



# ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE «CIRO POLLINI»

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

sito web: [www.ciopollini.edu.it](http://www.ciopollini.edu.it)

e-mail: [segreteria@ciopollini.eu](mailto:segreteria@ciopollini.eu) – pec: [pvr02000d@pec.istruzione.it](mailto:pvr02000d@pec.istruzione.it)

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

ESAME DI STATO 2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5Q

Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Settore: Cucina

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia
Catacchio Francesco Saverio	Tecniche amministrative delle strutture ricettive, Ed. Civica
Catapano Silvia Lidia	Lab. dei servizi enogastronomici (cucina)
D'Alba Aristide Coordinatore	Matematica, Ed. Civica
Corso Ilenia	Prima lingua straniera (lingua e cultura inglese), Ed. Civica
Iacucci Antonio	Scienza e cultura alimentare, Ed. Civica
Gilardini Carla	Seconda Lingua straniera (francese), Ed. Civica
Vecchio Angelo	Italiano, Ed. Civica
Vecchio Angelo	Storia, Ed. Civica
Grandi Pierandrea Francesco	Lab. Sala Bar e Vendita, Ed. Civica
La Dirigente Scolastica	Prof.ssa Pigorini Stefania

Redatto in data 13 /05/2024

Esposto all'albo il 15/05/2024



# ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE «CIRO POLLINI»

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

sito web: [www.ciropollini.edu.it](http://www.ciropollini.edu.it)

e-mail: [segreteria@ciropollini.eu](mailto:segreteria@ciropollini.eu) – pec: [pvr02000d@pec.istruzione.it](mailto:pvr02000d@pec.istruzione.it)

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

## INDICE

### Parte prima - Informazioni di carattere generale

1. Finalità e profilo dell'indirizzo	p.2
1.1 Profilo professionale del tecnico dei Servizi Alberghieri e Ristorazione	p.2
1.2 Materie del quinto anno per il conseguimento del diploma	p. 2
1.3 PCTO - Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	p.3
2. Profilo della classe	
2.1 Elenco degli alunni	p.4
2.2 Stabilità del corpo docenti - Continuità nell'insegnamento	p.4
3. Presentazione della classe	p.4

### Parte seconda - Attività del Consiglio di classe rimodulate per l'emergenza Covid-19

4. Obiettivi raggiunti dal Consiglio di classe	
4.1 Obiettivi trasversali raggiunti	p.6
4.2 Obiettivi specifici disciplinari suddivisi per Conoscenze, Competenze, Capacità.	p.6
5. Attività programmate e realizzate ritenute particolarmente significative	
5.1 Attività curricolari	p.15
Contenuti disciplinari sintetici nelle singole discipline (allegati in dettaglio)	
5.2 Attività extra-curricolari e integrative	p.20
5.3 Attività extra-curricolari e integrative	p.22
6. Metodologie didattiche	
6.1 Metodi di insegnamento adottati	p.23
6.2 Strumenti didattici utilizzati	p.23
6.3 Griglia di corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento e successive integrazioni	p.24
7. Modalità di verifica	
7.1 Verifica orale	p.25
7.2 Verifica scritta	p.26
8. Attribuzione del credito scolastico e formativo	p.28
9. Simulazione prove d'esame	p. 27
10. Elenco Allegati	p. 27

## PARTE PRIMA - INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

### 1 Finalità e profilo dell'indirizzo

#### 1.1 Profilo professionale del tecnico dei Servizi Alberghieri e Ristorazione

Il diplomato a conclusione del percorso quinquennale è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Sa operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

E' in grado di:

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

#### 1.2 Materie del quinto anno per il conseguimento del diploma

<b>Area comune (10 ore settimanali)</b>	
Lingua e letteratura italiana	3 h
Storia	2 h
Lingua e culture straniera (inglese)	2 h
Matematica	3 h
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	3 h
<b>Area di indirizzo (12 ore settimanali)</b>	
Seconda lingua straniera (francese)	2 h
Scienza e cultura degli alimenti	2 h
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina	3 h
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala	2 h

### 1.3 PCTO – Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Completa il curriculum verso il diploma di stato la 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 principi de:

- 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).

Alcuni studenti hanno già svolto l'attività dei PCTO in anni precedenti.

Per ragioni personali e/o di lavoro nessuno ha scelto di affrontare i PCTO durante l'anno scolastico 2023-2024.

Per i corsi serali i PCTO non sono obbligatori, ma sono opportunità di crescita.

