



**I.I.S. MARSANO**

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193  
mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - "BERNARDO MARSANO"-GENOVA  
**Prot. 0001901 del 15/05/2024**  
IV (Entrata)

Visto il D.lgs 61/2017 e l'art.10 dell'O.M. 55/2024, il

Consiglio di Classe redige il seguente

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Classe V sez. eno L**

**a.s. 2023/2024**

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" - articolazione**

**"Enogastronomia" e "Sala e vendita".**

**CODICE ATECO I56**

*(D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61)*

**"Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per**

**l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".**

**ESAME DI STATO 2024**

*Redatto nella stesura definitiva il giorno 23 aprile 2024*

## Sommario

<u>RIFERIMENTI NORMATIVI</u>	
<u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E DEL PLESSO DI CALVARI</u>	<u>11</u>
<u>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</u>	<u>12</u>
<u>DESCRIZIONE E SITUAZIONE DELLA CLASSE</u>	<u>14</u>
<i>Composizione del Consiglio di classe</i>	<u>14</u>
<i>Docenti nominati come commissari interni</i>	<u>15</u>
<i>Composizione e breve storia della classe V sezione eno L</i>	<u>15</u>
<i>Simulazione Prove di Esame di Stato</i>	<u>16</u>
<u>INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA</u>	<u>17</u>
<i>PECUP</i>	<u>17</u>
<i>Metodologie e strategie didattiche</i>	<u>19</u>
<u>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO</u>	<u>20</u>
<u>ELENCO ATTIVITÀ RELATIVE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA</u>	<u>21</u>
<u>ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO</u>	<u>23</u>
<u>FIRME DEI DOCENTI</u>	<u>24</u>

### **ALLEGATI:**

**ALLEGATO n. 1 – Programmi Svolti**

**ALLEGATO n. 2 – Simulazioni prove d'esame**

**ALLEGATO n. 3 – Relazioni Dei Docenti Di Sostegno**

## **RIFERIMENTI NORMATIVI**

Riguardo gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023-24 i riferimenti normativi essenziali (qui integralmente richiamati e dei quali vengono riportati, per estratto, gli articoli o le porzioni di articolo ritenute più significativi) sono:

- Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122
- Dlgs 61/2017 (riforma istruzione professionale) e Dlgs 62/2017 (esame di Stato)
- DM 92/2018 (riforma istruzione professionale-profilo in uscita)
- Legge 20 agosto 2019, n. 92 (Educazione civica)
- Decreto del Ministro dell'Istruzione 6 agosto 2020, n. 88 (Curriculum dello studente)
- Circolare n. 28118 del 12 novembre 2021 (modalità e termini domande candidati interni ed esterni)
- D.M. 11 del 25 gennaio 2023 (individuazione delle discipline oggetto della seconda prova e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni)
- D.M. 164 del 15 giugno 2022 (quadri di riferimento e griglie di valutazione)
- Nota DGOSVI n. 23988 del 19 settembre 2022 (quadri di riferimento per indirizzo per la redazione della seconda prova).
- O.M.55 del 22 marzo 2024 (Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo d'istruzione).

Nello specifico, si notino i seguenti articoli dell'O.M. 55 del 22 marzo 2024.

### **Art. 3 - Ammissione dei candidati interni**

Si noti la parte dedicata alle "Deroghe": gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso sono ammessi all'esame «anche in assenza del requisito di cui all'art. 13, comma 2, lettera c), del d. lgs 62/2017».

Si prescinde perciò:

- dallo svolgimento delle attività di PCTO – (lettera c)

- In relazione al requisito della «frequenza per almeno tre quarti del monte ore personalizzato» Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122.
- In relazione ai requisiti di profitto: "In sede di scrutinio finale, la valutazione degli studenti è effettuata dal consiglio di classe".

In riferimento al primo punto, al momento della stesura di questo documento nessuno studente si avvale di tale deroga in quanto tutti hanno svolto le attività di PCTO come previsto da normativa. Gli studenti che non hanno avuto una frequenza superiore ai tre quarti del monte ore curricolare hanno presentato certificazione depositata agli atti che permette loro di essere comunque scrutinati.

Tutti gli studenti che partecipano all'Esame di Stato per ottenere il titolo hanno partecipato alle Prove INVALSI.

#### **Art. 10 - Documento del Consiglio di classe**

Entro il 15 maggio 2024 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

### **Art. 11 - Credito scolastico**

Gli Studenti possono accedere all'Esame di Stato con un credito scolastico massimo di quaranta punti maturati nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso.

“Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo”.

<b>Media dei voti</b>	<b>Fascia di credito III a.s.</b>	<b>Fascia di credito IV a.s.</b>	<b>Fascia di credito V a.s.</b>
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

### **Art. 12 - La Commissione**

Presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sede di esame di Stato sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da tre membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinata, da tre membri interni appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d'esame sono articolate in due commissioni/classi. 2. I commissari interni sono designati dai competenti consigli di classe nel rispetto dei seguenti criteri: a) i commissari sono designati tra i docenti appartenenti al consiglio di classe, titolari dell'insegnamento, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato”. Può essere designato come commissario un docente la cui classe di concorso sia diversa da quella prevista dal quadro orario ordinamentale per la disciplina selezionata, purché insegni la disciplina stessa nella classe terminale di riferimento.

Come previsto dal comma 2, lettera a del suddetto articolo dell'OM 55/2024, i membri interni della commissione sono stati designati dal C.d.C. in sede preposta in data 25 marzo 2024 (si veda il Verbale N. 3 Consiglio di Classe 5° eno L del 25 marzo 2024); pertanto sono stati individuati i tre docenti interni: Prof. Schiano Soave Andrea (Diritto e Tecniche Amministrative), Prof. Sebastiano Munzona (Laboratorio di cucina) e Prof. Cropano Ferdinando (scienze degli alimenti, in surroga a Rotolo Francesco).

Il D.M. 10 del 26 gennaio 2024 (individuazione delle discipline oggetto della seconda prova e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni) ha affidato ai commissari esterni le discipline: Italiano, Matematica, Inglese.

### **Art. 15 e 16 - Riunioni plenaria e preliminare - Attività delle Commissioni**

Il presidente e i commissari delle due classi abbinatae si riuniscono in seduta plenaria presso l'istituto di assegnazione il 17 giugno 2024 alle ore 8:30.

Al comma 9 dell'art. 16, si stabilisce che in sede di riunione preliminare, la sottocommissione definisce, altresì:

- a) i criteri di correzione e valutazione delle prove scritte;
- b) le modalità di conduzione del colloquio;
- c) i criteri per l'eventuale attribuzione del punteggio integrativo, fino a un massimo di cinque punti per i candidati che abbiano conseguito un credito scolastico di almeno quaranta punti e un risultato complessivo nelle prove di esame pari almeno a quaranta punti;
- d) i criteri per l'attribuzione della lode.;
- e) nomina degli insegnanti di sostegno a supporto degli studenti con certificazione;
- f) prova pratica equipollente per gli studenti che hanno seguito programmazione personalizzata

### **Art. 17 – Calendario prove d'esame**

Le prove d'esame sono costituite da:

- una prima prova scritta, su base nazionale in lingua italiana, che si terrà mercoledì 19 giugno 2024, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
- seconda prova scritta, giovedì 20 giugno 2024, che viene elaborata dalla Commissione e verte su competenze e nuclei tematici fondamentali di indirizzo;
- un colloquio (date definite dalla Commissione).

### **Art. 19 - Prima prova**

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. La commissione-classe dispone di 20 punti per la valutazione della suddetta prova.

### **Art. 20 - Seconda prova**

“Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.”

