sviluppata, ordinata e lineare in ogni suo punto	14 - 15	/15
		Intermedio	Esposizione sviluppata in modo ordinato e lineare	11 - 13	
		Base	Esposizione complessivamente ordinata e lineare	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Esposizione disorganica e non lineare	1 - 7	
3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Conoscenze corrette, approfondite e ben articolate e riferimenti culturali pertinenti e puntuali	9 - 10	/10
		Intermedio	Conoscenze corrette e articolate e con riferimenti culturali precisi	7 - 8	
		Base	Conoscenze complessivamente corrette e articolate in modo semplice con riferimenti culturali parziali	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Conoscenze molto frammentarie e con riferimenti culturali non corretti e/o assenti	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE ____/100 (divisione per 10 + arrotondamento)

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 per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).

8. Simulazione 2^ prova: test e griglia di valutazione

PRIMA SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONI: ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

L'alimentazione per uno stile di vita equilibrato e sostenibile

Documento

Il testo di seguito riportato è tratto da “Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana” - Revisione 2018, a cura del gruppo di esperti del CREA (Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) - estratto della linea guida n. 13 “SOSTENIBILITÀ DELLE DIETE: TUTTI POSSIAMO CONTRIBUIRE”

Il sistema alimentare ha un impatto non solo sulla salute dei cittadini ma anche sull'ambiente e sulla società in generale. La sostenibilità delle diete rappresenta un problema rilevante a lungo termine. Infatti, la produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti ha impatto sull'ambiente in diversi modi. Le Linee Guida per una Sana Alimentazione hanno come obiettivo primario la protezione della salute del consumatore guidandolo verso scelte alimentari salutari che siano al tempo stesso, ove possibile, sostenibili. Lo scopo ultimo è di promuovere in Italia modelli di consumi alimentari che abbiano un impatto positivo sulla qualità della vita dei consumatori e delle persone coinvolte nel processo di produzione e distribuzione e che abbiano l'impatto ambientale più basso possibile.

La sostenibilità delle diete è dunque un concetto che integra lo stile di vita alimentare corretto con produzioni agricole rispettose dell'ambiente, il tutto avendo come obiettivo la salute e il benessere di tutti, a tutte le età.

In sintesi, un modello di "dieta sostenibile" è una dieta a basso impatto ambientale che contribuisca alla sicurezza alimentare e nutrizionale e alla salute delle generazioni presenti e future.

[...]

La produzione di alimenti, almeno come è concepita attualmente, è un'attività che necessariamente determina un certo impatto ambientale perché produce, in genere, almeno alcuni dei seguenti effetti: riduzione della biodiversità, inquinamento, erosione del suolo, danni al paesaggio, consumo di riserve idriche, emissioni di gas ad effetto serra. Inoltre, la trasformazione e la distribuzione dei prodotti alimentari, quindi conservazione, imballaggio,

trasporto fino al punto vendita e dal punto vendita a casa, lo smaltimento degli imballaggi, dei rifiuti e degli scarti alimentari sono componenti di cui dobbiamo tenere conto per fare delle scelte alimentari idonee a massimizzare la qualità nutrizionale dell'alimento, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente. [...]