## 2. Profilo della classe 5ª Q

### 2.1 Elenco degli alunni che hanno frequentato la classe quinta

n°	COGNOME	NOME	provenienza
1	BONVENTO	MAURO	4ª Q Serale a.s. 2022/2023
2	BRUSCHETTA	GIOVANNI SALVATORE	4ª Q Serale a.s. 2022/2023
3	CARLUCCIO	ROSANNA	4ª Q Serale a.s. 2021/2022
4	COLOMBAN	JOSHUA	5ª G Istituto Ciro Pollini diurno a.s. 2022-2023
5	CONSIGLIERE	GISELA	4ª Q Serale a.s. 2021/2022
6	DE MARTE	SIMONE	4ª Q Serale a.s. 2022/2023
7	SCORZA	SANTA	4ª Q Serale a.s. 2021/2022
8	SUNGKOORA	RAHUL	4ª TDC L. Clerici a.s. 2022-2023
9	TEALDI	VITTORIO	5ª E Istituto ITAS C. Gallini

### 2.2 Stabilità del corpo docenti - Continuità nell'insegnamento

Materia	classe 2ª a.s. 2021-22	classe 4ª a.s. 2022-23	classe 5ª a.s. 2023-24
Lingua e letteratura italiana	Belloccio Giuseppe	Vecchio Angelo	Vecchio Angelo
Storia	Belloccio Giuseppe	Vecchio Angelo	Vecchio Angelo
Lingua e culture straniera (inglese)	Travaini Erica	Rizzo Isabella	Corso Ilenia
Matematica	D'Alba Aristide	D'Alba Aristide	D'Alba Aristide
Seconda lingua straniera (francese)	Bejor Giulia Maria Reine	Gilardini Carla	Gilardini Carla
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Viglianti Francesca	Carciotto Stefania	Catacchio Francesco Saverio
Scienza e cultura degli alimenti	Giuga Emmanuel	Porfirio Federica	Iacucci Antonio
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina	Belcastro Gianluca	Catapano Silvia Lidia	Catapano Silvia Lidia
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala	Longobardi Roberto	Longobardi Roberto	Grandi Pierandrea Francesco

## 3. Presentazione della classe

La classe 5Q è costituita da 9 alunni dei quali 6 maschi e 3 femmine, uno dei quali non ha più frequentato da gennaio 2024.

All'interno del gruppo classe si individuano:

- Tre alunni con PDP (con apposita certificazione);
- Due alunni lavoratori.

Tutta la classe ha mostrato interesse per le attività laboratoriali, per le restanti materie l'impegno è risultato più che soddisfacente per alcuni e saltuario per altri.

Il clima di lavoro è sempre stato vivace, sia in classe che in laboratorio. Buoni sono stati i rapporti interpersonali con il corpo docente e col personale non docente della scuola.

Il grado di preparazione è diversificato in base alla propensione ed alle preferenze, al metodo di studio ed all'impegno degli alunni.

Durante tutto il percorso scolastico sono state messe in atto, dal Consiglio di Classe, strategie didattiche diversificate.

Il Consiglio di Classe ha sempre lavorato in modo coeso e sinergico, mantenendo gli standard previsti nelle singole materie, concordando tempi e metodi 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 che in quelle dell'area comune.

Tenuto conto dei livelli di partenza, delle attitudini e di tutti gli elementi utili alla valutazione, ad oggi le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite risultano nel complesso discrete.

## PARTE SECONDA – ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE

L'attività didattica si è svolta in modalità mista, precisamente in presenza dal lunedì al giovedì e due ore a distanza il venerdì.

### 4. Obiettivi raggiunti dal Consiglio di classe

#### 4.1 Obiettivi trasversali raggiunti

Obiettivo	tutti	maggioranza	minoranza	pochi
Conoscenza dei dati essenziali	X			
Padronanza della lingua italiana e precisione lessicale		X		
Conoscenza dei linguaggi specifici		X		
Uso dei linguaggi specifici		X		
Comprensione e analisi di testi		X		
Riconoscimento di regole		X		
Applicazione di regole		X		
Selezione e organizzazione di materiale		X		
Collegamento tra dati		X		
Sintesi di dati		X		
Pianificazione dell'esposizione		X		
Definizione dei termini di un problema		X		
Ricomposizione interdisciplinare dei saperi		X		
Sviluppo di un adeguato e corretto senso critico e di obiettive capacità di valutazione		X		
Capacità di organizzare il proprio lavoro autonomamente e responsabilmente		X		

