



IIS MARSANO

**I.I.S. MARSANO**

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

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. I**

**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 indirizzo  
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

**ESAME DI STATO 2024**

*Redatto nella stesura definitiva il giorno 23 aprile 2024*

**Sommario**

<a href="#">RIFERIMENTI NORMATIVI</a>	3
<a href="#">DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E DEL PLESSO DI CALVARI</a>	11
<a href="#">INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</a>	12
<a href="#">DESCRIZIONE E SITUAZIONE DELLA CLASSE</a>	14
<a href="#">Composizione del Consiglio di classe</a>	14
<a href="#">Docenti nominati come commissari interni</a>	15
<a href="#">Composizione e breve storia della classe V sezione I</a>	15
<a href="#">Simulazione Prove di Esame di Stato</a>	16
<a href="#">INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA</a>	17
<a href="#">PECUP</a>	17
<a href="#">Metodologie e strategie didattiche</a>	19
<a href="#">PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO</a>	20
<a href="#">ELENCO DELLE ATTIVITÀ RELATIVE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA</a>	21
<a href="#">ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO</a>	23
<a href="#">FIRME DEI DOCENTI</a>	24

## **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-profili 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”.

Media dei voti	Fascia di credito III a.s.	Fascia di credito IV a.s.	Fascia di credito V a.s.
$M < 6$	-	-	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 abbinate, 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. 4 Consiglio di Classe 5°I del 25 marzo 2024); pertanto sono stati individuati i tre docenti interni: Prof. Diego Palma (enogastronomia Sala e Vendita), Prof. Andrea Soave Schiano (DTA), 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 abbinate 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 seguono hanno seguito una 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 della dotazione 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 Cd.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

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
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 cinque studenti che hanno un PEI in quanto certificati come da legge 104/92. Quattro di loro hanno un percorso C (personalizzato). Uno segue 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, lo studente ha 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 sopracitato 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 è stata individuata una studentessa come BES, per lei il C.d.C. ha steso il relativo PDP, inserito nel fascicolo personale degli studenti, in cui sono individuati gli strumenti compensativi e le misure dispensative previste.

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, Laboratorio sala e vendita, laboratorio cucina.

In particolare, per quanto riguarda il 5° anno:

Area generale	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 alternativa I.R.C.	1

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

<i>Area di indirizzo</i>	3°, 4°, 5° anno
	Moduli settimanali
Francese	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4
Laboratorio enogastronomico bar-sala e vendita	6
Cucina	2
Diritto e tecniche amministrative	4

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 "Servizi di sala-bar e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. 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 "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
TRABUCCO DAVIDE	Italiano	4			x
TRABUCCO DAVIDE	Storia	2			x
ROBERTI DANIELA	Matematica	3	x	x	x
CHIABORELLI MICHELA	Inglese	3		x	x
MONTIALBO MARIA	Francese	3			x
ROTOLO FRANCESCO	Scienza e cultura dell'alimentazione	4			x
SCHIANO SOAVE ANDREA	D.T.A.	4		x	x
PALMA DIEGO	Laboratorio sala-vendita	6			x
GIORGIO ANTONIO	Cucina	2			x
RICCIARDI LUIGI	Religione	1		x	x
MARTINELLI MAURIZIO	Scienze motorie e sportive	2	x	x	x
NASCIMBENI ELVIRA	Sostegno	7	x	x	x
BIANCO CAROLINA	Sostegno	6			x
COSTA CLAUDIO	Sostegno	14			x
BOCCA ELISA	Sostegno	4			x
OTTAGIO FABIANO	Sostegno	9			X

\* insegnamento escluso nell'annualità in questione

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. Diego Palma, 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 25 marzo 2024 sono stati individuati come commissari interni: prof. Diego Palma (Sala e Vendita), prof. Schiano Soave Andrea (DTA), prof. Coprano Ferdinando (Scienze degli alimenti) che surroga il prof. Rotolo Francesco.

### ***Composizione e breve storia della classe V sezione I***

N° alunni: **9** Maschi n. 5 Femmine n. 4

La classe è formata da ragazzi con profili e motivazioni estremamente variegati, al suo interno sono inclusi cinque studenti con certificazione ai sensi della Legge 104/92 (due di loro, con l'art. 3 comma 3 che seguono un percorso differenziato, gli altri 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 la studentessa (BES) 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 curricolo 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 pregresso, 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 varie visite d'istruzione hanno dimostrato di saper cogliere e vivere in modo opportuno i vari momenti offerti, tanto nelle visite di settore quanto nelle visite 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 16/06/2024). È 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<sup>1</sup>***

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.