La seconda prova, che avrà una rilevanza massima di venti punti, è un'unica prova integrata in cui le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

L'OM 164 del 22 giugno 2023 per i Nuovi professionali (allegato A) indica:

“La prova potrà essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

#### **TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale sulla base di documenti, tabelle e dati, con particolare riferimento all'utilizzo delle risorse digitali nei processi di comunicazione.

#### **TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante la propria area professionale (caso aziendale) con particolare riferimento alle valutazioni di carattere economico.

## **TIPOLOGIA C**

Individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o di un servizio con particolare riferimento all'utilizzo di strumenti e procedure.

## **TIPOLOGIA D**

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale con particolare riferimento all'approccio comunicativo.

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova **indicherà** la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento; la commissione declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e dell'adattazione tecnologica e laboratoriale d'istituto. La durata della prova può essere compresa tra 6 e 12 ore.

Ferma restando l'unicità della prova, ed esclusivamente nel caso in cui la prova stessa preveda anche l'esecuzione in ambito laboratoriale di quanto progettato, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni, il primo dei quali dedicato esclusivamente alle attività laboratoriali, fornendo ai candidati specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Ciascuna giornata d'esame può avere una durata massima di 6 ore."

A tale riguardo il c.d.c. ritiene non vi siano le condizioni operative per somministrare agli studenti una prova che comprenda un'appendice laboratoriale in quando non sono in essere le condizioni di spazio, strumentazione e dotazioni sufficienti a garantire i requisiti di individualità del compito e simultaneità di somministrazione della stessa come richiesto da normativa.

Vengono riportati sotto i nuclei tematici che, assieme alla tipologia costituiranno la "cornice" della seconda prova fornita dal MIM.



### **Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

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

### **Obiettivi della prova**

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

## Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Punteggio massimo</b>
Coerenza, correttezza e proprietà di linguaggio	5
Padronanza di conoscenze ed abilità	7
Conoscenza del contesto territoriale e del settore socioeconomico di riferimento	3
Competenze acquisite, anche con riferimento a capacità innovative e creative	5

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

### **Art. 21 - Correzione e valutazione prove scritte**

La commissione/classe è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare.

La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.

### **Art. 22 – Colloquio**

Commi 1/5- Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o

dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;

- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Comma 7- Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Comma 10- La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Si veda nel dettaglio l'All. A dell'OM 45/2023.

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

### Art. 24 - Esame dei candidati con disabilità

In classe sono presenti tre studenti che hanno un PEI in quanto certificati come da legge 104/92. Uno di loro ha un percorso C (personalizzato). Gli altri due seguono un percorso B (Obiettivi personalizzati, ma riconducibili a quelli della classe).

La personalizzazione, in sede di verifica, è consistita in prove equipollenti con semplificazione delle consegne, riduzione dei contenuti delle prove o all'assegnazione di tempi più lunghi come indicato nei PEI, tutti e due hanno seguito la programmazione di classe. Risulta opportuno che i docenti di sostegno partecipino alle prove d'esame e alla stesura della seconda prova per assicurare perfetta continuità didattica ed equità nella valutazione.

Viene riportato quanto il sopra citato articolo prevede nel rispetto ed inclusione degli studenti con disabilità:

Comma 4 - Per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della commissione/classe."

Comma 9 - Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

### **Art. 25 Esame dei candidati con DSA e altri BES**

In classe sono presenti due studenti con DSA e due individuati come BES, per loro il C.d.C. ha steso i relativi PDP, inseriti nei fascicoli personali degli studenti, in cui sono individuati gli strumenti compensativi e le misure dispensative previste per ciascuno.

Si riporta quanto citato nei commi dall'1 al 3 del suddetto articolo.

“Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP). La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formati “mp3”. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formato “mp3”.

Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte.

Le sottocommissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.”

### **Art. 28 – Voto finale, certificazioni, adempimenti conclusivi.**

Si riporta quanto citato nei commi dall'1 al 5.

Ciascuna commissione/classe si riunisce per le operazioni finalizzate alla valutazione finale e all'elaborazione dei relativi atti subito dopo la conclusione dei colloqui di propria competenza. 2. Ai sensi dell'art. 18, comma 1, del d. lgs 62/2017, a conclusione dell'esame di Stato è assegnato a ciascun candidato un punteggio finale complessivo in centesimi. Il punteggio finale è il risultato della somma dei punti attribuiti dalla commissione/classe d'esame alle prove scritte e al colloquio

e dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato, per un massimo di quaranta punti. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna delle prove scritte e di un massimo di venti punti per la valutazione del colloquio. 3. Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di Stato è di sessanta centesimi. 4. Ai sensi dell'art. 18, comma 5, del d. lgs. 62/2017, fermo restando il punteggio massimo di cento centesimi, la commissione/classe può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di cinque punti, sulla base dei criteri di cui all'articolo 16, comma 9, lettera c). 5. La commissione/classe all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell'integrazione di cui al comma 4, a condizione che: a) abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe. b) abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alle prove d'esame.

## **DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E DEL PLESSO DI CALVARI**

L'Istituto statale di Istruzione Secondaria Superiore "Bernardo Marsano", funzionante dal 1882, è ancor oggi l'unica scuola del settore agrario per la provincia di Genova, con indirizzi di Tecnico agrario e Professionale Agrario operante su cinque plessi: la sede di Sant'Ilario, via alla Scuola di Agricoltura civ. 9 (edificio scolastico con azienda agraria); le succursali in Val Bisagno, site in Via Allende civ. 41 (edificio scolastico) e in via di Creto civ. 62 (edificio scolastico con azienda agraria), la sede associata di San Colombano Certenoli, ubicata in Via V. Aste civ. 1 (edificio scolastico con azienda agraria) e quella di Arenzano, ubicata in Via C. Festa civ. 11. Dall'anno scolastico 2010-2011, presso la sede di S. Ilario, è attivo l'Istituto "Tecnico Agrario", con l'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria". Quest'ultimo indirizzo è attivo dall'anno 2012-13 anche presso la sede di S. Colombano Certenoli; da quest'anno si è aggiunto all'Istituto il plesso ad indirizzo Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera di Calvari V. Soracco 7, San Colombano Certenoli, con il quale vogliamo sperimentare la "filiera breve", dalla terra alla tavola, all'insegna del rispetto dell'ambiente, del turismo sostenibile e dell'educazione alimentare, promuovendo i prodotti locali, sani nella coltivazione e creativi nella preparazione. Il nuovo percorso Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera prevede la possibilità di un percorso leFP di qualifica triennale, affiancato al percorso quinquennale che porta al diploma di maturità professionale. L'Istituto Marsano rappresenta oggi una realtà innovativa e moderna nel territorio genovese, in grado di sostenere e ispirare i

produttori locali con sistemi ecologicamente sostenibili di produzione e trasformazione alimentare e di diventare centro di innovazione, inclusione e creatività per la formazione delle ragazze e dei ragazzi. Le attività formative, svolte in coordinamento con gli enti locali, associazioni professionali, istituti di formazione hanno riguardato la potatura degli alberi da frutta, la gestione dei giardini, del verde pubblico, la gestione del bosco, l'agriturismo, la realizzazione di orti urbani e didattici. Da sottolineare le collaborazioni con le Università, gli Enti Locali, le Associazioni professionali agricole, gli Ordini professionali e le imprese del settore. La scuola accoglie anche alunni provenienti da zone dell'entroterra di province e regioni limitrofe. È una scuola superiore che si è, negli anni, costituita su una struttura a più indirizzi, in grado quindi di soddisfare quasi tutte le domande formative nel settore agroambientale. La scuola ricerca e produce una positiva motivazione di base, una preparazione capace di valorizzare e potenziare attitudini e competenze acquisite anche al di fuori della scuola, una sensibilità comunicativa e una capacità di relazione col mondo del lavoro e con il mondo dei parchi e delle strutture, pubbliche e private, impegnate nella gestione dell'ambiente.

## INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Per l'Istituto Professionale Enogastronomico "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" - articolazione "Enogastronomia" e "Sala e Vendita" CODICE ATECO I56, nei cinque anni, è previsto l'insegnamento di varie discipline che sono considerate:

- comuni a tutti gli indirizzi professionali (area generale "Servizi"), costituite da lingua e letteratura italiana, lingua inglese, lingua francese, storia, geografia, matematica, diritto ed economia, scienze motorie e sportive, religione cattolica o attività alternative.
- di indirizzo, cioè specifiche per il Servizio Enogastronomico, costituite da: Diritto e tecniche amministrative, Francese, scienze e biologia, scienza degli alimenti, Tecniche informatiche e della comunicazione, Laboratorio di accoglienza turistica, sala e vendita, laboratorio cucina

In particolare per quanto riguarda il 5° anno:

<i>Area di indirizzo</i>	3°, 4°, 5° anno
	Moduli settimanali
Diritto e Tecniche Amministrative	4
Scienze e cultura dell'alimentazione	4
Laboratorio di cucina	6
Sala e Vendita	2
Lingua Francese	3

Queste informazioni sono state desunte dal testo del Piano Triennale dell'Offerta Formativa (2022-2025), pubblicato sul sito internet dell'Istituto.

<i>Area comune</i>	3°, 4°, 5° anno
	Moduli settimanali
Lingua e letteratura italiana	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2
Lingua inglese	3



Matematica	3
Scienze motorie e sportive	2
Religione Cattolica o attività alternative	1

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità, di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Il monte ore settimanale è pari a 32 ore per complessive 1056 ore annuali per tutte le classi. Il quinto anno di corso termina con l'Esame di Stato per il diploma di "Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

## DESCRIZIONE E SITUAZIONE DELLA CLASSE

### *Composizione del Consiglio di classe*

Docenti	Materia	moduli settimanali	Continuità didattica nell'ultimo triennio		
			III	IV	V
SPADA GUIDO	Italiano	4		X	X
SPADA GUIDO	Storia	2		X	X
CUNEO DANIELE	Matematica	3			X
CHIABORELLI MICHELA	Inglese	3		X	X
MONTIALBO MARIA	francese	3			X
ROTOLO FRANCESCO	Scienza degli alimenti	4			X
SCHIANO SOAVE ANDREA	D.T.A.	4		X	X
CATALANO RENATO	Sala e vendita	2			X
MUNZONE SEBASTIANO	Laboratorio di cucina	6			X
RICCIARDI LUIGI	religione	1		X	X
MARTINELLI MAURIZIO	Scienze motorie e sportive	2	X	X	X
NASCIMBENI ELVIRA	Sostegno	13		X	X
AHMED MAGDA	Sostegno	6		X	X
COSTA CLAUDIO	Sostegno	6			X

Riguardo la continuità didattica, la tabella riferisce la situazione per disciplina nel triennio. Durante il passaggio dal terzo al quarto anno c'è stato un fortissimo turnover di docenti mentre si è mantenuta una relativa continuità, sia nelle materie di indirizzo che per quanto riguarda le discipline di area comune nel passaggio dal quarto al quinto anno.

Coordinatore di classe del quinto anno prof. Schiano Soave, attualmente non è presente alcun referente PCTO in surroga al Prof. Renato Catalano. Dirigente Scolastica Prof.ssa Maria Orestina Onofri.

### **Docenti nominati come commissari interni**

Durante il C.d.C. del 20 marzo 2024 sono stati individuati come commissari interni:

- Professor Schiano Soave Andrea (Diritto e Tecniche Amministrative)
- Cropano Ferdinando (Scienze degli alimenti, in surroga a Rotolo Francesco)
- Munzone Sebastiano (Laboratorio Cucina)

### ***Composizione e breve storia della classe V sezione eno L***

N° alunni: **21**

Maschi n. 10

Femmine n. 10

Binario n. 1

La classe è formata da ragazzi con profili e motivazioni estremamente variegati, al suo interno sono inclusi tre studenti con certificazione ai sensi della Legge 104/92 (uno di loro, con l'art. 3 comma 3 che seguono un percorso personalizzato C, gli altri due seguono un percorso personalizzato di tipo B). Per tutti gli studenti con certificazione ai sensi della Legge 104 che parteciperanno all'esame di Stato per conseguire il titolo si rimanda all'**ALLEGATO n. 2 - Relazioni Finali Dei Docenti Di Sostegno**.

Per quattro alunni (due BES e due DSA) è stato redatto PDP secondo Legge 170/2010 depositato nel fascicolo personale dello studente.

La classe è un gruppo di studenti eterogeneo. In aula si presentano sufficientemente partecipativi soprattutto nelle discipline di indirizzo, e risultano mediamente motivati al corso di studio intrapreso. Pur rimarcando che è difficile descrivere un insieme di persone attraverso un dato medio, e ancor più se il dato si riferisce al profilo degli apprendimenti da cui i singoli possono discostarsi anche notevolmente, la classe si distingue per una diffusa fragilità; diffuse sono le difficoltà nell'area espressiva, logico-matematica e nella lingua straniera. Tali fragilità si riverberano anche nelle materie di indirizzo che trovano comunque gli studenti motivati. Gli insegnanti di materia devono spesso indirizzare i ragazzi nell'esposizione per ottenere la corretta espressione formale dei concetti o stimolarli al controllo/verifica nel calcolo funzionale alla disciplina. Deve essere qui ricordato che il curriculum della classe è stato segnato dai due anni di pandemia in cui la DID non si è mostrata efficace nel sostituire il lavoro che gli insegnanti fanno comunemente in classe, sia sul gruppo che sul singolo. Nonostante la didattica di classe negli ultimi due anni

scolastici sia sempre stata in presenza, i docenti hanno rilevato quanto questa situazione abbia influenzato negativamente, nel progresso, la qualità dell'apprendimento. Sono state rilevate carenze, spesso importanti, che hanno obbligato i docenti ad un'azione di recupero in itinere e ad operare alcune revisioni delle Programmazioni di inizio anno per poter sanare lacune pregresse nelle conoscenze/abilità necessarie per maturare le competenze e i contenuti disciplinari del quinto anno.

In questa classe è stato fondamentale il lavoro degli insegnanti di sostegno che hanno collaborato con i docenti curricolari formando gruppi di studio assistito, aiutando i ragazzi a costruire mappe concettuali, fornendo appunti sulle lezioni.

Caratterialmente, nell'insieme, si tratta di un gruppo di ragazzi responsabili che hanno rapporti positivi con i pari anche di classi inferiori e con le figure adulte. Durante le diverse uscite didattiche e visite di istruzione hanno dimostrato di saper cogliere e vivere in modo opportuno i vari momenti offerti, tanto nelle visite di settore quanto nelle visita ai luoghi di interesse storico-monumentale della città.

Per gli alunni che hanno svolto gli stage il riscontro delle aziende ospitanti è stato generalmente positivo. Le altre attività rientranti nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento proposte alla classe (vedi dettaglio nella parte dedicata) hanno avuto una buona partecipazione.

I rapporti con le famiglie sono stati sufficientemente costanti, nonostante la partecipazione ai colloqui generali e a quelli settimanali sia stata bassa, se contattate si sono rivelate presenti e sufficientemente collaborative.