#### 4.2 Obiettivi specifici disciplinari suddivisi per Conoscenze, Competenze, Capacità

Disciplina: lingua e letteratura italiana				
Obiettivi	Chi ha raggiunto gli obiettivi			
	tutti	magg.	min.	pochi
<b>Conoscenze</b> le conoscenze sono scandite in sezioni tematiche, suddivise in moduli:		X		
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● saper padroneggiare le diverse fasi di redazione di un testo informativo o argomentativi</li> <li>● saper costruire testi di diversa tipologia</li> <li>● saper stendere relazioni e realizzare ricerche</li> <li>● saper analizzare e comprendere un testo narrativo, non narrativo e poetico</li> <li>● saper contestualizzare un testo nella produzione dell'autore, rilevandone gli elementi fondamentali della sua poetica</li> <li>● saper inserire un testo ed il suo autore nel proprio contesto storico e culturale</li> <li>● competenze linguistiche e grammaticali sicure</li> <li>● padronanza di un lessico preciso ed adeguato</li> </ul>		X	X X	
<b>Capacità</b>		X		

<ul style="list-style-type: none"> <li>● saper aggiornare tematiche emerse dall'analisi di testi letterari e non letterari</li> <li>● saper riflettere ed esprimere giudizi obiettivi e motivati su temi e problemi di attualità</li> <li>● saper realizzare collegamenti interdisciplinari con le discipline professionali</li> <li>● saper costruire percorsi tematici e modulari</li> </ul>		X		
		X		
		X		

<b>Disciplina: storia</b>				
<b>Obiettivi</b>	<b>Chi ha raggiunto gli obiettivi</b>			
	<b>tutti</b>	<b>magg.</b>	<b>min.</b>	<b>pochi</b>
<b>Conoscenze</b> Le conoscenze sono suddivise in unità didattiche che analizzano il quadro storico dall'alba del Novecento ai giorni nostri:		X		
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● saper dimostrare una discreta conoscenza di base dei principali fatti storici, politici e sociali del sec. XX;</li> <li>● saperli analizzare ed interpretare, collegandoli fra loro;</li> <li>● saper usare con sufficiente sicurezza il linguaggio ed il lessico specifici;</li> <li>● saper operare collegamenti con le discipline professionali.</li> </ul>		X	X X	
<b>Capacità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● capacità di inserire in un adeguato contesto storico lo studio dell'evoluzione, del progresso e delle problematiche legate al settore dell'alimentazione.</li> <li>● capacità di analizzare le suddette problematiche e conoscenze, deducendone un approfondimento utile anche alla propria preparazione professionale.</li> </ul>		X  X		



<b>Disciplina: Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</b>				
<b>Obiettivi</b>	<b>Chi ha raggiunto gli obiettivi</b>			
	<b>tutti</b>	<b>magg.</b>	<b>min.</b>	<b>pochi</b>
<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.</li> <li>● Tecniche di marketing turistico e web-marketing.</li> <li>● Fasi e procedure di redazione di un Business plan.</li> <li>● Economia del territorio e casi studio sulle eccellenze nella gestione turistica in Italia.</li> <li>● Normativa di settore.</li> <li>● Strumenti di monitoraggio delle performance (KPI) e lettura/redazione del budget.</li> </ul>		X  X X  X X		
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● utilizzare tecniche e strumenti gestionali nell'analisi di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>● integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>● applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza dei prodotti turistici.</li> <li>● adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, partendo da analisi ex-ante e con valutazione ex-post.</li> <li>● utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>● redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul>		X  X  X X  X		
<b>Capacità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</li> <li>● Individuare le risorse (interne ed esterne all'azienda) per promuovere e potenziare il turismo.</li> <li>● Utilizzare le tecniche di marketing (analisi del mercato, del prodotto, dei segmenti di clientela, stagionalità).</li> <li>● Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.</li> <li>● Analizzare i fattori economici territoriali, le eccellenze in Italia per costruire una knowledge base di casi studio.</li> <li>● Individuare norme e procedure relative al turismo, alla gestione del personale nel settore.</li> </ul>		X X X X X  X		

<b>Disciplina: Lab. dei servizi enogastronomici (cucina)</b>				
<b>Obiettivi</b>	<b>Chi ha raggiunto gli obiettivi</b>			
	<b>tutti</b>	<b>magg.</b>	<b>min.</b>	<b>pochi</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni.</li> <li>- Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti,</li> <li>- Saper garantire e seguire il protocollo HACCP</li> </ul>		X		

<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Criteri di classificazione degli alimenti</li> <li>- La lotta integrata</li> <li>- La filiera corta e il km zero</li> <li>- La tutela delle tipicità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co)</li> </ul>		X		
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	X			
<b>Capacità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>- Predisporre prodotti, servizi e menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</li> </ul>		X		