6. Sostenibilità vuol dire anche riduzione degli sprechi

La lotta agli sprechi alimentari è divenuta nel corso degli anni un imperativo etico. Lo spreco dipende in parte da limiti logistici e infrastrutturali e si può verificare a molti livelli sia nella fase produttiva (tra raccolta e trasformazione degli alimenti) sia nelle fasi successive di distribuzione, vendita e consumo finale. È legato a molti fattori, compresi anche comportamenti individuali e su questi possiamo intervenire. Lo spreco alimentare ha forti ripercussioni a livello ambientale ed economico. Basti pensare che per produrre il cibo che non verrà consumato, vengono inutilmente utilizzate risorse naturali e generate emissioni nell'atmosfera e rifiuti, i quali ultimi andranno a sommarsi agli sprechi. La redistribuzione del cibo destinato allo spreco può contribuire al miglioramento dello stato nutrizionale delle fasce di popolazione socialmente fragili, ove questa attività venga organizzata e messa a sistema. Lo spreco è soprattutto a carico degli alimenti facilmente deperibili, come la frutta e la verdura e di quelli che hanno una data di scadenza molto breve. Si verifica spreco anche a livello della distribuzione: molti alimenti vicini alla scadenza o che presentano imperfezioni estetiche (macchie sulla buccia o ammaccature) non vengono nemmeno messi in vendita a volte, o quando lo sono vengono scartati dagli acquirenti. Questo è un comportamento che può essere migliorato da parte dei consumatori e a volte la distribuzione sta già contribuendo in tal senso, quando offre prodotti meno "belli" e prossimi alla scadenza a prezzi più vantaggiosi. A livello casalingo, gli sprechi possono riflettere una mancanza di cultura del valore cibo. [...] Dopo feste e ricevimenti, bisogna sempre valutare se gli avanzi possono essere consumati nei giorni successivi, anzi si possono invitare gli ospiti a portare via parte di quello che è avanzato. Quest'abitudine, talvolta ritenuta sconveniente, dovrebbe essere promossa soprattutto davanti ai bambini come insegnamento di valorizzazione del cibo. Ricordiamo che quello che avanza può essere anche congelato se non è rimasto a lungo fuori dal frigorifero. Gli alimenti scongelati e poi ben cotti possono essere successivamente ancora congelati, facendo attenzione a che vengano riscaldati a lungo e a temperatura elevata [...]

7. La sostenibilità socio-economica: il costo di una dieta sana

Un'alimentazione sana comporta minore rischio di ammalarsi e quindi un costo inferiore che sia l'individuo che la società dovranno sostenere per la cura delle patologie correlate

all'alimentazione. È importante e utile che il consumatore sia consapevole che non necessariamente una dieta adeguata alle raccomandazioni nutrizionali debba essere costosa. Non solo è possibile costruire una dieta salutare a basso costo, ma lo è senza difficoltà, prestando solo un poco di attenzione. In realtà sembrerebbe il contrario, poiché i dati di letteratura associano la maggiore prevalenza di obesità, sedentarietà e in generale di alimentazione lontana dalle raccomandazioni alle fasce di popolazione più disagiate. Quindi la qualità della dieta e dello stile di vita sembrano fortemente correlati con le variabili socio-economiche. La disponibilità di alimenti ad elevata densità calorica, a basso prezzo e molto appetibili (patatine fritte, salse, würstel, snack salati o dolci, cioccolata, bevande zuccherate ecc.) è molto elevata e le scelte del consumatore, soprattutto di quello con minori mezzi culturali ed economici, spesso sono orientate proprio su questo tipo di prodotti. Invece alimenti come frutta e verdura, pesce, olio d'oliva vengono percepiti o troppo costosi o troppo difficili da preparare. Anche l'aderenza alla dieta mediterranea, che in passato era proprio la dieta obbligata delle fasce più umili di popolazione, oggi è appannaggio delle persone con livelli di istruzione più elevati e quindi con maggiori strumenti culturali (e quasi sempre economici) che consentono scelte di alimenti salutarì.

Ecco perché è così importante prendere coscienza nel fatto che la scelta di una dieta salutare possa essere accessibile a tutti e che il costo degli alimenti non possa rappresentare un ostacolo.

[...]

Ricordiamo infine che dieta sana vuol dire stile di vita sano; il movimento è gratuito e non serve necessariamente un costoso abbonamento alla palestra e nemmeno attrezzature dispendiose.

(Fonte: <https://www.crea.gov.it/-/on-line-le-linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>).