### ***Simulazione di Prove di Esame di Stato***

La classe è stata sottoposta durante il secondo quadrimestre a una simulazione di Prima Prova (in data 16/04/2024). E' stata prevista una simulazione di Seconda Prova (in data 18/04/2024) e verrà data agli studenti la possibilità di partecipare ad una simulazione di Colloquio entro la fine dell'a.s.

## **INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA**

### ***Traguardi attesi in uscita e obiettivi fondanti***

La preparazione generale che la scuola propone attraverso gli insegnamenti disciplinari è volta allo sviluppo e al consolidamento di conoscenze e competenze negli ambiti disciplinari ed è

propedeutica all'inserimento nel mondo del lavoro e a specializzazioni proprie di successivi ordini superiori di istruzione; oltre a ciò essa contribuisce alla formazione di cittadini responsabili e capaci di una visione critica della realtà, i cui comportamenti siano ispirati al rispetto della legalità.

Nell'area disciplinare umanistica, l'attività didattica sarà volta al conseguimento dei seguenti obiettivi:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche con particolare riferimento all'italiano, nonché alla lingua inglese, anche mediante l'utilizzo della metodologia *Content Language Integrated Learning*;
- potenziamento e valorizzazione della competenza di analisi e interpretazione dei testi;
- consapevolezza della necessità di ricostruire un adeguato contesto storico per analizzare eventi, istituzioni, problemi, mentalità del passato e del presente e per istituire collegamenti;
- ricostruzione delle diverse problematiche filosofiche esposte in modo corretto a livello teorico, concettuale e terminologico.

Nell'area disciplinare scientifica e tecnologica, l'attività didattica è stata volta al conseguimento dei seguenti obiettivi:

- acquisizione di un uso corretto del lessico specifico;
- analisi e schematizzazione di situazioni problematiche;
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- descrizione di fenomeni attraverso modelli teorici;
- esposizione sintetica e rigorosa di teorie scientifiche;
- applicazione di leggi e procedimenti adeguati nella risoluzione di esercizi e problemi;
- uso corretto degli strumenti e delle norme di rappresentazione grafico;
- esprimere le proprie qualità di relazione e comunicazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;

- svolgere la propria attività in gruppi di lavoro integrando le proprie competenze con altre figure professionali;
- applicare le norme relative a riservatezza, sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro;
- intervenire nelle diverse fasi del processo produttivo, utilizzando strumenti tecnologici;
- incremento dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO, ex ASL);
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti.

Nell'area disciplinare professionalizzante, l'attività didattica è stata volta al raggiungimento delle seguenti competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione..
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture delle prescrizioni religiose e delle specifiche

- esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Si sono individuati inoltre i seguenti obiettivi trasversali alle aree disciplinari poiché riguardanti la formazione della persona oltre che dello studente:

- costruzione del sé e della relazione con gli altri;
- crescita dell'autonomia e del senso di responsabilità;
- potenziamento dell'attitudine alla formulazione e risoluzione di problemi;
- potenziamento della capacità di individuare collegamenti e relazioni;
- esercizio e potenziamento della capacità di acquisire ed interpretare informazioni;
- attenzione alla coerenza sul piano logico-argomentativo;
- ricettività riflessiva e rielaborativa.
- conoscenza e consapevolezza dei processi motori attraverso le pratiche sportive;
- acquisizione di uno stile di vita salutare.

Si è fatto riferimento inoltre alle competenze chiave europee di cittadinanza.

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

### ***Metodologie e strategie didattiche***

Le metodologie utilizzate dai membri del Consiglio di Classe sono state le seguenti:

- lezioni frontali e partecipate;
- analisi di situazioni professionali;
- studio manualistico;
- ricerche e relazioni presentate dagli studenti, sia in forma singola sia in forma collettiva;
- incontri con esperti del settore professionale;
- attività inerenti ai Percorsi per le Competenze trasversali e per l'Orientamento.

Gli strumenti adottati dai membri del Consiglio di Classe sono stati i seguenti:

- libro di testo;
- ambiente Google Suite istituzionale (Classroom dedicate alle diverse discipline)
- lavagna tradizionale, lavagna interattiva multimediale, computer con videoproiettore;



- vocabolari, dizionari, manuali tecnici;
- strumenti audiovisivi (dvd e cd);
- uscite didattiche e attività convegnistiche e seminariali;
- appunti, schemi e dispense.

Le prove di verifica cui sono stati sottoposti gli studenti sono state le seguenti:

- elaborazione di temi secondo le nuove tipologie (A, B, C);
- prove strutturate e semi-strutturate;
- risoluzione di problemi e di calcoli;
- interrogazioni individuali;
- prove pratiche;
- casi aziendali;
- simulazione delle prove d'Esame di Stato.

Ciascun insegnante si è attenuto alle indicazioni riportate nel PTOF, come specificato in dettaglio nei programmi e nelle relazioni finali fornite in allegato (**ALLEGATO n.1 – Programmi Svolti**).

E' stata svolta una UDA estese a tutte le materie, dal titolo "Sostenibilità, ambiente, salute e prodotti del territorio".

### **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO**

Come indicato all'Art. 3 dell'OM n. 45 del 9 marzo 2023, sono previste deroghe rispetto ai PCTO per gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso, ammessi all'esame «anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2, lettera c) del Dlgs 62/2017». Si noti infatti che i percorsi per le

competenze trasversali e l'orientamento progettate per il triennio conclusivo hanno risentito della situazione pandemica che ha limitato, a volte in modo vincolante, le attività proposte. Il progetto iniziale, che è stato portato avanti con alcune limitazioni, ha comunque rispettato le tre linee direttrici su cui si sviluppava, individuate seguendo i criteri comuni finalizzati al raggiungimento delle competenze professionali indicate.

**Le attività di PCTO svolte dagli studenti e studentesse nel quarto e ultimo anno hanno superato le ore minime necessarie in quanto, provenendo da un percorso lefp per il raggiungimento della qualifica COD. Q315, hanno raggiunto il numero 360 ore di PCTO come previsto dalla Regione Liguria.**

#### **ELENCO ATTIVITÀ RELATIVE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA**

La sezione dedicata al Consiglio di classe, (**art. 10, comma 1 e 2, dell'OM 65/2022**), tratta brevemente il tema *dell'Educazione Civica*; di questa disciplina trasversale inserita nelle programmazioni lo scorso a.s. (**Legge 92/2019 e DM 35 del 22 giugno 2020, in particolare: Allegato A - Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica**) si fa menzione anche della sezione dedicata al Colloquio (**art. 22, comma 2, lettera C, OM 65/2022**), indicando come il candidato debba dimostrare di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe; inoltre si specifica che l'insegnamento dell'educazione civica, essendo di per sé trasversale e gli argomenti trattati, ha riferimento nelle singole discipline, che risultano inclusi nel suddetto documento.