---

<sup>1</sup> *Ibidem*

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 seminari;
- 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**).

È stata svolta un UDA estesa 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 sviluppa, individuate seguendo i criteri comuni finalizzati al raggiungimento delle competenze professionali sopra 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 DELLE ATTIVITÀ RELATIVE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA**

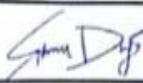
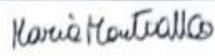
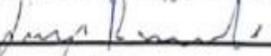
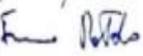
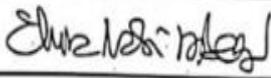
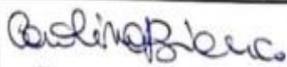
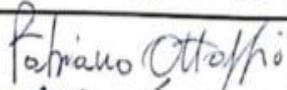
La sezione dedicata al Consiglio di classe, (**art. 10, comma 1 e 2, dell'OM 65/2022**), tratta brevemente il tema *dell'Educazione Civica*,; di questa disciplina trasversale inserita nelle programmazioni lo scorso a.s. (**Legge 92/2019 e DM 35 del 22 giugno 2020, in particolare: Allegato A - Linee guida 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 ad oggi. I passaggi storici, le conquiste sociali e gli obiettivi per il futuro.	9
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	La figura della Chef Lady nella ristorazione moderna in lingua francese	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 Mignon sito a Chiavari	2

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

ITALIANO E STORIA	Prof. Davide Trabucco	
MATEMATICA	Prof.ssa Daniela Roberti	
FRANCESE	Prof.ssa Maria Montalbo	
INGLESE	Prof.ssa Michela Chiaborelli	
SALA E VENDITA	Prof.ssa Diego Palma	
DTA	Prof. Andrea Schiano Soave	
CUCINA	Prof. Antonio Giorgio	
SCIENZE MOTORIE	Prof. Maurizio Martinelli	
IRC	Prof. Luigi Ricciardi	
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Prof. Francesco Rotolo	
SOSTEGNO	Prof.ssa Elisa Bocca	
SOSTEGNO	Prof.ssa Elvira Nascimbeni	
SOSTEGNO	Prof.ssa Carolina Bianco	
SOSTEGNO	Prof. Fabiano Ortaggio	
SOSTEGNO	Prof. Costa Claudio	

## **Allegato n.1**

### **PROGRAMMI SVOLTI**

**Sala e Vendita** – prof. Diego Palma

#### *MODULO I - 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

La vendemmia

La diraspatura e l'ammostatura

Le fermentazioni

Il trattamento e le correzioni del mosto

Metodi di vinificazione

L'imbottigliamento e la tappatura

Abbinamento cibo- vino

Il servizio del vino

Le temperature ottimali di servizio

Le basi della degustazione

Regole di abbinamento

#### *MODULO IV - Vini speciali*

Gli spumanti

Il metodo classico o champenois

Il metodo charmat

#### *MODULO V - Liquori e Distillati*

Liquori origine e produzione

Distillati origine e produzione

Miscelazione

Cocktail e gestione bar

## **Religione**

Docente: Prof. Luigi Ricciardi ore settimanali: 1 Ore totali anno: 33

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

L’inclusione: dalla teoria alla realtà.

Il volontariato.

Parità di genere.

Progetto “Navighiamo insieme e non online”.

Educazione civica (ore 6):

Social network

Il conflitto israelo palestinese

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

L’intelligenza artificiale e le sue applicazioni.

Progetto panino.

Partecipazione durante l’ora di Religione al “progetto panino” dell’istituto Marsano, messo in atto per l’inclusione degli alunni svantaggiati.

Gli alunni quotidianamente consultano gli ordini pervenuti e, nella sala cucina, confezionano e consegnano i panini che saranno consumati dai loro compagni durante la ricreazione.

Metodologie utilizzate:

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

Attività pratica.

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

Il docente

Luigi Ricciardi

## Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente: Francesco Rotolo

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

Alcol e salute

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

**Disciplina: ITALIANO E STORIA**

DOCENTE: Prof. Davide Trabucco

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

"La mia nuova letteratura. Dall'Unità d'Italia a oggi", di A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada

-Positivismo, Decadentismo e Avanguardie, da p. 12 a p. 18.