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- spieghi la relazione tra alimentazione sostenibile e salutare;
- illustri l'importanza della lotta agli sprechi, mettendo in evidenza le principali cause di spreco;

- argomenti perché la qualità della dieta e dello stile di vita sembrano fortemente legate alle condizioni socio-economiche.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca le caratteristiche di una dieta sostenibile con particolare riferimento ai seguenti punti:

- definisca cosa si intende per dieta sostenibile;
- esponga un modello alimentare sostenibile, spiegandone le caratteristiche;
- spieghi i vantaggi per la salute derivanti dal modello alimentare prescelto e specifichi come possa aiutare nella prevenzione delle MCV.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menu sostenibile comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per la mensa di una residenza per anziani.

In particolare:

- motivi la scelta delle materie prime in relazione alle caratteristiche del menù realizzato;
- motivi la scelta dei piatti proposti in relazione alle esigenze del target individuato.

D) Il candidato svolga i seguenti quesiti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Da Hamilton (sette volte campione del mondo di Formula 1) a Djokovic (campione nel mondo del tennis), molti sportivi hanno rinunciato a mangiare prodotti di origine animale per abbracciare uno stile di vita vegano.

Il candidato esponga i punti salienti dell'alimentazione dello sportivo e argomenti l'idoneità di una dieta vegana nella pratica sportiva agonistica.

2. Le basi per una dieta sana e uno stile di vita equilibrato si pongono già nella prima infanzia.

Il candidato esponga le indicazioni dietetiche e le buone abitudini per i bambini nella fascia d'età che va dallo svezzamento all'età scolare.

3. L'ottavo punto della sezione "FALSI MITI SULLE DIETE SOSTENIBILI" della Linea guida numero 13 recita così: *"Non è vero che le filiere corte siano disponibili solo per prodotti vegetali freschi; le filiere corte esistono in Italia, sia per prodotti animali che vegetali, sia freschi che trasformati"*.

Il candidato spieghi cosa si intende per filiera agroalimentare ed illustri le diverse tipologie di filiera alimentare che conosce.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ISTITUTO PROFESSIONALE E.O.A.			
CANDIDATO _____		CLASSE 5 ^A _____	
INDICATORE	LIVELLO	DESCRITTORE	PUNTEGGIO
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Base non raggiunto	Non individua le tematiche di riferimento e non espone le tematiche richieste	0.5-1
	Base	Individua le tematiche di riferimento ed espone gli elementi essenziali delle tematiche richieste	2
	Intermedio	Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo le tematiche richieste	2.5
	Avanzato	Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo e approfondito le tematiche richieste	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Base non raggiunto	Non individua le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	0.5-1-2
	Base	Individua le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	3
	Intermedio	Individua in modo completo e organico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	4-5
	Avanzato	Dimostra piena padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	6

PADRONANZA delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Base non raggiunto	Non applica alcuna procedura operativa per la risoluzione delle problematiche del caso	0.5-1-2-3
	Base	Applica correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso	4-5
	Intermedio	Applica in modo adeguato e coerente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	6-7
	Avanzato	Applica in modo completo e corretto le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	8
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Base non raggiunto	Si esprime in modo scorretto o non del tutto corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, inadeguato o parzialmente adeguato	0.5-1
	Base	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2
	Intermedio	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico adeguato, anche specifico del settore, vario e articolato	2.5
	Avanzato	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3
TOTALE			/20

SECONDA SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

PROFILO ENOGASTRONOMIA - CUCINA

L'offerta enogastronomica di Villa Sandi

I prodotti dell'azienda Villa Sandi

Villa Sandi è una villa risalente al 1622 ed è situata tra le colline della Marca Trevigiana in un territorio fertile e ricco di vigne storiche della provincia di Treviso. La Villa, espressione del connubio storico fra arte e agricoltura, è attualmente un patrimonio culturale sede dell'omonima azienda vitivinicola Villa Sandi. Oggi il proprietario e presidente dell'azienda è Giancarlo Moretti Polegato; la sua famiglia, proprietaria della Villa, da diverse generazioni si occupa della produzione del vino ed è conosciuta nel mondo per il suo Prosecco DOCG.

