



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO «CIRO POLLINI» MORTARA

Agricoltura e sviluppo rurale – Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

Enogastronomia e ospitalità alberghiera – Operatore della ristorazione

Sede principale: via Ospedale, 4; tel. 0384/98176

Sede staccata: via Troncone, 1; tel. 0384/93619 – Sede staccata: via Marsala, 11; tel. 0384/91584

e-mail: segreteria@ciropollini.eu – pec: pvra02000d@pec.istruzione.it

C.F. 92001090189 – Codice meccanografico PVRA02000D – Codice Univoco UF30PA

ESAME DI STATO 2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5^a G

Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Settore: Cucina



CODICE ATECO (Attività economica):
I-56: Attività dei servizi di ristorazione

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	Firma
Caputi Emanuele Amedeo	Italiano/Storia	
Zecca Loredana	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	
Brustia Angelica	Seconda Lingua Straniera Francese	
Corolli Emiliana	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Basile Giuseppe	Lab. dei servizi enogastronomici Sala-bar e vendita	
Avvisati Pasquale	Lab. dei servizi enogastronomici Cucina	
Luise Chiara	Inglese	
Mallaci Mercurio Raffaele	Matematica	
Panizza Teresa	Religione Cattolica	
Colussi Davide	Scienze Motorie e Sportive	
Valente Caterina	Sostegno	
Vincenzo Marzano	Sostegno	
Perla Ilaria	Alternativa alla R.C.	

Il Coordinatore della Classe Prof. Avvisati Pasquale	Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Pigorini Stefania
Redatto il 15 maggio 2024	Esposto all'Albo il 15 maggio 2024

INDICE

PARTE PRIMA- INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

1.Finalità e profilo dell'indirizzo.....p.4

1.1 Profilo professionale del diplomato in Enogastronomia e Ospitalità alberghiera.....p.4

1.2 Discipline suddivise per assi culturali del quinto anno per il conseguimento del diploma.p.5

1.3 PCTO - Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.....pp.5,6

2.Profilo della classe

.....p.7

2.1 Elenco degli alunni che hanno frequentato la classe quinta.....p.7

2.2 Stabilità del corpo docenti - Continuità nell'insegnamento.....p.8

3. Presentazione della classe

.....pp.8,9

PARTE SECONDA- ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI

CLASSE.....p.9

4. Competenze e obiettivi raggiunti dal Consiglio di

Classe.....p.9

4.1 Obiettivi dell'area comportamentale.....p.9

4.2 Competenze di riferimento dell'area generale.....p.10

5. Attività programmate e

realizzate.....p.11

5.1 Programmazioni disciplinari.....pp.11-24

5.2 Ed. Civicapp.25,26

5.3 Attività extracurricolari e
integrative.....p.26

6. Metodologie didattiche.....p.27

6.1 Metodi di insegnamento adottati.....p.27

6.2 Strumenti didattici utilizzati.....p.28

6.3 Griglia di corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento.....p.29

7. Modalità di verificap.30

7.1 Verifica orale.....	p.30
7.2 Verifica scritta.....	p.31
8. Attribuzione del credito scolastico	p.32
9. Simulazione prove scritte d’Esame	p.32
10. Elenco allegati	p.33

PARTE PRIMA - INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

1 Finalità e profilo dell’indirizzo

1.1 Profilo professionale del diplomato in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Il Diplomato nell’indirizzo «Enogastronomia ed ospitalità alberghiera» acquisisce 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 e 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 e presenti nel Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECUP); inoltre consegue risultati specifici dell’indirizzo declinati nei termini delle competenze sotto elencate:

Competenza in uscita n° 1: <i>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</i>
Competenza in uscita n° 2: <i>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</i>
Competenza in uscita n° 3: <i>applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i>
Competenza in uscita n° 4: <i>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.</i>
Competenza in uscita n° 5: <i>valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i>
Competenza in uscita n°6: <i>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.</i>
Competenza in uscita n° 7: <i>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.</i>

Competenza in uscita n° 8: realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

Competenza in uscita n° 9: gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

Competenza in uscita n° 10: supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Competenza 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.

1.2 Discipline suddivise per assi culturali del quinto anno per il conseguimento del diploma

ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA QUADRO ORARIO – TRIENNIO

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE		ORE SETTIMANALI
			5°
AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI			
Asse dei linguaggi	A012	Italiano	4
	AB24	Inglese	2
Asse matematico	A026	Matematica	3
Asse storico sociale	A012	Storia	2
	A048	Scienze Motorie	2
	KR08	RC o Attività Alternative	1
Totale ore Area generale			14
AREA DI INDIRIZZO			
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA CUCINA"			
Asse dei linguaggi	AA24	Seconda lingua straniera Francese	3
	A031	Scienza e cultura alimentazione	4 – di cui 2 B020

	A045	Diritto e Tecniche Amministrative	4
	B020	Lab. dei servizi enogastronomici - Cucina	5
	B021	Lab. dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	2
Totale ore Area di Indirizzo			18
			di cui 4 di compresenza

1.3 PCTO- Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Completa il curriculum verso il diploma di stato una formazione professionale personalizzata tramite il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento connesso ad esperienze professionali collegate alla realtà produttiva locale e alle concrete possibilità di impiego e/o di lavoro in proprio offerte dal territorio.