"Il manifesto del partito comunista" di Karl Marx (caricato su classroom)

-Il Naturalismo francese, da p. 33 a 35.

Emile Zola "Gervaise e l'acquavite" da p. 37 a 40

-Il Verismo in Italia, da p. 42 a 43.

Giovanni Verga da p. 52 a 60. "Storia di una capinera" (caricato su classroom).

"Vita dei campi. "Rosso Malpelo" da p. 64 a 72. "Vita dei campi. La lupa" da p. 77 a 80.

"I Malavoglia" da p. 94 a 97. "La famiglia Malavoglia" da p. 98 a 101.

-Il Decadentismo, da p. 124 a 126.

Charles Baudelaire "l'albatro" p. 132. Il romanzo decadente da p. 136 a 138.

Oscar Wilde "la bellezza come unico valore" da p. 140 a 142 da "Il ritratto di Dorian Gray"

-La Scapigliatura e Carducci da p. 150 a 152.

Emilio Praga "Preludio" da p. 154 a 155. Iginio Ugo Tarchetti "Fosca" (caricato su classroom).

Giosuè Carducci da p. 157 a 160.

"Pianto antico" da "Rime nuove", p. 162.

-Gabriele D'Annunzio da p. 170 a 182.

"L'attesa dell'amante" da "Il piacere" da p. 183 a 185.

"Scrivo nell'oscurità" da "Notturmo" da p. 187 a 188.

"Alcyone" p. 190. "La pioggia del pineto" da p. 197 a 199 (v. 1-v. 64)

-Giovanni Pascoli da p. 208 a 217.

"Lavandare" da "Myricae" p. 221,

"L'assiuolo" da "Myricae" p. 223,

"X agosto" da "Myricae" p. 226-227,

"Il gelsomino notturno" da "Canti di Castelvecchio", p. 233.

-Il Futurismo da p. 248 a 252.

Filippo Tommaso Marinetti "Il bombardamento di Adrianopoli" da "Zang Tumb Tumb" p. 254-255.

-Il nuovo romanzo europeo da p. 266 a 270.

Marcel Proust "La madeleine" da "Recherche-Dalla parte di Swann", p. 271 a 274.

Franz Kafka da p. 276 a 277. "Il risveglio di Gregor" da "La metamorfosi" da p. 278 a 280.

James Joyce da p. 282 a 284. "Il monologo di Molly Bloom" da "Ulisse" da p. 285 a 286.

-Luigi Pirandello, vita e pensiero, da p. 290 a 300.

"Il treno ha fischiato..." da "Novelle per un anno" da p. 311 a 315.

"Il fu Mattia Pascal" da p. 317 a 318. "La nascita di Adriano Meis da "Il fu Mattia Pascal" da p. 319 a 322.

"Uno, nessuno e centomila" p. 324. "Un piccolo difetto" da "Uno, nessuno e centomila, p. 325-326. "Un paradossale lieto fine" da "Uno,

nessuno e centomila" p. 327-328.

"Sei personaggi in cerca d'autore" p. 336.

-Italo Svevo, vita e pensiero da p. 348 a 359.

"Lo schiaffo del padre" da p. 367 a 371 e "Il fidanzamento di Zeno" da p. 374 a 379 da "La coscienza di Zeno".

-Giuseppe Ungaretti, vita e pensiero da p. 433 a 438.

"Veglia" da "L'Allegria", p. 443. "In memoria" da "L'Allegria", pp. 444-445. "Fratelli" da "L'Allegria", p. 449. "I fiumi" da "L'Allegria", pp. 453- 455. "Soldati" da "L'Allegria", p. 457.

"Non gridate più" da "Il dolore", pp. 462-463.

-Umberto Saba, da p. 468 a 471.

"A mia moglie" dal "Canzoniere", pp. 473-475. "Goal" dal "Canzoniere", p. 478.

-Salvatore Quasimodo e l'Ermetismo, da p. 485 a 486. "Ed è subito sera" da "Acque e terre", p. 488. "Alle fronde dei salici", da "Giorno dopo giorno", p. 490.

-Eugenio Montale, vita e pensiero da p. 496 a 502.