Uno degli obiettivi principali dell'azienda è quello di conservare la biodiversità, ossia le diverse specie animali e vegetali che vivono nei terreni adiacenti la Villa. Per la realizzazione di tale obiettivo l'azienda utilizza buone pratiche e tecniche ecosostenibili riconosciute anche dalla World Biodiversity Association (WBA) attraverso la certificazione "Biodiversity Friend".

Il microclima e il terreno su cui si affaccia la Villa sono ideali per la produzione di un vino dalle caratteristiche uniche come quello prodotto nelle cantine di Villa Sandi.

Ad accorgersi della qualità dei vini dell'azienda Villa Sandi è stato anche il Gambero Rosso che ha assegnato i Tre Bicchieri al "Cartizze Vigna La Rivetta" di Villa Sandi.

Altro riconoscimento ha interessato "Il Fresco Prosecco DOC" in quanto è stato nominato Prosecco dell'anno in Germania per il 14esimo anno consecutivo, mentre il merlot DOC del Montello e dei Colli Asolani "Corpore" ha avuto apprezzamenti e conferme da parte di tutte le principali guide italiane.

Grazie alla politica di internazionalizzazione, Villa Sandi nel 2018 ha raggiunto un fatturato di quasi 94 milioni di euro con una crescita dell'8,6% sull'anno precedente e di oltre il 50% nell'arco del quinquennio passato. I vini della cantina vengono esportati in circa cento Paesi; l'export è pari al 60% delle vendite e gli incrementi maggiori si sono registrati in USA, Canada, Australia, Russia, Messico e Sud America, Nuova Zelanda.

Nonostante i risultati raggiunti, l'azienda non smette di investire e di accrescere la propria immagine sul mercato; a tal proposito si evidenzia l'ampliamento di uno stabilimento produttivo, la realizzazione di una centrale idroelettrica e di pannelli fotovoltaici utili al raggiungimento

dell'autosufficienza energetica e l'autorizzazione a inserire il Prosecco DOC tra gli sponsor delle Olimpiadi Milano Cortina 2026.

Partendo dalla produzione vitivinicola, l'azienda Villa Sandi nel corso degli anni ha voluto diversificare la propria offerta tanto che attualmente è attiva nel settore della cosmetica, della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

La Cosmesi Villa Sandi

La produzione dei prodotti cosmetici Villa Sandi è stata voluta da Augusta Pavan, moglie di Giancarlo Moretti Pologato. Il suo obiettivo era quello di diversificare la produzione e allo stesso tempo, rispondere alle esigenze delle donne.

Così Augusta ha incaricato l'Università di Padova di ricercare un vitigno con un'altissima concentrazione di principi attivi. Lo studio si è concluso con l'individuazione del Corpore, un vino rosso deciso ed elegante, ricco di consistenza e aromi ideale per la produzione di prodotti cosmetici. Augusta, dopo aver sperimentato su sé stessa gli effetti benefici delle creme realizzate da un laboratorio locale, ha iniziato a regalarle ad amici e conoscenti; l'unanimità di giudizi positivi l'ha definitivamente convinta a dare vita a una vera e propria linea di prodotti di bellezza anti age a base di vinaccioli del Corpore, La Cosmesi Villa Sandi.

Oggi La Cosmesi Villa Sandi comprende una gamma di prodotti naturali dalle eccezionali proprietà curative ideali per quelle donne che desiderano efficacia, praticità e una pelle sempre luminosa senza ricorrere all'uso di conservanti chimici.

La recente partecipazione al Professional Beauty a Londra, una delle più importanti manifestazioni del settore al mondo, ha permesso all'azienda di farsi conoscere e di presentare i suoi prodotti ad un pubblico di esperti provenienti da tutto il mondo.

