



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 H

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	
Caprioglio Silvia	Diritto e Tecnica Amministrativa delle imprese ricettive	
Brustia Angelica	Seconda Lingua Straniera Francese	
Borghi Maria	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Basile Giuseppe	Lab. dei servizi enogastronomici Bar- Sala e vendita	
Avvisati Carmine	Lab. dei servizi enogastronomici Cucina	
Ferrari Luca	Inglese	
Pasimeni Luciana	Matematica	
Panizza Teresa	Religione Cattolica	
Colussi Davide	Scienze Motorie e Sportive	
Bacchella Gabriele	Sostegno	
Sanfilippo Piergiovanni	Alternativa alla R.C.	
Cannavò Melania	Sostegno	
Martina Riccardo	Sostegno	
Cornalba Lalita	Sostegno	
Maritato Mariangela	Sostegno	

Il Coordinatore della Classe Prof.ssa Silvia Caprioglio	Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Pignorini 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

- 1.1 Profilo professionale del diplomato in Enogastronomia e Ospitalità alberghiero 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 p. 6

2. Profilo della classe

- 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

PARTE SECONDA- ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE

4. Competenze e obiettivi raggiunti dal Consiglio di Classe

- 4.1 Obiettivi dell'area comportamentale p. 9
- 4.2 Competenze di riferimento dell'area generale p. 10

5. Attività programmate e realizzate

- 5.1 Programmazioni disciplinari p. 11-22
- 5.2 Ed. Civica p. 24-25
- 5.3 Attività extracurricolari e integrative p. 26

6. Metodologie didattiche

- 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 verifica

- 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 sottoelencate:

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: <i>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</i>
Competenza in uscita n° 9: <i>gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di</i>

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 presenza

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	ACCLAVIO	VERA	4H anno scolastico A.S.22-23
2	AZZALIN	CHRISTIAN	4H anno scolastico A.S.22-23
3	CADALETA	RICCARDO	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
4	CATANESE	CATANESE	4H anno scolastico A.S.22-23
5	CHIBBARO	ELISA	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
6	COMOLLI	MATTEO	4H anno scolastico A.S.22-23
7	DRAGONETTI	GIULIA	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
8	FRASCHINI	LEONARDO CARLO	4H anno scolastico A.S.22-23
9	FUSARDI	ANDREA	4H anno scolastico A.S.22-23
10	GAVIOLI	JACOPO	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
11	GIOIOSANO	CHRISTIAN	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
12	INFANTINO	PASQUALE	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
13	MENUCELLI	GABRIELE	C.s.f. Vigevano A.S.22-23
14	NOBILI	DIEGO	4H anno scolastico A.S.22-23
15	PIANI	DANIELE	4H anno scolastico A.S.22-23
16	SANSONE	GIANFRANCO	4H anno scolastico A.S.22-23
17	SANTOS DA SILVA	BRUNA	4H anno scolastico A.S.22-23
18	SDINO	DANIELE PIO	4C Alberg. Olivetti di Monza
19	SELETTO	ALESSANDRO	4H anno scolastico A.S.22-23
20	SIRONI	LORENZO	4H anno scolastico A.S.22-23
21	VARGAS ROMERO	ISAMAR GIANELLA	4H anno scolastico 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	BELLONI	ANDRIANI I.	CAPUTI E. A.
Storia	BELLONI	ANDRIANI I.	CAPUTI E. A.
Inglese	RIZZO	CLERICI	FERRARI L.
Matematica	PASIMENI	PASIMENI	PASIMENI
Scienze motorie e sportive	CAMPOREALE M.	COLUSSI D.	COLUSSI D.
RC	PANIZZA T.	PANIZZA T.	PANIZZA T.
Seconda Lingua Straniera (Francese)	TORTI	TORTI	BRUSTIA A.
Diritto e T.A.	VIGLIANTI	CAPRIOGLIO S.	CAPRIOGLIO S.
Scienza e Cultura dell'alimentazione	BORGHI M.	BORGHI M.	BORGHI M.
L.S.E. Cucina	AVVISATI C.	AVVISATI C.	AVVISATI C.
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 H è costituita da 21 studenti dei quali 15 sono maschi e 6 femmine, 13 provengono dalla 4^a H di codesto istituto, 7 dal CFP di Vigevano, 1 dall'alberghiero Olivetti di Monza. All'interno del gruppo classe sono presenti due studenti che per tutto il corso di studi hanno seguito un programma per obiettivi minimi (PEI), un'alunna con disabilità che ha svolto una programmazione differenziata (PEI) e due alunni con certificazioni 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 elementi provenienti dal CFP non ha causato problemi, anzi, gli studenti si sono fin da subito dimostrati partecipi e attenti, aperti al dialogo e alla conoscenza dei nuovi compagni; il clima classe è sempre stato sereno, 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 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 alcuni studenti hanno manifestato un impegno saltuario, peraltro penalizzato da numerose assenze ed entrate e uscite fuori orario, 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 dei docenti 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		X		

relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi				
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: La letteratura di fine Ottocento

- Il contesto storico: il secondo Ottocento
- Naturalismo
- Verismo
- Le avanguardie
- Giovanni Verga: la vita, la poetica e le opere

UDA 2: la letteratura italiana tra fine Ottocento e primi del Novecento

- Il contesto storico e culturale: il Decadentismo.
- Charles Baudelaire e la nascita della poesia moderna.
- Il romanzo decadente: Oscar Wilde (un brano a scelta).