Ossi di seppia, p. 505. "I limoni" da "Ossi di seppia" pp. 507-508. "Merigiare pallido e assorto" da "Ossi di seppia", p. 511. "Spesso il male di vivere ho incontrato" da "Ossi di seppia", p. 514.

Da Le occasioni a Satura, p. 516. "Non recidere forbici quel volto", p. 517. "Ho sceso, dandoti il braccio" da "Satura", p. 520.

-Il Neorealismo, da p. 528 a 530.

-Cesare Pavese, pp. 532-533.

"E dei caduti che facciamo?", da "La casa in collina", cap. XXIII, pp. 534-536.

-La Resistenza e l'Olocausto. Beppe Fenoglio e Primo Levi, pp. 538-540.

Beppe Fenoglio. "La battaglia finale" da "Il partigiano Johnny", cap. 39, pp. 541-544.

Primo Levi. "Questo è l'inferno", da "Se questo è un uomo", cap. 2, pp. 546-549.

Pier Paolo Pasolini. Vita e pensiero, pp. 552-553. "Il Ferrobedò", da "Ragazzi di vita", cap. 1, pp. 554-556.

Italo Calvino. Vita e pensiero, pp. 562-568. "Pin e i partigiani del dritto", da "Il sentiero dei nidi di ragno", cap. 6, pp. 572-574. "Stai per cominciare a leggere", da "Se una notte d'inverno un viaggiatore", cap. 1, pp. 586-588.

## STORIA

"Storia in corso, il Novecento e la globalizzazione", vol. 3, di Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti

-L'Italia dopo l'Unità d'Italia (1861). Il ruolo di Cavour. La destra storica al potere (1861-1876). Il fenomeno del brigantaggio.

-La terza guerra d'indipendenza (1866). L'unificazione della Germania e il ruolo di Bismarck. La guerra franco-prussiana (1870) e la nascita del Secondo Reich. Il sentimento di Revanscismo in Francia. La breccia di Porta Pia e la presa di Roma (XX settembre 1870). La nascita della Questione Romana.

-La Questione Romana. Pio IX e il Non Expedit: le conseguenze in Italia. L'avvento al potere della sinistra storica (1876-1887). Agostino Depretis e la politica del Trasformismo. La sinistra storica e le riforme in politica interna. La politica estera delle "mani inette" e la triplice alleanza. L'inizio del colonialismo italiano. Bismarck ago della bilancia della politica internazionale: il Congresso di Berlino del 1878 e la "Questione d'Oriente". La "polveriera dei Balcani".

-Il Periodo Crispi (1887-1896). "L'uomo dal pugno di ferro". La politica interna e la politica estera di Crispi. L'Eritrea prima colonia italiana. Il trattato di Ucciali (1889) e le controversie. La nascita del primo governo Giolitti (1892-1893). Lo scandalo della Banca Romana. La nascita del Partito Socialista Italiano a Genova (1892).

Papa Leone XIII e la "Rerum Novarum". Il conservatorismo dell'Italia Umbertina: la repressione dei Fasci Siciliani e la repressione dei moti a Milano del 1898. La fine di Crispi con la disfatta di Adua del 1896. La caduta di Bismarck in Germania e l'avvento del Kaiser Guglielmo II. Il trattato di controassicurazione tra Francia e Russia.

-Un nuovo secolo. La morte del re Umberto I nel 1900. Il periodo della Belle Epoque. Verso la Prima guerra mondiale. La crisi di Tangeri, 1905. L'intesa cordiale tra Francia e Inghilterra. Le due guerre balcaniche 1912-1913.

-L'Italia giolittiana (1903-1914). Da p. 21 a 24. Giovanni Giolitti, tra politica interna e politica estera. Le riforme "socialiste" di Giolitti. La guerra di Libia del 1911-1912. Il patto Gentiloni (1913) e il suffragio universale maschile: L'ingresso ufficiale dei cattolici in politica.

-L'Italia delle migrazioni tra XIX e XX secolo. Da p. 112 a 114. Tra Sud America e Nord America. Il razzismo. La mafia e la figura di Al Capone. La storia di Sacco e Vanzetti.