<b>Disciplina: Matematica</b>				
<b>Obiettivi</b>	<b>Chi ha raggiunto gli obiettivi</b>			
	tutti	magg	min.	pochi
<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Matematica finanziaria</b>  Legge della domanda e dell'offerta; la funzione della domanda: il modello lineare, il modello parabolico e il modello iperbolico. La legge dell'offerta: modello lineare e parabolico. Il prezzo di equilibrio. Funzioni lineari e quadratiche: analisi di costo, ricavo e utile. Diagramma di redditività: modello lineare e quadratico.</li> <li>● <b>Statistica descrittiva</b>  Definizioni e indici di variabilità, rilevazione ed organizzazione di dati, studio di variabili statistiche quantitative e qualitative. Frequenza assoluta relativa e percentuale. Indici di posizione: moda, media e mediana. Indici di dispersione: varianza e scarto quadratico medio. Rappresentazioni grafiche: Diagramma circolare, istogramma, diagramma cartesiano e grafico a barre.</li> </ul>		X		
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e qualitative.</li> </ul>		X		

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare le strategie di pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</li> <li>● Utilizzare i concetti ed i modelli delle scienze sperimentali per analizzare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati.</li> </ul>			X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizzare ed utilizzare informazioni degli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>● Risolvere problemi in campo professionale per operare scelte economicamente vantaggiose, di efficacia, di efficienza, e di qualità di prodotti o servizi.</li> <li>● Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi.</li> </ul>		X	X	X

<b>Disciplina: Prima lingua straniera (lingua e cultura inglese)</b>				
<b>Obiettivi</b>	<b>Chi ha raggiunto gli obiettivi</b>			
	<b>tutti</b>	<b>magg</b>	<b>min.</b>	<b>pochi</b>
<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cooking process: weight and measures, food preparation techniques, Cooking methods (Wet, dry, fat-based and mixed method)</li> <li>● Meals and Menu: Traditional menu and meals in the UK, Daily meals (breakfast, lunch, dinner &amp; afternoon tea), Menu basics, type of menu and Special menu.</li> <li>● The art of pastry: The job of pastry chef, bread making, tools and equipment for pastry making, base ingredients (sugars, flour, eggs, milk, fats, raising ingredients and pastry type and tips.</li> <li>● Food and health: The eatwell plate, The Mediterranean diet, Food allergies and intolerances, Eating disorders, Alternative diets ( macrobiotics, vegetarian, vegan), Alternative diets 2 ( raw food, fruitarian and dissociated diet)</li> <li>● Food safety and hygiene: food contamination, food poisoning, food spoilage and safe storage, the HACCP system and principles</li> </ul>		X		
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper comprendere il significato complessivo di un messaggio orale e scritto riguardante testi legati allo specifico settore professionale</li> <li>● Saper esprimere in modo opportuno e lessicalmente appropriato gli argomenti trattati</li> <li>● Saper utilizzare gli strumenti chiave per decodificare un testo</li> <li>● Sviluppare la capacità di sintesi per la rielaborazione orale</li> <li>● Padroneggiare una certa terminologia tecnica per rendere efficace la comunicazione ed esposizione orale</li> </ul>		X		
<b>Capacità</b>		X		

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper individuare le parole chiave di un testo, essere in grado di riassumere utilizzando nella rielaborazione orale e scritta i termini tecnici acquisiti. Essere in grado di comunicare in modo semplice, chiaro ed essenziale</li> <li>● Essere in grado di argomentare i temi nel corso dell'anno in modo semplice, efficace e corretto.</li> <li>● Proprietà di linguaggio pertinente agli argomenti trattati.</li> </ul>				
---	--	--	--	--

<b>Disciplina: Scienza e cultura alimentare</b>				
<b>Obiettivi</b>	<b>Chi ha raggiunto gli obiettivi</b>			
	<b>tutti</b>	<b>magg</b>	<b>min.</b>	<b>pochi</b>
<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sistema agroalimentare e tutela dei consumatori</li> <li>● Qualità e sicurezza alimentare</li> <li>● Contaminazione degli alimenti</li> <li>● Shelf-life e conservazione degli alimenti</li> <li>● Principi di alimentazione equilibrata</li> <li>● Nutrizione in relazione ai diversi stati fisiologici</li> <li>● Nutrizione in relazione ai diversi stati patologici</li> </ul>		X X X X X X X		
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper applicare un sistema di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>● Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, qualità e tracciabilità dei prodotti alimentari</li> <li>● Saper applicare le più idonee tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>● Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche</li> <li>● Individuare gli alimenti compatibili con alcune intolleranze alimentari</li> </ul>		X X X	X X	
<b>Capacità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto</li> <li>● Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche</li> <li>● Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari</li> <li>● Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti</li> <li>● Sapere i fabbisogni alimentari che caratterizzano particolari condizioni fisiologiche e patologiche</li> </ul>		X X X X	X	