Autori decadenti:

- Gabriele D'Annunzio (la vita, la poetica, lo stile, Alcyone poesie a scelta; da Il Piacere un brano a scelta).
- Giovanni Pascoli (la vita, la poetica, le opere; da Myrica almeno quattro testi a scelta del docente; da canti di Castelvecchio due testi a scelta del docente)

UDA 3: la narrativa italiana del Novecento

Il Nuovo romanzo europeo:

- Marcel Proust, La madeleine (Dalla parte di Swann).
- Franz Kafka, Il risveglio di Gregor (La Metamorfose).
- James Joyce, Il monologo di Molly Bloom (Ulisse).
- un autore a scelta a discrezione del docente.

UDA 4: Luigi Pirandello

- Luigi Pirandello (la vita, il pensiero, la poetica, lo stile).
- Novelle per un anno (due).
- Il fu Mattia Pascal (due brani).
- Uno, nessuno e centomila (due brani).
- Così è (se vi pare) a discrezione del docente.
- Sei personaggi in cerca d'autore a discrezione del docente.

UDA 5: Italo Svevo

- Italo Svevo: la vita, il pensiero, le opere.
- "La coscienza di Zeno" almeno tre brani: L'ultima sigaretta, Lo schiaffo del padre, Il fidanzamento di Zeno, Un'esplosione enorme.

UDA 6: Il Novecento

Dagli anni Venti al secondo Novecento: il contesto storico; dal primo dopoguerra a oggi: il contesto

storico.

- Giuseppe Ungaretti: la vita, il pensiero e la poetica.
- Da L'Allegria: "In memoria"; "Veglia"; "Fratelli"; "Sono una creatura"; "I Fiumi"; "Soldati"; da "Sentimento del tempo e il dolore": "La madre"; "Non gridate più".

UDA 7: Poeti tra le due guerre

- Umberto Saba (la vita, il pensiero, la poetica).
- Da "Canzoniere": "A mia moglie"; "Goal"; "Amai"; "Ulisse".
- Salvatore Quasimodo (la vita, il pensiero, la poetica).
- Da "Acque e terre": "Ed è subito sera".
- Da "Giorno dopo giorno": "Alle fronde dei salici".

UDA 8: Eugenio Montale

- Eugenio Montale (la vita, il pensiero, la poetica).
- Da "Ossi di seppia": "Non chiederci la parola"; "I limoni"; "Meriggiare pallido e assorto"; Spesso il male di vivere ho incontrato"; da "Satura": "Ho sceso, dandoti il braccio".

UDA: Educazione Linguistica

Tipologie: A, B, C. dell'esame di Stato; relazione PCTO.

Valutazione

La valutazione delle conoscenze, delle abilità e del parziale e progressivo raggiungimento delle competenze si effettuerà con la somministrazione di verifiche scritte e orali, con la costruzione di specifici elaborati e con lo svolgimento di prove pratiche (Cfr Prodotti e/o Compiti di realtà) e attraverso la valutazione osservativa compiuta durante il lavoro di gruppo, le esercitazioni (Cfr Processi) con l'ausilio di apposite Rubriche di Valutazione. Le valutazioni finali delle conoscenze, delle abilità e delle competenze verranno determinate mediante l'utilizzo della "Griglia per la valutazione delle prove orali, scritte e pratiche" approvata dal Collegio dei docenti. La valutazione degli obiettivi educativi verrà effettuata con l'ausilio della "Griglia per la valutazione della condotta", sempre approvata dal Collegio dei docenti.

Attività di recupero

Il recupero delle conoscenze e delle abilità non raggiunte al termine di ogni Argomento o Unità di Apprendimento, o porzione di essi, si svolgerà, a seconda del numero degli alunni coinvolti e della gravità dei deficit: in itinere, con l'attuazione di una o più pause didattiche, con specifici sportelli e/o corsi pomeridiani in accordo con quanto deliberato dal Collegio dei docenti.

Obiettivi minimi classe:

1. ricostruire alcuni aspetti del quadro culturale otto- novecentesco tramite testi, documenti letterari
2. potenziare la capacità di lettura, analisi, interpretazione dei mezzi espressivi attraverso la riflessione sulle tematiche
3. riflettere su alcune tematiche di attualità
4. realizzare collegamenti con discipline anche professionali
5. Produzione di testi di vario genere.

Libro di testo in adozione:

A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, "La mia nuova Letteratura, dall'Unità d'Italia a oggi", vol.3, Ed. C. 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.*

5) 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.