Il percorso si propone di:

- a) attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

Gli elementi caratterizzanti la formazione in azienda sono:

- identificazione di prestazioni osservabili e misurabili che permettano la valutazione delle competenze
- riconoscimento nella prestazione lavorativa dell'utilizzo delle conoscenze e nell'attività formativa della presenza di una prestazione
- correlazione delle competenze acquisite nel mondo del lavoro con quelle acquisite a scuola
- riconoscimento della valutazione nei percorsi in alternanza sulla valutazione complessiva delle competenze sviluppate.

Ciascuna convenzione PCTO rispetta i seguenti principi :

- il Decreto Ministeriale 142/1998 che chiarisce ambiti e modalità applicative della Legge 196 del 24 Giugno 1997 in tema di “tirocini formativi”;
- la Legge n. 53/2003 “Riforma Moratti”;
- la Legge n. 107/2015 “Riforma della Buona Scuola”
- il D.Lgs. 81/2008 in materia di antinfortunistica e di formazione degli addetti (anche se stagisti).
- l'istituto ha organizzato il PCTO nel corso del primo quadrimestre e gli studenti hanno completato il monte ore necessario previsto dalla normativa vigente.

- La valutazione del PCTO deve svolgere funzioni di accertamento del processo e del risultato finale. Non si valutano quindi solamente gli obiettivi raggiunti, ma, attraverso l'osservazione strutturata di tutto il processo, si dà importanza all'acquisizione delle competenze trasversali, attribuendo così valore anche agli aspetti caratteriali e motivazionali.
- La valutazione dei PCTO è data da quella del tutor per l'80% mentre per il 20% dalla prova per relazione stage svolta in istituto e dei servizi aggiuntivi inerenti al percorso di studi svolto dallo studente per conto della scuola (es. partecipazione dello studente a eventi come cuoco).

Agli studenti sono state fornite le seguenti indicazioni per la relazione del percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento, da proporre in sede di colloquio d'esame:

INDICAZIONI PER LA PRESENTAZIONE DEI PCTO DURANTE IL COLLOQUIO DELL'ESAME DI STATO

L'esperienza maturata nei PCTO è parte del colloquio d'esame; ogni studente dovrà pertanto proporre la relazione orale dell'esperienza. La relazione dovrà partire dalla scelta e dalla presentazione delle 2/3/4 competenze dell'indirizzo che lo studente sente di aver maggiormente sviluppato grazie ai PCTO svolti.

La relazione orale andrà accompagnata da una presentazione multimediale, composta da alcune slide, che aiutino a comunicare efficacemente, attraverso immagini, testi, grafici, il valore aggiunto dato dai PCTO al percorso formativo di ciascuno studente.

2. Profilo della classe

2.1 Elenco degli alunni che hanno frequentato la classe quinta

n°	COGNOME	NOME	provenienza
1	AFANDONUGBO	ADJO CREDO	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
2	AGOSTINO	GABRIELE	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
3	CANNATA	FABIO	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
4	DARONE	LISA ARWEN	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
5	DEL MORO	CRISTIAN	4G anno scolastico A.S.22-23
6	DI GIORGIO	SALVATOR VALENTIN	4G anno scolastico A.S.22-23
7	DI LORENZO	DIEGO	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
8	FANTUZZI	ALESSANDRO	4G anno scolastico A.S.22-23
9	FERRARELLO	VINCENZO MARIA	4G anno scolastico A.S.22-23
10	GATTA	SASHA	4G anno scolastico A.S.22-23

11	GRASSO	GIANLUCA	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
12	LOVAGLIO	VINCENZO DAVIDE	4G anno scolastico A.S.22-23
13	NANO	PAOLO	5G anno scolastico A.S.22-23
14	PANGANIBAN AVERION	MARCO	4G anno scolastico A.S.22-23
15	PREVIATO	DENISE	5G anno scolastico A.S.22-23
16	TENERELLI	MARIO	4G anno scolastico A.S.22-23
17	ZANGARI	SASHA	C.s.f. Vigevano A.S.22-23

2.2 Stabilità del corpo docenti - Continuità nell'insegnamento

Discipline	classe 3 ^a a.s. 2021 / 22	classe 4 ^a a.s. 2022 / 23	classe 5 ^a a.s. 2023 / 24
Italiano	CERCHIA	PICELLO	CAPUTI E.A.
Storia	CERCHIA	PICELLO	CAPUTI E.A.
Inglese	RIZZO	CLERICI	LUISE C.
Matematica	RE	CALAMARETTI	MALLACI MERCURIO R.
Scienze motorie e sportive	CAMPOREALE M.	COLUSSI D.	COLUSSI D.
RC	MAIOCCHI A.	PANIZZA T.	PANIZZA T.
Seconda Lingua Straniera (Francese)	TORTI M.	TORTI M.	BRUSTIA A.
Diritto e Tec. Amministrative	VIGLIANTI F.	CAPRIOGLIO S.	ZECCA L.
Scienza e Cultura dell'alimentazione	SAINO	CITTON	PORFIRIO COROLLI E. dal 01/03/2024
L.S.E. Cucina	AVVISATI P.	AVVISATI P.	AVVISATI P.
L.S.E. Sala-bar e vendita	/	BASILE G.	BASILE G.
Educazione Civica	tutti i docenti	tutti i docenti	tutti i docenti

3. Presentazione della classe

La classe 5^a G è costituita da 17 studenti dei quali 14 sono maschi e 3 femmine; 8 provengono dalla 4^a G di codesto istituto, 7 dal CFS di Vigevano, 2 dalla 5G. All'interno del gruppo classe sono presenti due studenti che per tutto il corso di studi hanno seguito un programma per obiettivi minimi (PEI) e uno proveniente dal CFS sempre con programmazione per obiettivi minimi e cinque alunni con certificazioni: rispettivamente tre DSA e due BES, la cui documentazione e PDP sono depositati presso la segreteria didattica.

