



ESAME DI STATO

DOCUMENTO del CONSIGLIO di CLASSE

ART 10 OM n 55 del 22-03-2024

a. s. 2023/2024

Indirizzo: Enogastronomico

Classe 5AE

Docente Coordinatore della classe: prof. Tonarelli Amedeo

Obiettivi generali dell'indirizzo di studi:

- Assimilazione di conoscenze ed abilità nei singoli ambiti disciplinari per consentire, all'alunno, l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative e ricettive.
- Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici.
- Capacità di utilizzare gli strumenti professionali.
- Capacità di recepire i cambiamenti, di comprendere e fare proprie le esigenze esterne.
- Spirito di adattamento e di iniziativa.
- Capacità di organizzazione personale e di applicazione responsabile e metodica.

Profilo della classe:

La classe 5^A articolazione Enogastronomia si è costituita nel terzo anno.

La classe è composta da 18 alunni, 6 femmine e 12 maschi, uno dei quali segue una programmazione differenziata nel rispetto delle normative vigenti; il CDC ha predisposto il relativo Piano Educativo Individuale, come per altri tre studenti, che seguono però una programmazione equipollente. Per altri tre allievi, una DSA e due BES, il CDC ha redatto i rispettivi PDP. Al nucleo originario della classe, si sono aggiunti, nell'a.s. 2023/2024, due discenti (uno ripetente ed uno di nuova iscrizione).

Gli alunni, nel corso degli anni, hanno instaurato relazioni generalmente adeguate, pur non avendo raggiunto una completa coesione.

Il rapporto degli allievi con i docenti, molti dei quali cambiati durante gli anni, è stato globalmente appropriato; alcuni discenti si sono distinti positivamente per correttezza e rispetto.

Gli alunni hanno perlopiù evidenziato un sufficiente interesse e una discreta attenzione alle lezioni; alcuni di loro hanno mostrato anche una partecipazione attiva. Lo studio a casa è stato selettivo solo da parte di una minoranza. Giunti al quinto anno, solo alcuni studenti risultano più maturi rispetto all'anno precedente e complessivamente consapevoli del percorso compiuto.

Da evidenziare sono la serietà e la professionalità con cui gli allievi hanno affrontato esperienze quali servizi, collaborazioni e attività di PCTO acquisendo e raggiungendo, complessivamente seppur a vari livelli, le competenze attese e i risultati prefissati; si sottolinea, a tal proposito, come diversi discenti siano stati particolarmente apprezzati per l'affidabilità nello svolgimento delle proprie mansioni.

La frequenza nel complesso è stata sostanzialmente regolare; un gruppo ristretto di alunni si è segnalato per assenze ripetute.

Nel corso del quinto anno la classe ha partecipato al Convegno "Salame e mostarda e show cooking", ad un incontro con Carlo Petrini (fondatore di Slow Food), alla presentazione della Borsa di studio "Ristorante

Il Gabbiano”, al progetto didattico “Grana Padano”, alla presentazione online del progetto Rotary Orienta, ad incontri con i Maestri del Lavoro, ad un collegamento con la Fondazione “Museo della Shoah” (Giornata della memoria 2024), ad un Progetto di Educazione alla salute (Contributi dell’Arma dei Carabinieri alla formazione della cultura della legalità “Violenza di genere Stalking e femminicidio”), ad un incontro con lo Chef Riccardo Carnevali, ad un incontro con lo Chef Tre Stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo, ad un incontro online con lo Chef Carmine Migliaro, al “Salone dello Studente Young”, all’indagine AlmaDiploma, ad una lezione con un esperto sul taglio delle carni bovine. La classe ha svolto una visita presso la ditta Walcor di Pozzaglio ed Uniti (CR) per conoscere la catena di produzione del cioccolato. Uno studente ha inoltre preso parte al Viaggio della Memoria.

L’attività didattica si è svolta coerentemente con gli obiettivi generali dell’indirizzo di studi, che ha come scopo primario l’inserimento degli studenti in strutture ristorative e ricettive.