-La Prima guerra mondiale (1914-1918). Da p. 34 a 46. Le molteplici cause. Il ruolo della Serbia e la dichiarazione di guerra dell'Austria- Ungheria. Il domino di alleanze. Il piano Schlieffen e l'attacco della Germania alla Francia. Il miracolo della Marna. Il fronte occidentale

e il fronte orientale. La guerra di trincea o guerra di posizione. Il ruolo dell'Italia, divisa tra neutralisti e interventisti. Il patto di Londra (1915) e l'entrata in guerra dell'Italia. I progressi italiani fino alla disfatta di Caporetto (1917). L'uscita in guerra della Russia e l'entrata in guerra degli Stati Uniti (1917). Gli ultimi attacchi tedeschi e la resa degli imperi centrali. La vittoria dell'Italia e l'armistizio di Villa Giusti (4 novembre 1918)

-La Rivoluzione russa. Da p. 60 a 75. La rivoluzione del 1905. Il ruolo dello zar. La nascita dei soviet e il ruolo di Lenin a guida del partito bolscevico. La corte dello zar e la figura di Rasputin. La Prima guerra mondiale e le difficoltà russe. La rivoluzione di febbraio del 1917. Il ritorno di Lenin e le tesi d'aprile. La Rivoluzione d'ottobre del 1917 e la vittoria dei bolscevichi. La guerra civile: tra armata rossa e armata bianca. Il comunismo di guerra. La malattia di Lenin e il ruolo di Lev Trockij. La vittoria dell'armata rossa. La nascita dell'URSS. La dittatura di Stalin. L'industrializzazione dell'URSS.

-L'Europa del primo dopoguerra. Da p. 48 a 51 e da p. 126 a 128. La conferenza di pace di Parigi del 1919. Il Trattato di Versailles tra Francia e Germania e le sue conseguenze. La repubblica di Weimar e le disastrose condizioni economiche della Germania: l'iperinflazione del 1923. Il Putsch di Monaco del 1924. Il ruolo di Wilson nelle trattative di pace. I 14 punti di Wilson.

La nascita di nuovi stati. La nascita della Società delle Nazioni e il suo insuccesso. La guerra greco-turca (1919-1922) e il ruolo di Mustafa Kemal.

-L'Italia del primo dopoguerra. Da p. 88 a 92. La crisi economica. La "vittoria mutilata" e l'impresa di Fiume da parte di D'Annunzio.

L'insoddisfazione sociale e la nascita di nuovi partiti e movimenti politici. Il 1919 e la nascita dei Fasci di Combattimento del PPI (Partito popolare italiano).

-La nascita del Fascismo. Da p. 94 a 99. La figura di Benito Mussolini. L'ideologia alla base del Fascismo. Il ruolo dei ras nelle province. Il Biennio Rosso (1919-1920) e l'occupazione delle fabbriche. La rivoluzione rossa mancata. Il ritorno di Giolitti e l'ingresso dei fascisti in parlamento. La nascita del PFI (partito fascista italiano) e la spaccatura nella sinistra. La nascita del PCI (partito comunista italiano) con Gramsci e Bordiga.

La marcia su Roma (ottobre 1922) e il ruolo della monarchia. Il primo governo Mussolini e la nascita della milizia fascista. La legge Acerbo e le elezioni politiche del 1924. La vittoria fascista e l'appello di Giacomo Matteotti. Il rapimento e l'uccisione di Matteotti. La secessione dell'Aventino da parte delle opposizioni. Il discorso della dittatura (3 gennaio 1925).

-La dittatura fascista. Da p. 100 a 107. Le leggi fascistissime. Il concetto di "Totalitarismo". I patti lateranensi (1929). L'ideologia fascista e le leggi razziali (1938). L'opposizione antifascista e il consenso al fascismo.

La politica economica ed estera. La rivalutazione della Lira (quota 90). La crisi del '29 e l'intervento dello stato, la nascita dell'IRI.

L'invasione dell'Etiopia (1935) e la fondazione dell'impero. L'intervento della Società delle Nazioni e l'alleanza con i nazisti.

-La crisi del '29 e il New Deal. Da p. 115 a 121. I "ruggenti anni venti". Il boom della Borsa. Proibizionismo e criminalità. La crisi del 1929, le cause. La disoccupazione e l'estensione della crisi.

Il New Deal. Il ruolo di Roosevelt. L'intervento dello stato nell'economia.

-Il regime nazista. Da p. 129 a 144. La nascita del Partito nazista. L'ideologia razzista. Il progetto imperialista. La presa del potere (1933).