Dal punto di vista disciplinare, la classe risulta complessivamente educata e rispettosa nei confronti degli insegnanti, evidenziando una notevole vivacità che ha saputo trasformare in una discreta partecipazione alle lezioni. Questo graduale processo di maturazione è avvenuto anche grazie a Consigli di Classe uniti e coerenti, che hanno saputo valorizzare il più possibile le attitudini personali degli alunni.

Il clima relazionale tra gli alunni, non sempre sereno e coeso negli anni precedenti, in quest'ultimo anno risulta più positivo e collaborativo: l'arrivo nell'ultimo anno di numerosi studenti provenienti dal CFS di Vigevano ha generato relazioni e sinergie positive tra tutti gli studenti. I nuovi arrivati si sono fin da subito dimostrati partecipi e attenti, aperti al dialogo e alla conoscenza dei nuovi compagni; gli studenti già frequentanti la nostra scuola hanno accettato di buon grado l'ingresso di nuovi compagni e fin da subito il clima classe è stato sereno, collaborativo e rispettoso. Buoni o molto buoni i rapporti interpersonali e con i docenti.

Per quanto riguarda l'aspetto puramente didattico, la maggior parte della classe ha generalmente dimostrato interesse alle lezioni frontali, ma a volte si è rivelata difficilmente incline a lasciarsi coinvolgere in lezioni partecipate o in approfondimenti personali, con la tendenza verso una preparazione mirata esclusivamente allo svolgimento delle verifiche; si precisa che solamente pochi studenti hanno manifestato un impegno saltuario, penalizzato da numerose assenze ed entrate in ritardo, mirate ad eludere interrogazioni soprattutto nel primo quadrimestre.

In un quadro abbastanza disomogeneo sono individuabili tre fasce di livello di preparazione degli allievi:

1. un gruppo ha raggiunto risultati apprezzabili, sia nelle discipline dell'area comune sia nelle discipline di indirizzo, grazie a un impegno costante;
2. un secondo gruppo ha raggiunto risultati pienamente sufficienti; per alcuni permangono lacune e incertezze che potrebbero essere colmate nell'ultima parte dell'anno scolastico;
3. una terza fascia di studenti che, a causa di uno scarso impegno sia scolastico sia domestico, presenta un rendimento non completamente sufficiente in alcune discipline.

Durante tutto il percorso scolastico sono state messe in atto dal Consiglio di Classe strategie didattiche diversificate, corsi di recupero in itinere, a cui si aggiunge il lavoro della docente di sostegno al fine di sanare le lacune e i debiti formativi.

Il Consiglio di Classe, che ha visto l'avvicinarsi di numerosi docenti nel triennio, tuttavia ha sempre lavorato in modo coeso e sinergico, mantenendo gli standard previsti nelle singole materie, concordando metodi e tempi della didattica.

I metodi di insegnamento adottati sono stati perlopiù la lezione frontale, ma anche l'utilizzo degli strumenti multimediali, per facilitare lo sviluppo delle competenze, sia nelle discipline di indirizzo sia in quelle dell'area generale.

PARTE SECONDA – ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE

4. Competenze e obiettivi raggiunti dal Consiglio di Classe

4.1 Obiettivi dell'area comportamentale

Obiettivi	Tutti	Maggioranza	Minoranza	Pochi
Muoversi nell'ambiente scolastico conoscendone gli aspetti disciplinari e logistici	X			
Raggiungere un comportamento corretto nei rapporti con le diverse componenti scolastiche e responsabile nell'adempimento dei propri doveri		X		
Esprimere le proprie idee, motivandole in un confronto dialettico costruttivo.			X	
Formare cittadini del mondo consapevoli, autonomi, responsabili e critici che sappiano convivere con il loro ambiente e sappiano modificarlo in modo creativo guardando il futuro		X		

4.2 Competenze di riferimento dell'area generale

L'alunno diplomato in qualsiasi degli indirizzi di studio quinquennali consegue, nell'area generale, risultati di apprendimento esplicitati nel Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECUP) contenuti nel D.Lgs. 61/2017 ed allegati, e qui di seguito riportati:

Competenze di riferimento	Tutti	Maggioranza	Minoranza	Pochi
1. 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 professionali	X			
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.		X		
3. 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.		X		

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.		X		
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		X		
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali			X	
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		X		
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.		X		
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo		X		
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi		X		
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.		X		
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	X			

5. Attività programmate e realizzate

5.1 Programmazioni disciplinari

Disciplina: Lingua italiana
Competenze: (livello QNQ 4)
1) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
2) Competenze chiave di cittadinanza

Alfabetico-funzionale:

È la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali, attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.

Abilità:

Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.