Nonostante l'azienda abbia ricevuto diverse richieste da parte di catene di cosmetica e beauty farm, essa preferisce avere una gestione diretta delle vendite. Il duty free dell'aeroporto di Venezia e le quattro "Botteghe del vino" dell'azienda rappresentano i luoghi fisici dove poter acquistare un prodotto della linea di cosmetica. In alternativa, attraverso il sito web aziendale i potenziali clienti, in pochi click, possono ottenere informazioni e ordinare un determinato prodotto direttamente dal loro smartphone o tablet.

Per incrementare le vendite dei prodotti di bellezza l'azienda ha deciso di puntare sul passaparola e su una sempre più accurata risposta alle esigenze dei clienti al fine di favorire un ritorno on line dei clienti dopo l'acquisto nei negozi fisici.

La Locanda Sandi

Le colline del Prosecco di Conegliano e di Valdobbiadene sono state dichiarate dall'Unesco "Patrimonio dell'Umanità". Un riconoscimento che è stato assegnato a un patrimonio culturale, artistico e agricolo unico per i suoi vigneti e per la sua particolare conformazione delle colline che

ogni anno vedono la presenza di numerosi turisti provenienti da tutto il mondo. Si tratta soprattutto di un turismo di qualità in chiave enogastronomica; infatti, come afferma il proprietario di Villa Sandi, i turisti che scelgono quel territorio sono viaggiatori di élite alla scoperta di un paesaggio ricco di eccellenze enogastronomiche e di un artigianato di qualità.

Locanda Sandi è dunque la risposta alle esigenze dei turisti che scelgono di trascorrere una vacanza all'interno di un parco circondato da vigneti e caratterizzato da specialità enogastronomiche.

L'attuale architettura della Locanda deriva da un rustico preesistente che è stato ristrutturato con materiali recuperati da vecchi palazzi storici al fine di creare un'atmosfera tipica di una locanda antica

All'interno della struttura, oltre a soggiornare in una delle sei camere caratterizzate da nome e arredi diversi, è possibile degustare i piatti tipici della cucina trevigiana accompagnati dai vini della cantina Villa Sandi. La proposta culinaria realizzata dalla brigata di cucina è semplice e raffinata frutto di una rivisitazione delle ricette della tradizione veneta. Tutte le materie prime vengono scelte tra i prodotti di stagione in modo che gli ospiti possano assaporare i profumi e i sapori autentici della terra trevigiana.

L'obiettivo è ampliare la proposta gastronomica dell'azienda, considerando le particolari esigenze alimentari di soggetti celiaci.

Fonte: adattato da www.villasandi.it: www.locondasandi.it, Enrico Netti, *Villa Sondi, dal vino nasce la cosmetica anti age*, "Il Sole 24 ORE": Enrico Netti. *Non solo vino: Villa Sandi rilancia sul turismo Unesco*. *Il Sole 24 ORE 2019

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento ai dati del contesto operativo, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- analizzi la politica di marketing sopracitata;
- individui i canali di web marketing utilizzati per sponsorizzare e commercializzare i prodotti proposti;
- illustri il canale distributivo scelto per la vendita dei prodotti enogastronomici.

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menù di 3 portate per soggetti celiaci, relativo al contesto operativo.

In particolare:

- motivi la scelta delle materie prime in relazione alle caratteristiche del menù realizzato;
- specifichi le procedure e le corrette azioni preventive per la preparazione e il servizio di piatti senza glutine;
- spieghi cos'è la celiachia e illustri la sintomatologia legata all'assunzione di glutine da parte di soggetti celiaci.

C) Il candidato svolga i seguenti quesiti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

- Quali sono i vantaggi e gli svantaggi dell'utilizzo dei prodotti a Km0?
- Quali sono le altre forme di comunicazione che possono essere utilizzate da un'azienda enogastronomica?
- Qual è il valore che hanno gli antiossidanti per la nostra salute e benessere?