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 con studio del segno della derivata prima

Concavità e flessi con studio del segno della derivata seconda

Rappresentazione grafica
Lettura critica del grafico

UDA 2: FUNZIONI ECONOMICHE

La funzione della domanda: il modello lineare, il modello parabolico, il modello iperbolico
L'elasticità della domanda
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
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 arbitrari 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: 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)

Libro di testo: De Carlo A., *À table*, Milano Ed. Hoepli 2018

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 DIET AND NUTRITION:

- The Eatwell plate; functions of the main nutrients
- The Mediterranean diet
- The macrobiotic diet
- The vegetarian diet
- The vegan diet

UDA 2 HEALTH AND SAFETY:

- Food allergies and intolerances
- Food transmitted infections and food poisoning.
- The HACCP management system
- The HACCP principles

TEMATICA DI EDUCAZIONE CIVICA:

- The Slow Food Movement

UDA INTERDISCIPLINARE “Cosa mangi?”:

- Breakfast: the most important meal of the day
- Breakfast in the UK and in Italy

LISTENING e READING TEXTS in preparazione alla prova Invalsi

Flavours-English for cooking and services – Rizzoli Education – E. Assirelli; A. Vetri

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 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

Simulare eventi di catering e banqueting

Progettare menù per tipologie di eventi

Organizzare il servizio attraverso la programmazione di strumenti, mezzi e spazi

Conoscenze

UDA 1: La globalizzazione nella cucina dei 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: CHEF E PASTRY CHEF - TRIENNIO - LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA, PLAN EDIZIONI 2020

Disciplina: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala bar e vendita

COMPETENZE: Livello (QNQ 4)

- 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 *Made in Italy*.
- 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.

Competenze chiave di cittadinanza:

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.

Abilità:

- Saper classificare i distillati in base alle sue origini.
- Individua le metodologie più adatte per preparare i drinks.
- Saper individuare la classificazione dei prodotti agroalimentari e bevande.
- Saper individuare la differenza tra i marchi di qualità e no.
- 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 H INDIRIZZO CUCINA A.S. 2023-2024			
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	5
	Europa	Diritto e tecnica amministrativa	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		2
	Scelte sostenibili-contraffazione	Diritto e tecnica amministrativa	3
	Art. 9, 32 e 41 della Costituzione		
	L' H.A.C.C.P.	Lab. Cucina	4
	I marchi di qualità		
	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 ANNUE: 36

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	14 maggio 2024	– Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l’Ambiente (DeFENS)
Salute e benessere	14/02/2023	Corso BLS-D tenuto dai volontari della Croce Rossa (ha partecipato la quasi totalità della classe) Progetto cibo e salute - cucina preventiva a cura di LILT Milano
Viaggio d’istruzione	marzo 2024	Destinazione: Dublino (hanno partecipato Sironi L. e Fusardi A.)
Uscite didattiche	04/03/2024	Milano: “ <i>Memoriale della Shoah ~ Binario 21</i> ” + Mercato Centrale di Milano
	19/04/24	Aosta: Cooperativa produttori latte e fontina e Cantina di vini biologici.
Concorso Cibo e salute a cura di LILT Pavia	21/3/24	presso Apolf di Pavia: Piani, Sansone, Seletto, Gavioli, Nobili e Fraschini

6. Metodologie didattiche

6.1 Metodi di insegnamento adottati

	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 C A	S C I E N Z A C U L T. D E G L I A L I M	R E L I G I O N E C A T T O L I C A	L I N G U A F R A N C E S E	D I R. & T E C N I C A A M M I N I S T R	L A B. S E R V. E N O G. C U C C I N A	L A B. S E R V. E N O G. S A L A	S C I E N Z E M O T O R I E
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 C A	S C I E N Z A & C U L T A L I M.	R E L I G I O N E C A T T O L I C A	L I N G U A F R A N C E S E	D I R & T E C A M M I N I S T R	L A B. S E R V. E N O G. C U C C I N A	L A B. E N O G. S A L A E V E N D	S C I E N Z E M O T O R I E
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 XXXgmail@ciropollini.eu, 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 I S E	M A T E M A T I C A	S C I E N Z A & C U L T A L I M	R E L I G I O N E C A T T O L I C A	F R A N C E S E	D I R & T E C N A M M I N	L A B S E R V E N O G C U C C I N A	L A B S E R V S A L A E V E N D	S C I E Z E 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

	I T A L I A N O	S T O R I A	I N G L I S E	M A T E M A T I C A	S C I E N Z A & C U L T A L I M	R E L I G I O N E C A T T O L I C A	F R A N C E S E	D I R & T E C N A M M I N	L A B S E R V E N O G C U C C I N A	L A B S E R V S A L A E V E N D	S C I E Z E 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 (Suppletiva A.S. 21/22)
Lunedì 22 aprile 2024	Seconda prova: Tipologia B (nucleo tematico 1).

10. Elenco Allegati

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