Nello specifico, le singole discipline hanno trattato o tratteranno i seguenti temi:

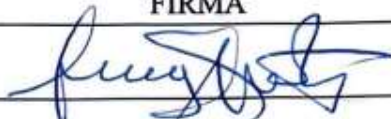


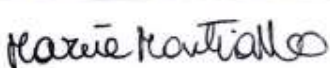

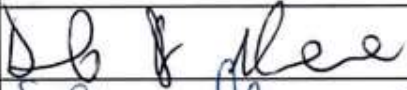
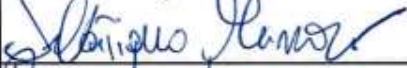




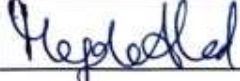
MATERIA	ARGOMENTO	ORE
Italiano - Storia	Percorso didattico sulla parità di genere. La condizione femminile in Italia dal 1861	9

	ad oggi. I passaggi storici, le conquiste sociali e gli obiettivi per il futuro.	
DTA	Legalità, Economia circolare, prossimità produttore-consumatore e commercio equo-solidale	16
Matematica	Analisi di alcuni dati sulla violenza sulle donne	4
Inglese	Gender equality and identity	3
Francese	Disturbi alimentari	2
Scienze motorie	fair play - la importanza delle regole - stili di vita salutari	3
Laboratorio sala e vendita	visione del film di Paola Cortellesi "C'è ancora domani" presso il cinema	2

	Mignon sito a Chiavari	
Laboratorio cucina	La figura della Chef Lady nella ristorazione moderna	2
Religione cattolica e attività alternativa	Comunicazione e social network, intelligenza artificiale, conflitto Israele Palestina	4
Scienze degli alimenti	La ristorazione inclusiva	2
<b>TOTALE</b>		<b>50</b>

Per la Valutazione di fine primo quadrimestre e di fine a.s. il referente ha raccolto i singoli giudizi assegnati dai docenti coinvolti, in merito ai temi trattati nelle diverse discipline, e operato una media matematica; a questo voto docimologico è stato accostato un criterio condiviso: lo studente dovrà aver dimostrato di aver introiettato l'insegnamento dell'Educazione Civica e ben costruito il proprio senso civico, traducendo in pratica le conoscenze maturate nella disciplina, mantenendo quindi un comportamento adatto nella società in cui si vive, *in primis* quella scolastica; stesso atteggiamento consapevole e costruttivo deve aver mantenuto durante il percorso di PCTO. Tenendo presente tutti questi elementi il referente ha quindi proposto una sommativa valutazione docimologica al Cdc.

### FIRME DEI DOCENTI

Docenti	Materia	FIRMA
SPADA GUIDO	Italiano	
SPADA GUIDO	Storia	
CUNEO DANIELE	Matematica	Daniele A. Cuneo
CHIABORELLI MICHELA	Inglese	
MONTIALBO MARIA	Francese	
ROTOLO FRANCESCO	Scienza e cultura dell'alimentazione	
DI NOCERA DANILO	Sala e vendita	
MUNZONE SEBASTIANO	Laboratorio di cucina	
RICCIARDI LUIGI	Religione Cattolica	
MARTINELLI MAURIZIO	Scienze motorie e sportive	
NASCIMBENI ELVIRA	Sostegno	
COSTA CLAUDIO	Sostegno	
AHMED MAGDA	Sostegno	



## **ALLEGATO 1: PROGRAMMI SVOLTI classe 5° eno L a.s. 2023/'24**

<b>DISCIPLINA: RELIGIONE</b>	<b>DOCENTE: RICCIARDI LUIGI</b>
------------------------------	---------------------------------

Ore settimanali: **1** totali anno: 33

“Laudato SI’ di Papa Francesco e lo sfruttamento umano.

La visione Cristiana della persona, unica ed irripetibile.

La festa Cristiana, tradizione e celebrazione.

La condizione femminile, la risorsa della Chiesa.

L’inclusione: dalla teoria alla realtà.

Il volontariato.

Parità di genere.

Progetto “Navighiamo insieme e non online”.

Introduzione alla bioetica.

Problemi bioetica nell’uso dell’I.A.

Le argomentazioni cristiane e laiche sull’I.A.

Associazioni di volontariato e loro attività sul territorio.

### **Visione dei film:**

“Le cronache di Narnia”, 2005 regia Andrew Adamson

Argomenti focalizzati: amicizia, rispetto del diverso, sacrificio.

Considerazioni e commento in classe.

“Girl Power, La rivoluzione incomincia a scuola”, 2021 regia Ami Poehler

Argomenti focalizzati: parità tra uomo e donna, rispetto ed inclusione delle persone deboli e fragili.

Considerazioni e commento in classe.

### **Educazione civica (ore 4):**

Social network

Il conflitto israelo palestinese

Giorno della memoria: “Campo 52” di Coreglia Ligure.

Realizzazione di un cartellone sulla parità di genere in occasione del 25 novembre, giornata per l’eliminazione della violenza sulle donne esposto nel corridoio scolastico.

### **Metodologie utilizzate:**

Lezioni frontali con supporto di materiale multimediale. (slide, video, film).

Discussioni guidate.

Libro di testo: Impronte, La Spiga, Beacco-Raspi-Poerio



**DISCIPLINA: DTA**

**DOCENTE: ANDREA SCHIANO SOAVE**

<b>moduli</b>	<b>Or e</b>	<b>conoscenze</b>	<b>abilità</b>	<b>competenze</b>
<b>1^ UdA</b> ripasso e <b>approfo n diment o</b>	<b>20 ore</b>	Ricerca Lavoro, contratti e busta paga, strategie turismo, accoglienza e sostenibilità - pacchetti turistici – contabilità economica, parametri di determinazione dei prezzi, costi fissi e variabili, metodi di calcolo dei prezzi, <b>contabilità industriale, costi diretti e indiretti, ripartizione su base multipla e centri di costo</b>	creare semplici P.T. e redigere il preventivo economico - distinguere CF e CV, calcolare BEP ed RE - calcolare i prezzi dei servizi turistici, redigere una busta paga, <b>distinguere costi diretti e indiretti, saperli raggruppare per centri di costo e redigere la tabella calcolo prezzi per aggregazione costi</b>	Partecipare alla creazione del viaggio di  istruzione, assumersi un ruolo prima e durante il viaggio, interagire con la adv per la redazione dei documenti  per l'espatrio, analisi e approfondimento di un aspetto artistico ed enogastronomico della località visitata, esporlo prima e durante l'escursione , partecipare alla redazione del preventivo economico, partecipare
<b>2^UdA</b> <b>Turismo</b> e <b>legislazi o ne turistica</b>	<b>20 ore</b>	Concetto di turismo e politica europea per il turismo - pacchetti turistici e documenti del turista - norme obbligatorie nazionali e comunitarie in materia di turismo	Distinguere i tipi di turismo e servizi turistici,  valutare l'impatto economico, sociale ed ambientale delle variazioni dei flussi, gestire l'evoluzione di domanda ed offerta	ed enogastronomico della località visitata, esporlo prima e durante l'escursione , partecipare alla redazione del preventivo economico, partecipare

			turistica e sfruttare le norme comunitarie e nazionali	alla definizione delle varie escursioni suggerendo itinerari e visite
<b>3^Ud A MKT</b>	<b>50 ore</b>	concetto di marketing e politiche di vendita nella ristorazione - marketing turistico territoriale - piano di marketing – opportunità e minacce, punti di forza e debolezza - ciclo di vita del prodotto - elementi del marketing mix - forme di comunicazione e controllo dei risultati	Distinzione micro e macro marketing, scelta tra differenti strategie di marketing ed analisi dei risultati - Analisi del ciclo, di vita del prodotto - redazione di un semplice piano di marketing per il lancio di una iniziativa imprenditoriale, completa del calcolo dei prezzi e dell'analisi swot – esempi di utilizzo dell'analisi degli scostamenti per rimodulazione strategie	<b>Ideare</b> (gruppo misto sala cucina) <b>un banchetto per un evento</b> completo del servizio di sala e cucina e dell'intrattenimento, calcolarne il costo totale, dividendo i costi in fissi e variabili, determinare il prezzo a pax con metodo Mark Up; inoltre indicare un abbinamento piatto/vino, ricette e/o caratteristiche enologiche, calcolo