Il totalitarismo nazista. La politica antisemita. Il riarmo e la ripresa dell'economia tedesca. La ricerca dello spazio vitale e la politica estera aggressiva. La politica dell'appeasement. L'Anschluss e la presa dei Sudeti. La conquista della Cecoslovacchia.

La guerra civile spagnola. Il conflitto spagnolo nel quadro internazionale. L'intervento dell'Italia e della Germania. La sconfitta dei repubblicani.

L'espansionismo giapponese in Asia orientale.

-La Seconda guerra mondiale. Da p. 148 a 167. Il patto Molotov-Ribbentrop. Germania e Urss occupano la Polonia. Francia e Gran Bretagna in guerra. La sconfitta della Francia. L'entrata in guerra dell'Italia. Il Giappone si espande in Asia orientale e nel Pacifico. La battaglia d'Inghilterra. L'Italia dichiara guerra alla Grecia. L'operazione Barbarossa. Pearl Harbor e l'entrata in guerra degli USA.

L'Europa dei lager e della Shoah. Dalla discriminazione allo sterminio. Auschwitz. Il sistema dei campi di concentramento.

La battaglia di El Alamein. La battaglia di Stalingrado e la ritirata sul fronte russo. La conferenza di Casablanca. Lo sbarco in Sicilia.

La conferenza di Teheran. Lo sbarco in Normandia. La conferenza di Yalta e la spartizione del mondo. La capitolazione del nazismo.

La conferenza di Potsdam e la divisione della Germania. Hiroshima e la resa del Giappone. La pace di Parigi.

La caduta di Mussolini in Italia. L'8 settembre 1943. La liberazione di Mussolini e la nascita della RSI, l'Italia è divisa. La guerra di liberazione. La Resistenza. Le brigate partigiane. Le rappresaglie: le Fosse ardeatine. Il Comitato di liberazione nazionale (CLN) e i partiti politici antifascisti. La liberazione e il 25 aprile. La fucilazione di Mussolini.

-La guerra fredda. Da p. 182 a 188 e da p. 192 a 196.

Il bilancio delle vittime della Seconda guerra mondiale. Il processo di Norimberga.

L'ONU e la dichiarazione universale dei diritti dell'uomo. Le due superpotenze: USA e URSS. L'Europa divisa. Il piano Marshall.

La divisione della Germania: Germania Ovest e Germania Est. Nato e Patto di Varsavia. La morte di Stalin e la destalinizzazione. Le rivolte nell'Est europeo. Il muro di Berlino e la crisi di Cuba.

L'Europa unita. La nascita della CEE. Dalla comunità europea all'Unione Europea. L'abolizione delle frontiere e l'unione monetaria.

- L'Italia repubblicana. Da p. 238 a 249. La nascita della Repubblica italiana. La Resistenza: un patto per l'Italia. Il 2 giugno 1946. La scelta repubblicana e l'approvazione della Costituzione antifascista. I partiti italiani del secondo dopoguerra. Le elezioni del 18 aprile 1948. La politica dei governi di centro.

Il miracolo economico italiano. La grande emigrazione interna. Il miglioramento delle condizioni di vita degli italiani.

PROGRAMMA svolto CLASSE 5 SVI 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 Tecniche e giochi sportivi: 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. Esercizi di allungamento muscolare-stretching e mobilità articolare Teoria, didattica e metodologia 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).

Prof. Maurizio Martinelli

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - PROGRAMMA SVOLTO 2023/24

Docente: Andrea Schiano Soave - N° ore sett: 4 moduli Ore conoscenze abilità competenze

1^ UdA ripasso e approfondimento 20 ore

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, contabilità industriale, costi diretti e indiretti, ripartizione su base multipla e centri di costo 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, distinguere costi diretti e indiretti, saperli raggruppare per centri di costo e redigere la tabella calcolo prezzi per aggregazione costi. 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 alla definizione delle varie escursioni suggerendo itinerari e visite.

2^UdA Turismo e legislazione turistica 20ore

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 turistica e sfruttare le norme comunitarie e nazionali.

3^UdA MKT 50 ore

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 Ideare (gruppo misto sala cucina) un banchetto per un evento completo del servizio di sala e cucina e dell'intrattenimento, calcolare il costo totale, dividendo i costi i fissi e variabili, determinare il prezzo a pax con metodo Mark Up; inoltre indicare un abbinamento piatto/vino, ricette e/o caratteristiche enologiche, calcolo.