Disciplina: Lab. dei servizi enogastronomici settore Sala e Vendita				
Obiettivi	Chi ha raggiunto gli obiettivi			
	tutti	magg	min.	pochi
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere e distinguere i principali prodotti alimentari ed enologici italiani, così da poterli utilizzare e valorizzare all'interno di un menu e in abbinamento</li> <li>- imparare a leggere, comprendere ed eventualmente creare un cocktail adatto alla tipologia di bar e ai prodotti alcolici a nostra disposizione</li> </ul>		X		
<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i marchi di qualità e i prodotti DOP d'Italia</li> <li>- abbinamento cibo vino</li> <li>- la struttura di un cocktail e le nuove tendenze bar, la cocktail list</li> </ul>		X		
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper distinguere i differenti marchi di qualità e saper assegnare un prodotto DOP alla sua regione di appartenenza</li> <li>- saper distinguere le varie tipologie di vino in base al metodo di produzione, al vitigno e alla zona di produzione</li> <li>- saper classificare un cocktail in base agli ingredienti utilizzati, alla tecnica di preparazione o alla categoria di appartenenza del cocktail</li> </ul>		X		
<b>Capacità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacità di scegliere un prodotto adatto ad una ricetta in base all'origine di produzione, all'etichetta e all'aspetto</li> <li>- capacità di abbinare un vino ad un piatto in base alle regole di abbinamento (concordanza e contrapposizione) e al territorio</li> <li>- capacità di calcolare la percentuale alcolica di un cocktail partendo dai suoi ingredienti. essere in grado di creare una lista per un cocktail bar</li> </ul>		X		

Disciplina: Seconda Lingua straniera (francese)				
Obiettivi	Chi ha raggiunto gli obiettivi			
	tutti	magg	min.	pochi
<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>Le personnel de cuisine et la sécurité</b>            La tenue du cuisinier            La sécurité et l'hygiène en cuisine            Le système HACCP</li> <li>· <b>Les préparations culinaires</b>            Les légumineuses, les céréales, les légumes et les fruits            La viande, les produits de la pêche et les oeufs            Les corps gras et les fromages</li> </ul>		X		
		X		

<p>Présenter et décrire les plats et les recettes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>Les régimes et la nutrition</b></li> </ul> <p>Les groupes alimentaires  Les allergies et les intolérances  Les types de régimes alimentaires spécifiques  Parler de régimes  Le slow food  Les régimes "longue vie": le régime Okinawa et le régime crétois: compréhension écrite</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>La pâtisserie: ingrédients et préparations de base</b></li> </ul> <p>Le personnel de pâtisserie  Le matériel et les équipements du laboratoire de pâtisserie  Les ingrédients de base  Les crèmes et les pâtes de base  Décrire une recette</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>Les gourmandises</b></li> </ul> <p>Le pain  Les viennoiseries  Les mignardises  Les glaces et les sorbets</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>Service et décoration</b></li> </ul> <p>La carte des desserts  Le mariage vin-dessert  Le cake-design  Le dressage des assiettes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Paris, ville lumière</li> <li>· La division administrative de la France</li> <li>· Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine</li> <li>· Les fromages français</li> <li>· Spécialités gastronomiques italiennes</li> <li>· Traditions et fêtes françaises</li> <li>· La France d'Outre-Mer</li> <li>· La France métropolitaine</li> </ul>		<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>		
<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper utilizzare gli strumenti chiave per interpretare un testo</li> <li>● Rafforzare la capacità di sintesi per la rielaborazione orale</li> <li>● Conoscere la terminologia specifica in modo tale da rendere proficua la comunicazione orale</li> </ul>		<p>X</p>		
<p><b>Capacità</b></p>				

<ul style="list-style-type: none"><li>● Essere in grado di esporre i temi trattati durante l'anno in modo chiaro, semplice e appropriato.</li><li>● Rendere la comunicazione orale scorrevole ed accurata</li><li>● Proprietà di linguaggio attinente agli argomenti trattati</li></ul>		X		
---	--	---	--	--