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ISTITUTO PROFESSIONALE E.O.A. CANDIDATO _____ CLASSE 5^A _____			
INDICATORE	LIVELLO	DESCRITTORE	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Base non raggiunto	Non individua le tematiche di riferimento e non espone le tematiche richieste	0.5-1
	Base	Individua le tematiche di riferimento ed espone gli elementi essenziali delle tematiche richieste	2
	Intermedio	Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo le tematiche richieste	2.5
	Avanzato	Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo e approfondito le tematiche richieste	3

PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Base non raggiunto	Non individua o individua in modo parziale le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	0.5-1-2-3
	Base	Individua le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	4
	Intermedio	Individua in modo completo e organico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	5
	Avanzato	Dimostra piena padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	6
PADRONANZA delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Base non raggiunto	Non applica correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	0.5-1-2-3
	Base	Applica correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	4-5
	Intermedio	Applica in modo adeguato e coerente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	6-7
	Avanzato	Applica in modo completo e corretto le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	8
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Base non raggiunto	Si esprime in modo scorretto o non del tutto corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, inadeguato o parzialmente adeguato	0.5-1
	Base	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2
	Intermedio	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico adeguato, anche specifico del settore, vario e articolato	2.5
	Avanzato	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3
		TOTALE	/20

9. UDA relativa a Educazione civica

La legge n. 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica nelle scuole di ogni ordine e grado con l'obiettivo di sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società.

La legge prevede tre nuclei tematici da analizzare ed approfondire durante l'intero percorso di studi. Essi riguardano:

- la Costituzione;
- lo Sviluppo sostenibile;
- la Cittadinanza digitale.

Allo studio di tale insegnamento devono essere dedicate almeno 33 ore, rispetto alle quali il Collegio dei docenti, in data 26 ottobre 2021, ha deliberato la suddivisione e l'attribuzione delle ore a più discipline.

In particolare, per la classe 5°D, l'insegnamento dell'educazione civica è stato così ripartito:

Disciplina	Ore annuali
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	11
Scienze degli alimenti	8
Italiano / Storia	7
Lingua inglese	7

UNITÀ DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Ambiti trattati	Indicare con una crocetta gli ambiti trattati: Costituzione X Sviluppo Sostenibile Cittadinanza Digitale
Denominazione	Verso un mondo sostenibile
Prodotti	Redazione di un editoriale di “best practice” di aziende del settore agro-alimentare in merito al tema sostenibilità
Competenze	Evidenze osservabili
Comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici, ambientali della società.	Interesse per gli argomenti analizzati. Capacità di operare raffronti e di argomentare. Capacità di lavorare in gruppo.
Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile.	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
Promuovere la cittadinanza attiva.	
Abilità (Curricolo)	Conoscenze In ogni riga gruppi di conoscenze riferibili a una singola disciplina
Diritto e tecnica amministrativa: Descrivere il ruolo sociale di un'azienda e esaminare il bilancio sociale e ambientale quale strumento di informazione e comunicazione verso la comunità.	Il Bilancio Sociale.
Italiano/storia: Saper analizzare, interpretare e redigere un articolo di giornale, condurre un'intervista a soggetti del settore agro-alimentare.	Analisi di casi aziendali del settore agro-alimentare con focus sulla sostenibilità ambientale.
Scienze degli alimenti: Sviluppare consapevolezza e sensibilità nei riguardi dell'ambiente ed in particolare sull'utilizzo del packaging nel settore agro-alimentare.	Le varie tipologie di packaging nel settore agro-alimentare nei riguardi di aziende del settore.
Inglese: Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	The slow food movement. Preservation and promotion of local and traditional food products. Local recipes that respect seasonality.
	Contenuti minimi
	Diritto e tecniche amministrative: Gli elementi essenziali del bilancio sociale.
	Italiano/storia: Gli aspetti fondamentali della sostenibilità ambientale praticata da aziende del settore agro-alimentare.
	Scienze degli alimenti: Le principali tipologie di packaging eco-sostenibili utilizzate dalle aziende del settore agro-alimentare.