4^ UdA Programmazione e budget 45 ore

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 programmazione 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.

5^ UdA Business Plan 20 ore

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.

PRIMO MODULO (primo quadrimestre) Ripasso del vocabolario tecnico contenuto nei capitoli 5,6 e 7 svolti nel precedente anno scolastico.

MODULO 2 Unit 7 (primo quadrimestre)

Pag 127-132 techniques to impress customers (filleting fish, Flambeing techniques, crepes Suzette)

- MODULO 3 Unit 8 At the Bar (primo quadrimestre)

- pag 146 Bar Marketing Ideas

- pag 148 The coolest bars around the world

- p 150 The ideal pub Orwell

MODULO 4 (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 5 (UNIT 14) Safety in the catering industry HCCP (primo quadrimestre)

Safety regulations in the UK pag 236

Many risks and prevention pag 238/239

Hot Work environment pag 241

Food safety, HCCP system pag 242-243

MODULO 6 (UNIT 11) Bartenders and Sommeliers (secondo quadrimestre)

Pag 183 wine tasting

Pag 186 How wine making processes affect wine

- Pag 193 mixing cocktails

MODULO 7 UDA generale e professionale :gli studenti hanno preparato delle presentazioni in inglese ed in italiano riferite a preparazioni di cocktail con prodotti sostenibili e biologici (secondo quadrimestre)

MODULO 8 Sono state, inoltre, svolte le seguenti letture di approfondimento (primo e secondo quadrimestre)

- New food trends pag 250-251

- Unusual dining experiences pag 252-253

- Food in art, food as art pag 295-298

MODULO 9 UDA di educazione civica con presentazione multimediale da parte degli studenti relativa all'uguaglianza di genere dal titolo "Gender equality and identity" (primo quadrimestre)

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.

Unité 13 Le personnel de salle

Le serveur

Le barman

Le directeur de la restauration

Le sommelier

La tenue du personnel de salle

Le matériel de restaurant

Le matériel de table

La mise en place et l'organisation du travail en salle

Les différents types de service

Les buffets

Unité 3 Le personnel de cuisine et la sécurité

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

Unité 15 Les vins

Petite histoire du vin

Les régions viticoles françaises

La classification des vins

Les phases de la vinification

Vins et mets

Methodologie: cooperative learning, lezioni frontali, dibattito, classe rovesciata

Strumenti: LIM, Libro, Quaderno - Valutazione: Formativa e sommativa, scritta e orale

La docente

Maria Montialbo

## **Cucina**

Programma classe 5 SVI- Anno scolastico 2023/2024

Articolazione: □ enogastronomia

Docente: Antonio Giorgio

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

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.

**Matematica** Classe 5 sv I a.s. 2023/24 - Programma svolto

Libro di testo: Colori della Matematica - Edizione BIANCA - Secondo biennio e quinto anno - Volume A

Autori: Leonardo Sasso – Ilaria Fragni Editore: Petrini

FUNZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE: - La funzione esponenziale e le sue proprietà – La funzione logaritmica e le sue proprietà - Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche elementari

DERIVATE:

- definizione di derivata di una funzione -interpretazione geometrica del concetto di derivata

- derivata delle funzioni elementari (escluso f. goniometriche) e regole di derivazione - equazione della tangente a una curva - derivata della funzione composta - estremi di una funzione - cenni ai punti di flesso - problemi di ottimizzazione

CALCOLO COMBINATORIO: - Permutazioni semplici e con ripetizione - Disposizioni semplici e con ripetizione -

Combinazioni semplici e con ripetizione

PROBABILITA': - Probabilità classica : definizione ed assiomi - Teoremi della

probabilità dell'evento contrario e dell'unione di eventi - Eventi indipendenti e dipendenti : regola del prodotto per la

probabilità dell'intersezione di eventi indipendenti – Probabilità condizionata e regola per il calcolo della probabilità

dell'intersezione di eventi dipendenti - Il teorema di Bayes ed il teorema di disintegrazione con applicazioni mediante

la rappresentazione con diagramma ad albero (esercizi sul controllo di qualità e test clinici con falsi positivi ed altre applicazioni a casi reali anche collegati all'educazione