## 5. Attività programmate e realizzate ritenute particolarmente significative

### 5.1 Attività curriculari - Contenuti disciplinari sintetici nelle singole discipline (allegati in dettaglio)

<b>Disciplina: Lingua e letteratura italiana</b>	
<b>Argomento</b> <b>ARGOMENTI 1° QUADR.</b>	
- Il Verismo: Giovanni Verga (Vita, le idee e la poetica, lo stile e le forme, opere) I Malavoglia e le novelle.	Ottobre
- Giovanni Pascoli (Vita, le idee e la poetica, lo stile e le forme, opere) Myricae, X Agosto.	Novembre
- Gabriele D'Annunzio (Vita, le idee e la poetica, lo stile e le forme, opere) La pioggia nel pineto, tratta da Alcyone.	Dicembre
- Il Futurismo	Dicembre
<b>ARGOMENTI 2° QUADR.</b>	
- Italo Svevo (Vita, le idee e la poetica, lo stile e le forme, opere) La coscienza di Zeno, Una Vita, Senilità.	Gennaio
- Luigi Pirandello (Vita, le idee e la poetica, lo stile e le forme, opere) Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila. Il teatro, Così è (se vi pare).	Febbraio
- Ermetismo	Marzo
- Giuseppe Ungaretti (Vita, le idee e la poetica, lo stile e le forme, opere) L'Allegria, Sentimento del tempo, Il dolore. Poesie Soldati e Fratelli.	Aprile
- Umberto Saba (Vita, le idee e la poetica, lo stile e le forme, opere)	Maggio
- Primo Levi (Vita, le idee e la poetica, lo stile e le forme, opere) Se questo è un uomo.	Maggio
- Eugenio Montale (Vita, le idee e la poetica, lo stile e le forme, opere) Ossi di seppia.	Maggio

<b>Disciplina: storia</b>	
<b>Argomento</b> <b>ARGOMENTI 1° QUADR.</b>	
- L'Europa nella seconda metà dell'Ottocento e la seconda Rivoluzione industriale: quadro generale e aspetti significativi.	Ottobre
- L'età dell'imperialismo e la Belle Epoque.	Novembre
- L'Italia giolittiana ed il "decollo industriale".	Novembre
- La Prima Guerra mondiale: la Grande guerra.	Dicembre
	Dicembre
	Gennaio





<p>media - indice di occupazione delle strutture ricettive, normativa EU).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La costituzione di un'azienda (caso pratico di atto costitutivo di una SRL del settore turistico), normativa Partita IVA.</li> <li>- Codice del Turismo (D.lgs 79/2011), contratti tipici ed atipici, contratti di trasporto e di albergo, contratto di pacchetto turistico.</li> <li>- Dal Codice del Turismo alle deroghe durante il Covid-19 (D.P.C.M. n. 6 - 9 - 18 del 2020). Dibattito sul sistema turistico e le sue trasformazioni post pandemia. Crisis Management e Destination Management Organization durante il periodo del Covid-19.</li> <li>- Marketing (il marchio, top of mind e riconoscimento, art. 2598 C.C. concorrenza sleale, greenwashing, italian sounding), piano di Marketing. Strumenti di analisi per il Piano di Marketing (Google moduli, Google Trends, MailChimp, Canva e Excel).</li> <li>- Business Plan (parte qualitativa e quantitativa) con Piano di investimento, Preventivo finanziario, Preventivo economico. Indici di ROI, ROE e ROD.</li> <li>- Budget (teoria) e sviluppo di un budget di conto economico. Budget a full costing e direct costing. Calcolo del BEP in fase di budgeting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ottobre</li> <li>- novembre</li> <li>- dicembre</li> <li>- gennaio</li> <li>- febbraio</li> <li>- marzo</li> <li>- marzo</li> <li>- aprile</li> <li>- maggio</li> </ul>
--	--

<b>Disciplina: Lab. dei servizi enogastronomici (cucina)</b>	
<b>Argomento</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La globalizzazione</li> <li>- il menù</li> <li>- la cucina regionale</li> <li>- l'HACCP</li> <li>- Le intolleranze alimentari, come evitare la contaminazione</li> <li>- Criteri di classificazione degli alimenti</li> <li>- la tutela della Tipicità</li> <li>- La cottura</li> <li>- il food cost</li> <li>- lo spreco alimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- novembre</li> <li>- novembre</li> <li>- dicembre</li> <li>- dicembre</li> <li>- Gennaio</li> <li>- febbraio</li> <li>- marzo</li> <li>- Aprile</li> <li>- aprile/Maggio</li> <li>- Aprile/Maggio</li> </ul>

<b>Disciplina: Prima lingua straniera (lingua e cultura inglese)</b>	
<b>Argomento</b>	
Cooking process: weight and measures, food preparation techniques, Cooking methods (Wet, dry, fat-based and mixed method)	<p>Ottobre</p> <p>Novembre</p>

Meals and Menu: Traditional menu and meals in the UK, Daily meals (breakfast, lunch, dinner & afternoon tea), Menu basics, type of menu and Special menu.	Dicembre
The art of pastry: The job of pastry chef, bread making, tools and equipment for pastry making, base ingredients (sugars, flour, eggs, milk, fats, raising ingredients and pastry type and tips.	Gennaio, Febbraio
Food and health: The eatwell plate, The Mediterranean diet, Food allergies and intolerances, Eating disorders, Alternative diets ( macrobiotics, vegetarian, vegan), Alternative diets 2 ( raw food, fruitarian and dissociated diet)	Marzo-Aprile
Food safety and hygiene: food contamination, food poisoning, food spoilage and safe storage, the HACCP system and principles	Maggio