Conoscenze

Le conoscenze sono scandite in sezioni tematiche, suddivise in UDA:

UDA 1: il Naturalismo e il Verismo

La cultura del Positivismo

UDA 2: G. Verga, fotografo della realtà.

Verga: la vita e l'opera; le novelle "Vita dei Campi": "La Lupa", "Rosso Malpelo"; "Cavalleria rusticana"; da I Malavoglia: "La famiglia Malavoglia"; "Visita di condoglianze"; "L'addio di 'Ntoni".

UDA 3: La rivoluzione poetica europea

Il Decadentismo

Il Romanzo in Francia: **Marcel Proust:** "La Madeleine" tratto da "Recherche- Dalla parte di Swann";

Baudelaire: "L'albatro" .da "I fiori del male"

Gabriele D'Annunzio: "Il Piacere" sintesi e lettura di: "L'attesa dell'amante"; "La pioggia nel pineto" e "La sera fiesolana" da "Alcyone";

Giovanni Pascoli: "Novembre", "Lavandare", "Il Lampo", "Il Tuono", "X agosto" da "Myricae"; "La mia sera", "Il gelsomino notturno" da "Canti di Castelvecchio"

UDA 4: Il secolo delle Rivoluzioni e delle Avanguardie

Le Avanguardie Storiche: "Il Manifesto futurista" di Marinetti; "La cucina futurista".

UDA 5: la cultura italiana tra le due guerre

L'intellettuale italiano tra le due guerre; la cultura italiana delle riviste.

UDA 6: la crisi del romanzo

Italo Svevo: "L'ultima sigaretta"; "Il fidanzamento di Zeno" tratti da "La coscienza di Zeno"

Luigi Pirandello: "Il treno ha fischiato"; "La patente"; "Tommasino Unzio" da "Novelle per un anno"; "La nascita di Adriano Meis" da "Il Fu Mattia Pascal".

Il Neorealismo: il filone meridionalista; la Resistenza: Beppe Fenoglio: "Il Partigiano Johnny"; l'esperienza di Primo Levi.

SEZIONE 7: la poesia italiana del primo Novecento

Giuseppe Ungaretti: "Veglia", "Sono una creatura", "Fratelli", "Soldati", "San Michele", "I Fiumi", "Mattino";

Umberto Saba: "Città vecchia", "La capra";

E. Montale: "Merigiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato" da "Ossi di seppia"

Libro di testo: AA.VV. " La mia nuova letteratura, Dall'Unità d'Italia ad oggi", Vol. 3, Ed. Signorelli Scuola.

Disciplina: Storia

Competenze: livello (QNQ 4)

1)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.

2)Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze chiave di cittadinanza:

Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera

Abilità:

-Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.

-Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento

Conoscenze

UDA 1. Le illusioni della Belle époque; L'est del mondo: Cina, Russia, Giappone;

UDA 2. l'Età Giolittiana; Il riarmo;

UDA 3. La guerra mondiale; vincitori e vinti

UDA 4. La rivoluzione russa; la Germania di Weimar

UDA 5. il fascismo; la crisi del 1929; L'URSS di Stalin

UDA 6. La Germania di Hitler; la II guerra mondiale; la fine del conflitto

UDA 7. La guerra fredda e la distensione

UDA 8. Il dopoguerra italiano e la ricostruzione

UDA 9. L'Europa unita, dal trattato di Roma a oggi.

Libro di testo: Paolo Di Sacco, "Passato Futuro" Vol. 3, Ed. SEI.

Disciplina: Matematica

Competenze: (livello QNQ 4)

1) Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

2) Competenza in uscita n° 12: *Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi*

3) 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.

4) Competenza in uscita n° 10: *Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.*

Competenze chiave di cittadinanza:

1) Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

2) Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

Abilità

1) Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico

2) Analizzare e utilizzare informazioni degli specifici campi professionali di riferimento

3) Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi

4) Saper costruire semplici modelli matematici in economia

5) Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi

Conoscenze

Le conoscenze sono scandite in sezioni tematiche, suddivise in UDA:

UdA 1: STUDIO DI FUNZIONI

Concetto di funzione e sua classificazione

Dominio
Segno
Intersezioni con gli assi cartesiani
Gli asintoti: verticale, orizzontale, obliquo
Massimi e minimi
Rappresentazione grafica
Lettura critica del grafico

UdA 2: FUNZIONI ECONOMICHE

La funzione della domanda: il modello lineare, il modello parabolico
La funzione dell'offerta
Il prezzo d'equilibrio
La funzione del costo: fisso, variabile, totale.
La funzione del ricavo
La funzione del profitto
Diagramma di redditività e punto d'equilibrio
Problemi di realtà.

UdA 3: STATISTICA DESCRITTIVA

Rilevazione e organizzazione di dati, studio di variabili
statistiche qualitative e quantitative
Frequenza assoluta, relativa e percentuale
Indici di posizione: media, moda e mediana
Media ponderata
Istogrammi, aerogrammi, ideogrammi, cartogrammi, diagrammi cartesiani

Non utilizzato un libro di testo ma materiale messo a disposizione dall'insegnante.

Disciplina: Scienze motorie e sportive

Competenze: livello (QNQ 4)

-Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.

Competenze chiave di cittadinanza:

-Collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, interpretare l'informazione, individuare collegamenti e relazioni.

-Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

-Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.

-Lo sport, le regole e il fair play.

-Collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere i problemi.