	Inglese: The slow food movement and a local recipe.
Utenti destinatari	Studenti del quinto anno dell'IPSEOA - Articolazione Enogastronomia,
Tempi	Da ottobre a giugno 33 ore complessive così divise tra le discipline: DTA: 11 ore; Italiano/storia: 7 ore; Scienze degli alimenti: 8 ore; Inglese: 7 ore.
Metodologia	Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale e/o di gruppo, problem solving, discussioni e seminari anche con specialisti esterni, uscite didattiche, etc.
Risorse umane interne ed esterne	Risorse interne: Docente delle discipline coinvolte. Risorse esterne: specialisti esterni e aziende (se compatibile con tempi e disponibilità economiche).
Strumenti	Dispense, video, presentazioni in PowerPoint, mappe concettuali, etc.
Valutazione	La valutazione verrà effettuata tenendo conto dell'intero percorso svolto dallo studente e utilizzando l'apposita griglia, approvata in sede di collegio dei docenti.

Griglia di valutazione UDA Educazione Civica:

COMPETENZE	INDICATORI	LIVELLI GENERALI DI COMPETENZA	LIVELLO DI COMPETENZA	VALUTAZIONE IN DECIMI
Comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civili, ambientali della società. Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile. Promuovere la cittadinanza attiva.	Conoscere i principi di convivenza, la Costituzione e le leggi, le organizzazioni e i sistemi sociali amministrativi e politici. Conoscere i doveri e le responsabilità che ognuno ha verso sé stesso, gli altri e il pianeta a livello locale, nazionale e internazionale in vista del bene comune. Conoscere il significato della cittadinanza digitale e i diritti e doveri ad essa legati, nonché le principali norme di comportamento da assumere sui social network pubblici e privati.	Conoscenze complete, consolidate, ben organizzate. Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni. Adotta sempre comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza. Porta contributi originali e personali, proposte di miglioramento.	AVANZATO	10
		Conoscenze esaurienti, consolidate e bene organizzate. Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.		
		Adotta regolarmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza. Conoscenze consolidate e organizzate.	INTERMEDIO	8
	Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare nelle azioni quotidiane i principi di sicurezza, sostenibilità, salute, appresi nelle discipline. Saper utilizzare gli strumenti informatici ed i social network, riconoscendo i rischi legati alla rete. Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai	Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza. Adotta solitamente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni.		
		Conoscenze sufficientemente consolidate, organizzate. Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta.		
				7

	<p>propri ruoli e compiti. Informare i propri comportamenti al rispetto delle diversità personali, culturali, di genere, osservare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui.</p> <p>Collaborare ed interagire positivamente con gli altri, anche attraverso l'uso delle tecnologie, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune.</p>	Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali.		
		Conoscenze essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto.	BASE	6
		<p>Mette in atto le abilità connesse ai temi in esame nei casi più semplici e vicini alla propria esperienza diretta.</p> <p>Generalmente adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti.</p>		
		Conoscenze minime, organizzabili e recuperabili con la guida dell'insegnante.	DA CONSEGUIRE	5
		<p>Mette in atto le abilità connesse ai temi in esame solo nell'esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo dell'insegnante e dei compagni.</p> <p>Non sempre adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.</p>		
		<p>Conoscenze episodiche, frammentarie, non consolidate, recuperabili con difficoltà.</p> <p>Mette in atto solo occasionalmente con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi presi in esame.</p> <p>Adotta occasionalmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.</p>		4
		<p>Conoscenze non acquisite.</p> <p>Non mette in atto le abilità connesse ai temi presi in esame.</p> <p>Non adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.</p>		
				1-3

Fonti UDA Educazione Civica:

- Libro "Entriamo in azienda oggi (Volume 3 Tomo 1)" – Autori: Astolfi, Rascioni e Ricci, Edizioni Tramontana;
- Libro "Progettiamo il futuro – Autore: D'Amelio" – Edizioni Tramontana
- Libro "Fino a quando la mia stella brillerà" di Palumbo e Segre
- Libro "La casa in collina" di Cesare Pavese
- Libro "Non ora, non qui" di Erri De Luca
- Libro di testo: "Mastering cooking and service", autori " Catrin Elen Morris, Alison Smith", ed. ELI

- Poesie “La pioggia nel pineto” e “Sera fiesolana” di Gabriele D’Annunzio
- Poesie “Lampo, Tuono, Temporale” di Giovanni Pascoli
- Testo della canzone “Abbi cura di me” di S. Cristicchi
- Poesia “Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale” di Eugenio Montale

Sitografia:

- Slow Food: The History of an Idea <https://www.slowfood.com/about-us/our-history>
 - Rapporto di sostenibilità Ferrero: <https://www.ferrerosustainability.com/int/it/sustainability-reports>
 - Bilancio di sostenibilità Granarolo: https://www.gruppogranarolo.it/system/granarolo_corporate2/attachments/data/000/009/153/original/granarolo-bilancio-di-sostenibilita-2021.pdf?1658848508
 - Rapporto di Sostenibilità Barilla: https://www.barillagroup.com/media/filer_public/c2/60/c260d218-8fed-46c6-9256-1344a0b392d3/ita_barilla_group_rapporto_di_sostenibilita_2021_interattivo.pdf
- Bilancio sociale COOP Lombardia:
- <https://www.coop.it/sites/default/files/2022-08/TABLOID-BILANCIO2021.pdf>
- Articolo “Il packaging alimentare”: <https://ilfattoalimentare.it/imballaggi-2015-packaging-alimentare.html>
 - Articolo “Il percorso di Mc Donald’s verso l’economia circolare” <https://www.mcdonalds.it/il-nostro-impegno/rispetto-pianeta/insieme-a-te-per-ambiente>
 - Il bilancio di sostenibilità di Tetrapak: <https://www.tetrapak.com/it-it/sustainability/planet>
 - Articolo “Nuovo obiettivo di sostenibilità in ambito packaging per ferrero” <https://www.ferrero.it/News/nuovo-obiettivo-di-sostenibilita-in-ambito-packaging-per-ferrero>
 - Articolo “Il packaging commestibile: la nuova frontiera del gusto” <https://www.focus.it/ambiente/ecologia/packaging-commestibile-la-nuova-frontiera-del-gusto>

Inoltre, si riportano di seguito le attività svolte durante l’anno sul tema “Sviluppo sostenibile”:

- Rappresentazione teatrale “Fashion Victims” di Davide del Grosso presso il Teatro del Buratto, Milano
- Laboratorio di “Sapere coop Lombardia” – Buoni e giusti: prodotti del Sud e consumi del Nord.
- Video-conferenza con il Referente della Granarolo Tommaso Simili (Comunicazione Corporate, Relazioni Esterne e CSR) il 4 aprile 2023.

10. Elenco docenti del Consiglio di Classe

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA (TUTOR)	LOSQUADRO DOMENICO	
ITALIANO/STORIA	FIGUS FRANCESCA	
MATEMATICA	POZZI FEDERICA	
INGLESE	GIANNELLI ANGELICA	
FRANCESE	MARIANI RAFFAELA MARIA GRAZIA	
TEDESCO	BANDINU FEDERICA	
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	LASALANDRA ANTONELLA	
LAB.CUCINA	PARISI ROBERTO	
LAB. SALA	ESPOSITO SANTO	
SCIENZE MOTORIE	LODDO GIANFRANCO	
IRC	BRUNETTI GIOSUE'	
SOSTEGNO	CATALDI MARCO	
SOSTEGNO	GIANNOCCARO GIOVANNA	
SOSTEGNO	MARAZZITA ANNA	
SOSTEGNO	VILARDO FRANCESCO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Luca Azzollini)