<b>Disciplina: Scienza e cultura alimentare</b>	
<b>Argomento</b>	
Sistema agroalimentare e tutela dei consumatori	Ottobre
Qualità e sicurezza alimentare	Novembre
Contaminazione degli alimenti	Dicembre/Gennaio
Shelf-life e conservazione degli alimenti	Febbraio
Principi di alimentazione equilibrata	Marzo
Nutrizione in relazione ai diversi stati fisiologici	Aprile
Nutrizione in relazione ai diversi stati patologici	Maggio
Libro di testo: A. Machado "Scienza e cultura dell'alimentazione " Vol. 5. Inoltre, slide fornite dal docente	

<b>Disciplina: Lab. Sala Bar e Vendita</b>	
<b>Argomento</b>	
I marchi di qualità: DOP, IGP, STG, PAT, SLOW FOOD	Ottobre
I prodotti tipici d'Italia: dal Nord al Sud Italia	Novembre - Dicembre
La classificazione dei distillati e dei liquori	Gennaio
La struttura e la classificazione di un cocktail - il calcolo della percentuale alcolica in un cocktail - la cocktail list	Febbraio
Le nuove tendenze nel bar: sferificazione, tiki, speakeasy	Marzo
La vinificazione - la spumantizzazione - i principali vini d'Italia - abbinamento cibo vino	Aprile - Maggio

<b>Disciplina: Seconda Lingua straniera (francese)</b>	
<b>Argomento 1 QUADRIMESTRE</b>	
· <b>Révision de grammaire:</b>	
Les articles définis et indéfinis Les articles contractés	

<p>Les articles partitifs  Les pronoms relatifs  Les adjectifs démonstratifs  La forme interrogative et la forme négative  Le présent continu.  Les nombres  Le féminin  Les possessifs  L'heure.  La date  Les verbes au présent  Les verbes pronominaux  Le conditionnel présent.  Le pluriel  La comparaison  La date  Les chiffres  Les gallicismes  Le passé composé  Le futur</p> <p>· <b>Le personnel de cuisine et la sécurité</b></p> <p>La tenue du cuisinier  La sécurité et l'hygiène en cuisine  Le système HACCP</p> <p>· <b>Les préparations culinaires</b></p> <p>Les légumineuses, les céréales, les légumes et les fruits  La viande, les produits de la pêche et les oeufs  Les corps gras et les fromages  Présenter et décrire les plats et les recettes</p> <p>· <b>Les régimes et la nutrition</b></p> <p>Les groupes alimentaires  Les allergies et les intolérances  Les types de régimes alimentaires spécifiques  Parler de régimes  Le slow food  Les régimes "longue vie": le régime Okinawa et le régime crétois: compréhension écrite</p>	<p>Ottobre - Novembre</p> <p>Dicembre</p> <p>Dicembre</p> <p>Gennaio</p>
<p><b>Argomento 2 QUADRIMESTRE</b></p> <p>· <b>La pâtisserie: ingrédients et préparations de base</b></p> <p>Le personnel de pâtisserie  Le matériel et les équipements du laboratoire de pâtisserie  Les ingrédients de base  Les crèmes et les pâtes de base  Décrire une recette</p> <p>· <b>Les gourmandises</b></p> <p>Le pain</p>	<p>Febbraio</p> <p>Marzo</p>

<p>Les viennoiseries Les mignardises Les glaces et les sorbets</p> <p>· <b>Service et décoration</b></p> <p>La carte des desserts Le mariage vin-dessert Le cake-design Le dressage des assiettes</p> <p>· Paris, ville lumière · La division administrative de la France · Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine · Les fromages français · Spécialités gastronomiques italiennes · Traditions et fêtes françaises · La France d'Outre-Mer · La France métropolitaine</p>	<p>Aprile</p> <p>Maggio</p>
--	-----------------------------

## 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, alla sicurezza sul lavoro e alla tutela del benessere generale del lavoratore.
- TEMATICA 2, svolta nel secondo quadrimestre: Agenda 2030 avendo riguardo all'Educazione ambientale, allo sviluppo ecosostenibile e alla tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

Materia	Tematica 1 (11 ore)	Tematica 2 (12 ore)
ITALIANO/STORIA	Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro: la sicurezza sul lavoro: Giolitti.	
MATEMATICA		Analisi statistica dei morti per incendi sul lavoro.
FRANCESE		Le gaspillage alimentaire Les énergies renouvelables La surconsommation Les problèmes environnementaux Sirha Lion ( le salon de la cuisine du futur) Sial Paris ( le marché international de l'agroalimentaire)
INGLESE		Agenda 2030 GOAL 12 – RESPONSIBLE CONSUMPTION & PRODUCTION
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI		lo spreco alimentare
LABORATORIO SALA BAR E VENDITA	La produzione sostenibile attraverso i marchi di qualità	
SCIENZE E CULTURE DELL'ALIMENTAZIONE	Agricoltura per l'ambiente	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Convenzione ONU 2006:turismo accessibile per le persone con	

### 5.3 Attività extra-curricolari e integrative

Tipologia	periodo	descrizione
Uscite didattiche		
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex ASL)		
Concorsi		
Orientamento		
Progetti: blog di cucina	Aprile- Maggio	La classe è stata coinvolta dalla Prof.ssa Corso Ilenia (inglese) nella realizzazione di un blog di ricette in lingua inglese.