Abilità:

- Saper intervenire in caso di emergenza e piccoli traumi, Rilevazione del battito
- Assumere comportamenti alimentari responsabili Organizzare la propria alimentazione in funzione all'attività svolta Riconoscere il rapporto consumo di cibo/fabbisogno
- Riconoscere il rapporto dipendenze/ salute riconoscere gli effetti delle dipendenze sull'organismo, Riflettere sul valore del dire no alle dipendenze
- Assumere atteggiamenti posturali corretti. Riprodurre esercizi antalgici.
- Collaborare attivamente nel gruppo per raggiungere un risultato. Applicare le regole e riconoscere i gesti arbitrali dello sport praticato. Accettare le decisioni arbitrali con serenità. Rispettare indicazioni, regole e turni.

Competenze in uscita

Realizzare in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni

Conoscenze:

UDA1

- I rischi della sedentarietà
- Il movimento come elemento di prevenzione
- il codice comportamentale del primo soccorso
- Conoscere l'apparato cardio circolatorio: muscolo cardiaco; circolazione sanguigna; composizione del sangue; rilevazione del battito.

UDA 2

- Alimentazione e sport
- Ripartizione nutrienti nella giornata
- Indice di massa corporea
- La piramide alimentare
- Le problematiche alimentari

UDA 3

- Conoscere per prevenire
- Il tabacco, l'alcool e i loro effetti
- Le droghe e i loro effetti

UDA 5

- I rischi della sedentarietà
- Concetto di salute
- Il movimento come prevenzione
- L'importanza della postura
- Paramorfismi e dismorfismi
- Postura corretta nel sollevare un peso.

UDA 6

- I fondamenti individuali del touch rugby
- La terminologia e le regole principali.

-Le abilità necessarie al gioco

Fiorini Gianluigi, PIU' MOVIMENTO VOLUME UNICO + EBOOK - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE, MARIETTI SCUOLA 2014

Disciplina: RC

UdA 1: UN'ECONOMIA DAL VOLTO UMANO LIVELLO QNQ: 4

Competenza in uscita :

Costruire un'identità libera e responsabile valutando in particolare la dignità del lavoro

Conoscenze

Lo sviluppo sostenibile: il bene comune

Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della società: giustizia sociale

Il bene comune

Il lavoro sostenibile: principio di sussidiarietà

UdA 2: EDUCAZIONE CIVICA LIVELLO QNQ: 4

Costruire un'identità libera e responsabile valutando in particolare la dignità del lavoro

Competenza in uscita :

-cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.

Apprendimenti attivati

Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico.

Conoscenze

individuare il contenuto del Doc. ufficiale della Chiesa.

Libro di testo: Sergio Bocchini, INCONTRO ALL'ALTRO -EDB .

Disciplina: ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

UdA 1: TUTELA DELL'AMBIENTE QNQ: 4

Competenza in uscita:

Riconoscere le problematiche a livello ambientale ed i possibili rimedi per preservare l'ambiente

Conoscenze

Comprensione di come le attività umane influenzano l'ambiente, tra cui cambiamenti climatici, inquinamento e perdita di biodiversità.

UdA 2: EDUCAZIONE CIVICA LIVELLO QNQ: 4**Competenza in uscita :**

Conoscenza delle tre componenti della sostenibilità: ambientale, economica e sociale.

Apprendimenti attivati

Gli studenti imparano a prendere decisioni consapevoli, considerando l'impatto ambientale, economico e sociale.

Conoscenze

Conoscenza delle pratiche che contribuiscono alla conservazione dell'ambiente

Disciplina: Francese**Competenze in uscita (livello QNQ 4)****Competenze in uscita di area generale**

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

Competenze in uscita di indirizzo

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

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

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

Competenze di cittadinanza

C2: competenza multilinguistica, C4: competenza digitale, C5: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, C8: competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

Abilità:

Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi e di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.

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

Conoscenze**UDA 1: Les desserts**

UDA 2: Les régimes diététiques, les produits BIO, les OGM, intolérances alimentaires

UDA 3: traçabilité alimentaire, méthode HACCP

UDA 4: droit du travail, CV + lettre de motivation

Educazione civica (tematica 2: Les salons de l'agroalimentaire en France)

Disciplina: Inglese

Competenze in uscita (livello QNQ 4)

Competenze in uscita di area generale

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

Competenze di cittadinanza

C2: competenza multilinguistica, C5: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, C8: competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

Abilità:

- 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;
- produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
- utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere.

Conoscenze

Le conoscenze sono scandite in sezioni tematiche, suddivise in UDA:

UDA 1 FOODS AND HEALTH

-The Eatwell guide

-Food groups

-Nutrients

-The food Pyramid

UDA 2: TYPES OF DIET

-The Mediterranean diet Pyramid

-Alternative and special diets

-Special diets for food allergies and intolerances

-Celiac disease

UDA : FOOD SAFETY AND HYGIENE

-Food contamination

-A closer look at microbes

-Food poisoning

-Food spoilage and safe storage

-Good storage and food classification
food preservation and food packaging

-the HACCP system

-the HACCP principles

UDA 4: THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

-Definition of sustainability

-Hunger according to FAO

-FAO and WFP

-Sustainable diet

-Food waste reduction

TEMATICA DI EDUCAZIONE CIVICA:

- The Slow Food Movement

LISTENING e READING TEXTS in preparazione alla prova Invalsi

Testi in adozione:- *Flavours-English for cooking and services* – Rizzoli Education – E. Assirelli; A. Vetri.-*Invalsi trainer-De Agostini scuola-Ross Ann*

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Competenze in uscita: (livello QNQ 4)

Competenza in uscita 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.

Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita 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 asse generale

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

- **Competenza n.12** - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere

la realtà operativa in campi applicativi

Abilità :

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
 - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente

Conoscenze

UDA 1 : elementi di bioenergetica, metabolismo, energia dei macronutrienti, calcolo del fabbisogno, LARN, valutazione dello stato nutrizionale.

UDA 2: elementi di dietologia, dieta razionale ed equilibrata, dieta in condizioni fisiologiche, dieta e stili alimentari

UDA 3: La dieta nelle principali patologie/Allergie ed intolleranze.

La dieta nelle malattie cardiovascolari

La dieta nelle malattie metaboliche, la dieta nelle malattie dell'apparato digerente.

Le reazioni avverse al cibo, reazioni tossiche e non tossiche.

Allergie e intolleranze alimentari.

Alimentazione e tumori.

UDA 4: Contaminazione chimica, fisica, biologica degli alimenti; Additivi alimentari. Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

Libro di testo: Machado Amparo, "Scienza e cultura dell'alimentazione", vol.5, Poseidonia.

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Competenze: (livello QNQ 4)

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.

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

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

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

Competenze chiave di cittadinanza:

C4: competenza digitale, C5: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. C2: competenza imprenditoriale

Abilità:

- Identificare le caratteristiche del mercato turistico
- Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche
- Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche
- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato
- Operare scelte di marketing strategico
- Utilizzare le leve del marketing-mix
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione al marketing digitale
- Realizzare un piano di marketing in semplici situazioni operative
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione dei prodotti
- Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti

Conoscenze

- UDA 1 Il mercato turistico
- UDA 2 Pianificazione, programmazione e budget
- UDA 3 Il marketing
- UDA 4 Le norme del settore turistico - ristorativo
- UDA 5 Il mondo del lavoro
- UDA 6 Le abitudini alimentari

Libro di testo: Rascioni, "Gestire le imprese ricettive up", vol.3, Tramontana, 2020.

Disciplina: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina

Competenze: (livello QNQ 3/4)

Competenze generali:

11) Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Competenze di indirizzo in uscita:

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

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

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.

Abilità:

Classificare gli alimenti in base alla qualità organolettiche e alle relative certificazioni

Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti

<p>Simulare eventi di catering e banqueting Progettare menù per tipologie di eventi Organizzare il servizio attraverso la programmazione di strumenti, mezzi e spazi</p>
<p>Conoscenze</p>
<p>UDA 1: La globalizzazione nella cucina del localismi UDA 2: Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri UDA 3: La tutela delle tipicità (DOP, IGP, STG, PAT, De, Co): marchi di qualità, sistemi di certificazioni degli ingredienti, dei piatti e delle aziende enogastronomiche. La filiera corta e il Km Zero UDA 4: Qualità, sicurezza e salute in cucina: La sicurezza alimentare: sistema HACCP; la tutela della salute: il cliente con intolleranza alimentare. UDA 5: Un catering all inclusive: il banqueting. Progettare un menù. Libro di testo: CUCINABILE INNOVATIVE - TRIENNIO - LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA, EDITRICE SAN MARCO, 2022.</p>

<p>Disciplina: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala bar e vendita</p>
<p>COMPETENZE : Livello (QNQ 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riconosce i principali strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. ● Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>. ● Utilizzare le principali metodologie di preparazione dei cocktail. ● L'alunno conosce in generale le caratteristiche organolettiche del vino, sa individuare i vini tipici regionali, e illustrarli. ● Saper interpretare i principali metodi di abbinamento cibo - vino. <p>Competenze chiave di cittadinanza:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisizione e affinamento della proprietà di linguaggio in relazione alle esigenze specifiche di settore; 2. Capacità di affrontare situazioni problematiche, costruendo e verificando ipotesi di lavoro; 3. Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri; 4. Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper classificare i distillati in base alle sue origini. ● Individua le metodologie più adatte per preparare i drinks. ● Saper individuare le classificazione dei prodotti agroalimentari e bevande. ● Saper individuare la differenza tra i marchi di qualità e non. ● Promuovere un vino della propria regione.

- Sa consigliare un vino abbinato ad un piatto.
- Riconosce le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.
- Distingue le differenti tecniche di vinificazione e usa il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.
- Saper determinare il drink cost di un cocktail.

UDA 1 - Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

UDA 2 - Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.
Alcuni cocktail IBA e il Drink cost.

UDA 3 - L'Enografia Nazionale

UDA 4 - Il Bar Marketing

UDA 5 - Principi di analisi sensoriale dei vini

UDA 6 - L'abbinamento cibo-vino

Libro di testo: Manzo Luigi, TECNICHE AVANZATE PER SALA E VENDITA, BAR E SOMMELLERIE - IV- V ANNO, BULGARINI, 2019.

5.2 Educazione civica

La legge 92/2019 ha previsto, a decorrere dal 1° settembre 2020, l'introduzione dell'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica.

L'insegnamento di tale disciplina è previsto per un numero di ore annue non inferiore a 33, da svolgersi entro il monte ore obbligatorio previsto dall'ordinamento vigente.