<b>4^ UdA</b> <b>Progr</b> <b>m</b> <b>mazion</b> <b>e e</b> <b>budget</b>	<b>45</b> <b>ore</b>	Programmazione e Controllo dell'attività, problematiche relative all'avvio o alla modifica dell'impresa, concetti di idea imprenditoriale, ambiente interno ed esterno e business plan, concetto budget e differenti tipologie	Distinguere program_ mazione e controllo, saper costruire una semplice analisi SWOT - Redigere un business plan partendo da una idea imprenditoriale e redigendo i preventivi d'impianto – distinguere le tipologie di budget, riconoscere i vantaggi e svantaggi del controllo budgetario	apporto calorico e/o allergeni, cenni storici o letterari, collegamenti con lingue.
<b>5^ UdA</b> <b>Busines</b> <b>s Plan</b>	<b>20</b> <b>ore</b>	Struttura, ideazione e implementazione di una strategia imprenditoriale finalizzata all'avvio di un progetto; definizione di obiettivi, mission, vision e valori aziendali; coordinamento e pianificazione	Comunicazione e lavoro di gruppo nella elaborazione di un documento complesso che prevede lo studio di un progetto sotto diverse aree tematiche; elaborazione di una parte quantitativa e descrittiva; presentazione e comunicazione orale; mediazione; autonomia	

#### METODOLOGIE DIDATTICHE

LEZIONE FRONTALE	LEZIONE INTERATTIVA	DISCUSSIONI GUIDATE	ESERCITAZIONI GUIDATE	TECNICHE DI SIMULAZIONE
2	2	3	3	2
LAVORI	CORREZIONE		CORREZIONE	LEZIONI IN

DI GRUPP O	COLLETTIVA E/O INDIVIDUALE DEGLI ELABORATI	DURANTE L'ESPOSIZIONE ORALE	COMPRESENZA
2	3	2	2
USO DEI LABORATORI	USO DI AUDIOVISIVI	PROGETTI INTERDISCIPLINARI: <b>Uda, banchetti, incontri con mondo lavoro, visite aziendali e viaggi d'istruzione</b>	USO DELLE NUOVE TECNOLOGIE: <b>google suite classroom drive</b>
2	2	2	2

**STRUMENTI DIDATTICI**

LIBRO DI TESTO	DISPENSE	ALTRI TESTI	FOTOCOPIE
3	1	1	2

**LEGENDA :** 0= mai 1= a volte 2= spesso 3= sistematicamente

<b>DISCIPLINA: INGLESE</b>	<b>DOCENTE: CHIABORELLI MICHELA</b>
----------------------------	-------------------------------------

Docente : Prof.ssa Chiaborelli Michela

### **MODULO DI RIPASSO (Primo quadrimestre)**

E' stato svolto un ripasso del vocabolario tecnico contenuto nei capitoli 1, 2 e 3

### **MODULO 1 (UNIT )2 Kitchen equipment and cooking methods (primo quadrimestre)**

In particolare Pag 40 : **cooking methods** e vocabolario generale riferito alle attrezzature

### **MODULO 2 UDA RECIPES AND MENUS Generale e professionale (secondo quadrimestre)**

Gli studenti hanno preparato delle **presentazioni in inglese ed in italiano riferite a preparazioni e ricette tipiche di alcune regioni italiane.**

### **MODULO 3 ( UNIT 9) : Purchasing and storing food (secondo quadrimestre)**

Buyers and suppliers pag 154

Receiving food delivery and dealing with food suppliers pag 158

First in first out pag 161-162

Why restaurants should buy local foods pag 164

### **MODULO 4 (Unit 10) Cooking healthily (ripasso a.s. precedente e primo quadrimestre)**

The effects of cooking on nutrition pag 175-176

Food labelling pag 178

### **MODULO 5 (UNIT 14) Safety in the catering industry HACCP (primo quadrimestre)**

Safety regulations in the UK pag 236

Many risks and prevention pag 238/239

Hot Work environment pag 241

Food safety, **HACCP system** pag 242-243

### **MODULO 6 Letture di approfondimento: (primo e secondo quadrimestre)**

Pag 72 Butter sculptures

- Pag 254 The Slow Food Movement

- Pag 295 Food in Art, Food as Art

- pag 268 The Growing Importance of food tourism

**MODULO 7** E' stata svolta **un'UDA di educazione civica (primo quadrimestre)** con presentazione multimediale da parte degli studenti relativa all'uguaglianza di genere dal titolo "Gender equality and identity"

Sono state, inoltre, svolte, a partire dalla classe IV esercitazioni di Reading B1 e B2 e Listening A2 e B1 per la preparazione alle prove INVALSI di quinta.

### **MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI**

Libri di testo: “Daily Specials “- P.A. Caruso e A. Piccigallo - Mondadori Education/Le Monnier

Complete Invalsi Helbling edition

Ad integrazione dei libri di testo in adozione è stato fornito agli studenti del materiale prodotto dalla docente. Il materiale fornito dalla docente è stato anche caricato nella piattaforma/Classroom ed è restato sempre a disposizione degli studenti

Uso di supporti video e collegamento alla rete Internet

## **TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA, CRITERI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

### **Tipologia delle prove**

Verifiche scritte sulle abilità di produzione scritta (quesiti a risposta aperta) e di reading comprehension con domande aperte/chiose. Attività lessicali, grammaticali e testuali diverse.

Prove orali in lingua inglese, riportando gli argomenti trattati in classe o relazioni personali, riutilizzando il lessico e le strutture acquisite.

### **Criteri di valutazione**

I criteri di valutazione hanno tenuto conto dei livelli di apprendimento che si sono rilevati nel corso dell'attività didattica. Per quanto riguarda lo scritto i criteri di valutazione sono stati: aderenza alla traccia, organizzazione del testo, lessico, grammatica (correttezza formale), comunicabilità e contenuto. Per quanto riguarda l'orale i criteri tenuti in considerazione sono stati: comprensione, pronuncia e intonazione, grammatica (correttezza formale), lessico, scorrevolezza, comunicabilità e contenuto. Nella valutazione finale, si è considerata anche la continuità dell'impegno, la partecipazione al dialogo educativo e l'interesse.

Per le griglie di valutazione del profitto si vedano le griglie, condivise, presenti nel PTOF d'Istituto. Il docente dichiara che i contenuti qui presentati sono stati condivisi con gli studenti della classe.

<b>DISCIPLINA: ITALIANO</b>	<b>DOCENTE: SPADA GUIDO</b>
-----------------------------	-----------------------------

### **Illuminismo Neoclassicismo e Romanticismo:**

#### **-- Ugo Foscolo:**

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica.
- “Ultime lettere di Jacopo Ortis”: lettura di alcuni brani antologici
- Poesie: “ A Zacinto”, “Alla sera”, “In morte del fratello Giovanni”
- “I Sepolcri” – analisi della trama e commento.

#### **-- Giacomo Leopardi:**

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica.
- Canti: “l’ Infinito”, “A Silvia”, “Il sabato del villaggio”, “La sera del dì di festa”,
- “ Il canto notturno di un pastore errante dell’ Asia”, “La quiete dopo la tempesta”.
- Operette morali: “ Dialogo della natura e di un islandese”,
- “Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere”.