## 6. Metodologie didattiche

### 6.1 Metodi di insegnamento adottati

	lingua e letteratura italiana	storia	lingua inglese	matematica	lingua francese	L.S.E. sala bar e vendita	Diritto e tecnica amministrativa	Laboratorio enogastronomico cucina	Scienze e cultura degli alimenti
lezione frontale			x	X	X	X	x	X	X
lezione partecipata			x	X	X	X	x	X	X
esercitazione in classe / a casa			x	X		X	x	X	
laboratorio								X	
discussione guidata			x		X	X	x	X	X
lavoro di gruppo			x	X			x	X	
altro (specificare)									

### 6.2 Strumenti didattici utilizzati

	lingua e letteratura italiana	storia	lingua inglese	matematica	lingua francese	L.S.E. sala bar e vendita	Diritto e tecnica amministrativa	Laboratorio enogastronomico cucina	Scienze e cultura degli alimenti
testi / biblioteca			x		X	X	x		
appunti / fotocopie	x	x	x	X	X	X	x	X	X
laboratorio								X	
palestra									
materiale autentico	x	x					x	X	X
riviste						X	x		
schemi / mappe	x	x	x	X	X	X	x		X
audio / videolezioni					X				
materiali digitali / espansioni del libro di testo			x	X	X				X
utilizzo del Web			x			X	x	X	X
altro (specificare)									



### 6.3 Griglia di corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento

Il Consiglio di classe si è conformato nel corso dell'anno scolastico alle griglie di valutazione previste dal PTOF

<b>Valutazione (indicatori)</b>	<b>Giudizio</b>	<b>Voto</b>
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

#### Modi di verifica orale

	lin gu a e let ter at ur a ita lia na	sto ria	lin gu a ing les e	m at e m ati ca	LINGUA FRANCE SE	L.S.E. sala bar e vendita	Diritt o e tecnic a ammi nistrati va	Laborat orio enogas tronom ico cucina	Scie nze e cultu ra degli alim ent
analisi di testi conosciuti	x	x	x		X		X	X	X
analisi di testi non conosciuti									
relazioni									
elaborazione di tematiche									
soluzione di problemi	x	x		X		X		X	X
trattazione sintetica di argomenti			x		X	X	X	X	X
esercizi applicativi				X					
esercizi pratici						X	X	X	
discussioni	x	x	x		X	X	X	X	X
interrogazioni programmate	x	x	x	X	X	X			X
interrogazioni non programmate						X	X	X	
altro (specificare)									

## 7.2 Verifica scritta

Modi di verifica scritta

	lingua e letteratura italiana	storia	lingua inglese	matematica	LINGUA FRANCESE	.S.E. sala bar e vendita	Diritto e tecnica amministrativa	Laboratorio enogastronomico cucina	Scienze e cultura degli alimenti
analisi di testi conosciuti	x	x	x		X		x		X
analisi di testi non conosciuti			x						
questionari a risposta aperta	x	x	x			X	x		X
questionari a risposta chiusa	x	x	x		X	X	x		X
articolo di giornale							x		
stesura di appunti	x	x							
relazioni / saggi brevi									
soluzione di problemi	x	x		X			x		X
trattazione sintetica di argomenti	x	x	x		X	X	x		X
esercizi applicativi				X			x		
traduzioni guidate			x						
prove strutturate					X	X	x		X
altro (specificare)									

## 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 D'ESAME

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

DATA	TIPOLOGIA DI PROVA
26/03/2024	ITALIANO
20/03/2024	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
23/04/2024	ITALIANO
24/04/2024	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

## 10. ELENCO ALLEGATI

1. Programmi svolti nelle singole discipline
2. Simulazione di prima prova d'Esame
3. Griglie di valutazione per la simulazione della prima prova d'Esame
4. Simulazioni di seconda prova d'Esame
5. Griglie di valutazione per le simulazioni della seconda prova d'Esame
6. Elenco studenti per i quali è stato predisposto un PEI o un PDP e si rimanda ai documenti consultabili presso la segreteria.