Il Curricolo di Educazione Civica si inserisce nel PTOF d'Istituto contribuendo al raggiungimento del profilo in uscita dello studente.

Lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, l'assunzione di responsabilità, la solidarietà e la cura dei beni comuni, la consapevolezza dei diritti e dei doveri di ogni cittadino, lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati al rispetto della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali costituiscono obiettivi formativi prioritari dell'Istituto "Pollini", così come indicati dalla legge 107/2015.

Pertanto, il curricolo di Educazione Civica rafforza tali competenze ed altresì concorre allo sviluppo delle competenze digitali degli studenti, all'utilizzo consapevole e critico dei social network e dei media, oltre che alla prevenzione di ogni forma di discriminazione e di bullismo, anche informatico. Inoltre, concorre a sviluppare le competenze chiave di cittadinanza, essenziali per la realizzazione personale, l'acquisizione della cittadinanza attiva, l'inclusione sociale.

Le tematiche affrontate nel quinto anno per classi parallele sono:

- TEMATICA 1, svolta nel primo quadrimestre: Le regole della vita democratica con particolare

riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro.

- **TEMATICA 2**, svolta nel secondo quadrimestre: Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

Riguardo alla valutazione di Educazione Civica, in quanto disciplina trasversale, si adottano i criteri deliberati dal Collegio Docenti e definiti nei vari dipartimenti disciplinari.

Gli argomenti svolti nelle diverse materie sono riassunti nella seguente **tabella**:

5 G INDIRIZZO CUCINA A.S. 2023-24			
Primo quadrimestre	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
Tematica 1: Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Art. 1, 4, 35, 36 e 37 della Costituzione sul lavoro	Diritto e tecnica amministrativa	8
	L'UE e i suoi organi		2
	L'antinfortunistica	LAB. CUCINA	2
	La Sicurezza sul Lavoro, obblighi e responsabilità del datore di lavoro e dei lavoratori.	LAB. SALA E VENDITA	2
	Il Lavoro Minorile	STORIA	5
	Tutela della salute	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4
Secondo quadrimestre	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
Tematica 2: Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Abitudini alimentari	Storia	2
	Scelte sostenibili	Diritto e tecnica amministrativa	3
	Art. 9, 32 e 41 della Costituzione		
	L' H.A.C.C.P. I marchi di qualità	Lab. Cucina	4

	Les Salons de l'alimentaire en France	Lingua francese	3
	Dieta sostenibile	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2
	Slow food	LINGUA INGLESE	2
			TOTALE ORE: 16
			TOTALE ORE ANNUE: 39

5.3 Attività extracurricolari e integrative

Tipologia	Periodo	Descrizione
I PCTO	04 dicembre-22 dicembre 2023	registrati a cura del tutor di PCTO nei sistemi informatici predisposti dal Ministero (SIDI, Portale Alternanza)
Orientamento	Gennaio/febbraio 12h 11/10/2023 1h	Orientamento in uscita presso università degli studi di Pavia Incontro percorso di formazione di accademia militare aeronautica
	10/11/2023 11/11/2023 13h	Campus Orientiamoci presso Castello di Vigevano (Università di Pavia, Milano, Novara)
	08/05/2023 1h	Incontro orientamento Ready2work HOTEL PROGRAMME

Educazione Civica	05/02/2024 2h 06/02/2024 2h	Incontro tenuto dalla Protezione Civile Incontro volontari AVIS Promozione donazione di sangue e midollo osseo
Uscita didattica con destinazione: Aosta- Gressan - Cogne Viaggio di Istruzione a Dublino	29/04/24 dal 09/04 al 15/04/2024	I prodotti a marchio DOP, la domanda turistica e gli incrementi della produzione in base alla stagionalità, i monumenti di Aosta (hanno partecipato la maggioranza degli studenti); Studente partecipante (uno)
Progetti	25/11/2023 1h 10/04/2024 2h	Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne Alimentazione Lilt Milano Monza e Brianza

6. Metodologie didattiche

6.1 Metodi di insegnamento adottati

	It a l i a n o	S t o r i a	I n g l e s e	M a t e m a t i c a	S c i e n z e	Ar t e	F r a n c e s e	D i r i t t o	L a b. c u c i n	L a b. s a l a	S c M o t o r i
lezione frontale	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*
lezione partecipata	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
esercitazione in classe / a casa	*		*	*	*		*	*	*		*
laboratorio								*	*	*	
discussione guidata		*		*		*	*	*			
lavoro di gruppo				*				*	*	*	

Altro Google Drive, Google Docs; Classroom	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
problem solving					*			*			
flipped classroom											
peer education											

6.2 Strumenti didattici utilizzati

	I t a l i a n o	S t o r i a	I n g l e s e	M a t e m a t i	S c A l i m e n t i	R . C .	F r a n c e s e	D i r i t t o E T	L a b . c u c	L a b. s a l a	S c M o t o r i
testi / biblioteca	*	*	*		*	*				*	*
appunti / fotocopie	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*
laboratorio								*	*		*
palestra											*
materiale autentico					*						
riviste							*				*
mat. multimed. / internet	*	*	*		*	*	*	*			*

schemi / mappe	*	*			*	*	*	*			*
Sintesi e slide tramite Google Drive, utilizzo del web	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
piattaforme e-learning											
applicazioni specifiche (es Geogebra)											
strumentazione digitale											

Il Consiglio di Classe ha utilizzato gli strumenti digitali messi a disposizione dal Registro elettronico ARGO e le funzionalità Google Workspace: Posta elettronica di Istituto nome.cognome@ciropollini.eu, Google Drive, Docs, Moduli di Google, Classroom.