### **Positivismo, Naturalismo e Verismo:**

#### **-- Giovanni Verga:**

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica.
- “I malavoglia”: lettura di alcuni brani antologici.
- “Mastro Don Gesualdo”: lettura del brano finale del romanzo.
- Novelle: “Rosso Malpelo”, “La Lupa”, “Cavalleria rusticana”, “La roba”  
“La chiave d’oro”

#### **-- Il Decadentismo in Francia, Inghilterra ed Italia:**

- C. Baudelaire: “Corrispondenze”, “L’ Albatro”.
- A. Rimbaud: “Vocali”.
- G. D’Annunzio”: vita, opere, pensiero e poetica.
- “La sera fiesolana”, “La pioggia nel pineto”.
- “Il piacere” – trama e letture antologiche



– **Giovanni Pascoli:**

- Vita, opere, pensiero e poetica.

-Myricae: “Novembre”, “Lavandare”, “L’Assiuolo”, “X Agosto”, “Il lampo”.

-Canti di Castelvecchio: “La cavalla storna”, “Nebbia”, “Il gelsomino notturno”, “La mia sera”.

-- **Il Futurismo e le avanguardie del nuovo secolo:**

-F.T. Marinetti: “Zang Tumb Tumb”.

A. Palazzeschi: “E lasciatemi divertire”.

– **Luigi Pirandello:**

- vita, opere, pensiero e poetica.

-”Novelle per un anno”: “La patente”, “Il treno ha fischiato”, “La carriola”

“Il fu Mattia Pascal”: analisi della trama e lettura di un brano antologico.

“Uno nessuno e centomila”: analisi della trama e lettura di un brano antologico.

– **Italo Svevo:**

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica.

- “La coscienza di Zeno”: lettura di alcuni brani antologici.

**La grande poesia del Novecento:**

-- **Giuseppe Ungaretti** e l’ermetismo

“L’Allegria”: “Fratelli”, “San Martino del Carso”, “Soldati”, “I Fiumi”, “Sono una creatura”

**Guido Gozzano** e il Crepuscolarismo

L’amica di nonna Speranza”

“Cocotte”

- **Eugenio Montale:**

- Vita, opere, pensiero e poetica.

- “Ossi di seppia”: “Non chiederci la parola”, “i limoni”, “Meriggiare pallido e assorto”,

- “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Cigola la carrucola del pozzo”.

- “Satura”: “Ho sceso, dandoti il braccio”.

**- Italo Calvino:**

- vita, opere, poetica

- trama de “Il Barone rampante” e “ Il Visconte dimezzato”

- “Paura sul sentiero” da Ultimo viene il corvo”

**Giorgio Caproni:**

vita e poetica

“Il congedo del viaggiatore cerimonioso”

“Litania”

<b>DISCIPLINA: STORIA</b>	<b>DISCIPLINA: GUIDO SPADA</b>
---------------------------	--------------------------------

**-- La Belle Epoque:**

- L'età dell'ottimismo e della fiducia nel progresso.
- Le nuove tecnologie e la nascita della società di massa.
- Imperialismo, nazionalismo, colonialismo.
- L'emancipazione delle donne e le "suffragette"
- L'età giolittiana, il decollo industriale e la politica del "doppio volto".

**-- La Prima guerra Mondiale:**

- La tensione nei Balcani e lo scoppio del conflitto.
- Dalla guerra di movimento a quella di trincea e posizione.
- L'Italia dalla neutralità all'intervento.
- L'uscita della Russia e l'entrata degli Stati Uniti in guerra.
- La sconfitta degli imperi centrali e i trattati di pace .
- La Rivoluzione russa di ottobre e i Bolscevichi di Lenin
- La guerra civile
- La nascita dell'U.R.S.S.

**-- Gli anni venti in Europa e negli Stati Uniti:**

- La crisi del dopoguerra, "la vittoria mutilata" e il biennio rosso.

- L'epidemia di febbre spagnola
- Il boom economico degli Stati Uniti
- La crisi del '29 e il "New Deal" di Roosevelt.

**-- L'Italia fascista:**

- Gli scontri sociali e l'ascesa di Mussolini.
- Il delitto Matteotti, la secessione dell'Aventino e le leggi Fascistissime.
- Dittatura, propaganda ed economia fascista.

**-- Il totalitarismo sovietico di Stalin:**

- Stalin conquista il potere
- Industrializzazione forzata e piani quinquennali
- La persecuzione dei Kulaki e il regime del terrore.

**-- La nascita del terzo Reich in Germania:**

- Dalla Repubblica di Weimar al nazismo di Adolf Hitler.
- Propaganda, crescita economica, riarmo.
- L'alleanza con l'Italia fascista.
- La persecuzione degli ebrei e le leggi di Norimberga.

**-- Verso una nuova guerra:**

- La conquista italiana dell'Etiopia.
- La guerra civile in Spagna.
- L'espansionismo tedesco e il patto con Stalin.

## -- **La seconda guerra mondiale:**

- Lo scoppio del conflitto e l'invasione della Francia.
- La battaglia di Inghilterra.
- La guerra parallela di Mussolini in Grecia ed Egitto.
- I campi di concentramento e la shoah.
- L'attacco di Pearl Harbor e l'ingresso degli Stati Uniti in guerra.
- La battaglia di Stalingrado.
- Lo sbarco degli alleati in Sicilia e l'armistizio dell'8 Settembre.
- La caduta di Mussolini
- La Repubblica di Salò
- La resistenza partigiana
- La liberazione e la fine del conflitto

## -- **Il secondo dopoguerra**

- Pulizie etniche e vendette
- Le foibe
- I processi di Norimberga e di Tokio

## -- **La guerra fredda e la decolonizzazione**

- Le due superpotenze nemiche
- L'Europa divisa in due blocchi: il Patto Atlantico ed il Patto di Varsavia
- Il muro di Berlino
- La decolonizzazione in Asia

- La nascita dello Stato di Israele

- **L'Italia nel secondo dopoguerra**

- La nascita della Repubblica e le elezioni del 1948

- I giovani, gli operai ed il 1968

- Il femminismo

- L'Italia del boom economico e gli "anni di piombo"

- Gli anni '80 e le stragi di mafia;

- Tangentopoli e la fine della Prima Repubblica

- Il mondo di oggi

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA  
DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: ROTOLO FRANCESCO**

**Argomenti trattati:**

- Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori
- La filiera alimentare
- Il sistema HACCP
- La contaminazione degli alimenti
  - fisica
  - chimica
  - biologica
- Conservazione degli alimenti
- Alimentazione in situazioni fisiologiche
  - età evolutiva,
  - adulto,
  - gravidanza,
  - allattamento
  - terza età
- Alimentazione in situazioni patologiche
  - malattie cardiovascolari

- malattie metaboliche
- malattie dell'apparato digerente
- Allergie ed Intolleranze alimentari
- Alimentazione e tumori
- Disturbi del comportamento alimentare
  - anoressia nervosa
  - bulimia nervosa
  - disturbo da alimentazione incontrollata
- Diete e stili alimentari
  - Dieta Mediterranea
  - Dieta Vegetariana
  - Dieta Macrobiotica
  - CronoDieta
  - Dieta Eubiotica
- Ristorazione collettiva
  - Scolastica
  - Aziendale
  - Sanitaria
  - Assistenziale



- Alimentazione e religione

- Ebraismo

- Cristianesimo

- Islam



<b>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE</b>	<b>DOCENTE: MARTINELLI MAURIZIO</b>
------------------------------------	-------------------------------------

#### Parte teorica

Teoria e metodologia delle attività motorie e dello sport

Cenni di apparato muscolo-scheletrico-nervoso

Cenni di apparato cardiaco - polmonare - respiratorio

Traumatologia del lavoro e dello sport, prevenzione di infortuni e pronto soccorso

Regolamento di pallavolo, basket, calcio

Benefici della attività motoria sulla salute psico-fisica

Prevenzione di alcool, fumo e droghe

Cenni di Metodi di allenamento di fitness – CALISTHENICS

Tutela dei valori educativi dello sport e promozione delle attività motorie- con modifica di art.33 della COSTITUZIONE ITALIANA.