6.3 Griglia di corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento.

Il Consiglio di classe si è conformato nel corso dell'anno scolastico alla griglia di valutazione prevista dal PTOF

Valutazione (indicatori)	Giudizio	Voto
Rifiuto della materia. Difficoltà nella conduzione dei processi logico-deduttivi.	Gravemente insufficiente	1 – 2 – 3
Conoscenza incompleta e lacunosa rispetto agli obiettivi minimi. Esposizione frammentaria.	Insufficiente	4 – 5
Sufficienti conoscenze di base degli argomenti. Uso adeguato della terminologia.	Sufficiente	6
Conduzione di un'adeguata analisi delle conoscenze acquisite. Linguaggio tecnico adatto.	Discreto	7
Possesso di buone capacità espressive e di coordinamento dei concetti e delle nozioni acquisite. Apporto di spunti personali all'esposizione.	Buono	8
Raggiungimento di lodevoli risultati, possesso di adeguate capacità decisionali ed un linguaggio ricco ed appropriato. Approfondimento autonomo delle conoscenze acquisite.	Ottimo	9 – 10

7. Modalità di verifica

7.1 Verifica orale

Modalità di verifica orale

	I t a l i a n o	S t o r i a	I n g l e s e	M a t e r a t	S c i e n z e	U n i t à	F r a n c e s e	D i r i t t o e T · A	L a b · c u c i n	L a b · s a l a	S c M O T o r i e
analisi di testi conosciuti	*						*	*			
analisi di testi non conosciuti	*	*									
relazioni	*										
elaborazione di tematiche											
soluzione di problemi				*	*			*	*	*	
trattazione sintetica di argomenti	*	*	*				*	*			*
esercizi applicativi	*	*		*				*			
esercizi pratici					*			*	*	*	
discussioni					*	*		*			
interrogazioni programmate	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*
interrogazioni non programmate							*				
altro: Moduli di Google									*		

7.2 Verifica scritta

Modalità di verifica scritta

	It al ia no	S t o .	I n g l e s e	M a t e m	S c i e n z a e A l i m e n t i	R .	L i n g u a	D i r i t t o e T	L a b . c u c	L a b . S A L A	S c M o t o r i e
analisi di testi conosciuti	*				*		*				
analisi di testi non conosciuti	*		*				*	*			
questionari a risposta aperta			*		*		*	*	*	*	*
questionari a risposta chiusa			*		*		*	*	*	*	*
articolo di giornale											
stesura di appunti	*	*									
relazioni / saggi brevi	*					*					
soluzione di problemi				*				*			
trattazione sintetica di argomenti	*	*		*			*	*			*
esercizi applicativi	*			*				*	*	*	
traduzioni (sia dal Francese che dall'Italiano)							*				
prove strutturate				*			*	*	*		*

altro: Moduli Google								*	*		*
----------------------	--	--	--	--	--	--	--	---	---	--	---

8. Attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico viene attribuito secondo quanto previsto dal Dlgs 62/2017 - Allegato A, salvo diverse indicazioni normative.

I criteri presi in considerazione per l'attribuzione del credito scolastico sono i seguenti:

- media dei voti minore o uguale a 0.5: attribuzione del punteggio minimo previsto per la fascia di credito corrispondente alla media dei voti;
- media dei voti maggiore di 0.5: attribuzione del punteggio massimo previsto per la fascia di credito corrispondente alla media dei voti;

Condizioni che possono consentire, con media dei voti minore o uguale a 0.5, l'attribuzione del punteggio massimo previsto per la fascia di credito:

- attività formative certificate coerenti con il piano di studi seguite presso Enti esterni, attività di volontariato continuativa e certificata, adesione ad attività integrative della scuola, per le quali venga raggiunto un monte ore complessivamente superiore a 20 (il monte ore è raggiungibile con una o più attività tra quelle sopra indicate);
- eccellenze sportive certificate;
- status di studente-lavoratore certificato;
- elevato grado di autonomia e di partecipazione propositiva all'attività didattica, assiduità nella frequenza scolastica.

9. Simulazione prove scritte d'Esame

Durante l'anno scolastico si sono tenute le seguenti simulazioni delle prove scritte d'Esame:

DATA	Tipologia di prova
Mercoledì 17 aprile 2024	Prima prova tipologia: A B C (prova della sessione suppletiva A.S. 21/22)
Martedì 23 aprile 2024	Seconda prova: Tipologia A (nuclei tematici 3 e 4).

10. Elenco Allegati

1. Programmi svolti nelle singole discipline
2. Copia della prova relativa alla simulazione della prima prova d'Esame
3. Griglie di valutazione per la simulazione della Prima Prova d'esame.
4. Copia della prova relativa alla simulazione della seconda Prova d'Esame
5. Griglia di valutazione per la simulazione della Seconda prova
6. Elenco studenti per i quali è stato predisposto un PEI o un PDP; si rimanda ai documenti consultabili presso la segreteria.