#### Parte pratica

Attività e corsa aerobica e anaerobica, orienting in ambiente naturale

Esercizi di forza e resistenza- capacità condizionali

Esercizi di velocità e reattività neuromuscolare

Esercizi di equilibrio statico – dinamico a carico naturale con e senza attrezzi

Esercizi di coordinazione oculo-manuale, oculo podalico, prossimo distale

Esercizi di allungamento muscolare-stretching e mobilità articolare

Giochi sportivi : softball ,pallavolo, basket, , badminton, ping pong, ultimate con frisbee, calcio.

TEST PRATICI-- corsa veloce di 30 metri, lancio di palla medica, salto in alto da fermo.

Didattica , metodologia, e pratica di TAEKWONDO, con il maestro GIANLUCA ROBERI.

Sostegno e recupero : la materia permette l' inserimento di interventi mirati per quegli alunni che per assenze o per scarse capacità non riescono a completare un gesto tecnico. Si permettono interrogazioni programmate e l'uso di schemi e mappe concettuali con parole chiave.

Obiettivi e contenuti minimi : si perseguono le seguenti **COMPETENZE DI CITTADINANZA**,

( imparare a imparare, comprendere la comunicazione, acquisire e interpretare le informazioni, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi e progettare).

<b>DISCIPLINA: MATEMATICA</b>	<b>DOCENTE: CUNEO DANIELE</b>
-------------------------------	-------------------------------

**Argomenti trattati:**

- Ripasso dello studio di funzioni (algebriche e semplici esponenziali) fino alla ricerca degli asintoti.
- Presentazione di semplici equazioni e disequazioni risolubili graficamente ripassando i grafici delle funzioni elementari (lineare, quadratica ed esponenziale).
- Definizione di derivata in un punto e significato geometrico (ripresa del concetto di coefficiente angolare della retta e definizione di retta tangente).
- Regole di derivazione (derivata delle funzioni elementari, della somma di funzioni, del prodotto e del rapporto di due funzioni, derivata della funzione composta).
- Funzioni crescenti e decrescenti, derivata prima e ricerca di punti stazionari.
- Semplici problemi di ricerca di massimo e minimo relativi.
- Applicazione del metodo di ricerca dei punti di massimo e minimo a casi reali: Analisi della curva glicemica e del Temperaggio del cioccolato fondente.
- Funzioni concave e convesse, derivata seconda e ricerca di punti di flesso.
- Studio completo di funzioni algebriche razionali e semplici esponenziali.
- Simulazione delle prove Invalsi.
- Simulazione del colloquio orale all'esame di maturità.

<b>DISCIPLINA: FRANCESE</b>	<b>DOCENTE: MONTIALBO MARIA</b>
-----------------------------	---------------------------------

**LIBRO DI TESTO:** *Gourmet Enogastronomie*, C. Duvallier;

### **Unité 3 Le personnel de cuisine et la sécurité**

La brigade de cuisine

La tenue du cuisinier professionnel

La sécurité en cuisine

L'hygiène

Les infections et les intoxications alimentaires

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le système HACCP

### **Unité 8 Régimes et nutrition**

Les groupes alimentaires

Les aliments biologiques

Les OGM

Le régime méditerranéen

Allergies et intolérances

Les régimes alimentaires pour coeliaques

Les troubles du comportement alimentaire:

-l'anorexie

-la boulimie

-l'hyperphagie

-l'obésité

-le Trouble Obsessionnel Compulsif

<b>DISCIPLINA: CUCINA</b>	<b>DOCENTE: MUNZONE SEBASTIANO</b>
---------------------------	------------------------------------

Materia: **Cucina**

Articolazione:

enogastronomia

Docente: Sebastiano Munzone

Argomenti trattati:

- Cucine Tipiche Regionali
- Alcuni piatti di cucina Internazionale
- Cucina gourmet
- Prodotti DOP italiani
- Panificazione
- Pasticceria
- Impasti di base
- Creme e farce di base
- Torte e dolci al cucchiaio

Abilità da esercitare in laboratorio:

- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.
- Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.
- Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti
- Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.
- Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.
- Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali
- Salse basi e derivate, fondi di cucina
  
- Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio

Competenze trasversali coinvolte (con particolare attenzione a Cittadinanza e Costituzione): Agire in modo autonomo e responsabile, conoscere il regolamento

di accesso ai laboratori, organizzare il proprio lavoro individuale in modo corretto e coerente con un buon metodo di studio, partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale il rispetto per sé e per gli altri, reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito promuovendo lo sviluppo personale, 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 la cittadinanza e l'inclusione sociale, imparare a imparare.

MODALITA' DI VALUTAZIONE - Prove tecnico pratiche di laboratorio di cucina - Autonomia operativa e Manualità - Applicazione delle buone prassi di sicurezza e igienico sanitarie - Corretta applicazione metodi e tecniche di cottura - Corretta gestione operazioni di riordino e sanificazione.

<b>DISCIPLINA: SALA E VENDITA</b>	<b>DOCENTE: DI NOCERA DANILO</b>
-----------------------------------	----------------------------------

## **MODULO I**

Il mondo dell'enogastronomia

La sala e vendita

Le aziende enogastronomiche

### **Le figure professionali dell'enogastronomia**

Il mondo dell'enogastronomia

La sala e vendita

Le aziende enogastronomiche

Le figure professionali dell'enogastronomia

## **MODULO II**

Il Banqueting e il catering

I banchetti e il servizio banqueting

Il catering

La vendita del servizio

L'organizzazione dell'evento

### **MODULO III**

Il mondo del vino

La viticoltura: la vite e la vigna

La vite e i suoi cicli biologici

Il grappolo

L'ambiente pedoclimatico

La produzione del vino

### **MODULO IV**

Vini speciali

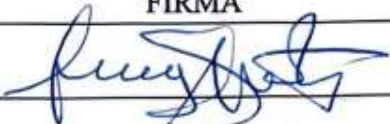


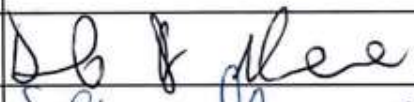
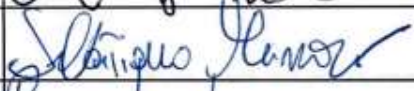
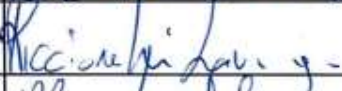
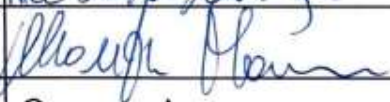
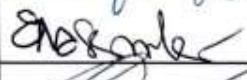

Gli spumanti

Il metodo classico o champenois

Il metodo charmat



### FIRME DEI DOCENTI

Docenti	Materia	FIRMA
SPADA GUIDO	Italiano	
SPADA GUIDO	Storia	
CUNEO DANIELE	Matematica	Daniele A. Cuneo
CHIABORELLI MICHELA	Inglese	
MONTIALBO MARIA	Francese	Maria Montialbo
ROTOLO FRANCESCO	Scienza e cultura dell'alimentazione	Francesco Rotolo
DI NOCERA DANILO	Sala e vendita	
MUNZONE SEBASTIANO	Laboratorio di cucina	
RICCIARDI LUIGI	Religione Cattolica	
MARTINELLI MAURIZIO	Scienze motorie e sportive	
NASCIMBENI ELVIRA	Sostegno	
COSTA CLAUDIO	Sostegno	
AHMED MAGDA	Sostegno	