Obiettivi didattico-educativi della classe:

- Organizzare e gestire in modo autonomo il proprio lavoro scolastico, sia a scuola che a casa, prendendo appunti durante le lezioni, facendo sintesi e/o producendo mappe concettuali.
- Organizzare il proprio tempo valutando le esigenze dello studio con eventuali attività extrascolastiche quali sport o altri interessi personali.
- Elaborare ed utilizzare un metodo adeguato all’analisi, alla sintesi e alla comunicazione di testi di vario genere.
- Agire con responsabilità, rispettare i diritti altrui, ed esercitare i propri con decisione e convinzione ma sempre nel rispetto di regole condivise.
- Creare un clima sereno in ogni momento della vita scolastica, partecipando in modo attivo e costruttivo.
- Creare relazioni interpersonali applicando il principio della tolleranza che implica accettazione e rispetto per ogni forma di differenza.
- Affinare le proprie abilità comunicative sia orale, sia scritta, relativamente alle discipline affrontate, per esprimersi in modo pertinente, chiaro e comprensibile utilizzando anche il lessico specifico in modo appropriato.
- Consolidare le abilità pratico-operative e tecniche.
- Saper relazione i contenuti delle diverse discipline e anche operare relazioni tra diversi ambiti disciplinari
- Saper individuare i rapporti causa/effetto, analogie e differenze relativi ai vari contenuti.
- Saper operare una valutazione delle informazioni cogliendone l’attualità e l’attendibilità.
- Portare l’alunno ad assimilare gli strumenti che gli consentano un approccio agevole al mondo del lavoro.

| Composizione della classe: | | | | |
|----------------------------|----|-----|--------------------|---|
| F | M | TOT | Promossi 2022/2023 | Promossi allo Scrutinio differito 2022/2023 |
| 6 | 12 | 18 | 11 | 5 |

| Continuità didattica | | | |
|---|---------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Disciplina | Docente | Continuità nelle classi III-IV-V | Discontinuità nelle classi III-IV-V |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Alongi Pietro | | X |
| Francese | Corbari Elisabetta | | X |
| Inglese | Cozzi Jessica | | X |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina | Micocci Giuseppe | X | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita | Franzini Michele | | X |
| Lingua e letteratura italiana | Tonarelli Amedeo | | X |
| Matematica | Larragueta Josè | | X |
| Religione Cattolica | Carrara Franco | X | |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | Cicognini Francesca Maria | X | |
| Scienze motorie e sportive | Zerbin Fabio | | X |
| Storia | Caserini Annalisa | | X |
| Sostegno | Bersani Maria | | X |
| Sostegno | Desideri Francesca | | X |
| Sostegno | Monico Ilaria | X | |

| Metodologia didattica | | | | | |
|---|------------------|------------------|----------|----------------|---------------------|
| Discipline | Lezione frontale | Lavori di gruppo | Ricerche | Studio di casi | Discussione guidata |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | X | X | | X | X |
| Francese | X | | | | X |
| Inglese | X | X | | | X |
| Laboratorio di servizi | X | X | | | X |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| enogastronomici - settore cucina | | | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita | X | X | | | X |
| Lingua e letteratura italiana | X | | | | X |
| Matematica | X | | | X | X |
| Religione Cattolica | X | | | | X |
| Scienza e cultura dell'alimentazio ne | X | | X | X | X |
| Scienze motorie e sportive | X | X | | | |
| Storia | X | | | | X |

| Mezzi e strumenti | | | | | | | |
|---|------------|-------------|----------|---------------------------------|--------------------------------------|------------|-------------------------|
| Discipline | Laboratori | Audiovisivi | Palestra | Attività di recupero e sostegno | Materiale didattico e libro di testo | Biblioteca | Lettrice L ₂ |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | | X | X | | |
| Francese | | X | | X | X | | X |
| Inglese | | X | | X | X | | X |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina | X | X | | X | X | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita | | X | | X | X | | |
| Lingua e letteratura italiana | | X | | X | X | | |
| Matematica | | | | X | X | | |
| Religione Cattolica | | X | | X | X | | |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | X | | X | X | | |
| Scienze motorie e sportive | | | X | | | | |
| Storia | | X | | X | X | | |

Discipline - Libri di testo - Contenuti Disciplinari e relativi Tempi

(* = argomenti che verranno completati dopo il 15 maggio)

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

LIBRO DI TESTO: “Gestire le imprese ricettive UP3”, Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – Editore Tramontana

Moduli-UU.DD.:

I contratti di lavoro

Il mercato del lavoro

- I soggetti che formano il mercato del lavoro
- I fattori che determinano la domanda e l'offerta di lavoro
- Il reclutamento del personale

Il contratto di lavoro

- I contratti di lavoro subordinato
- Estinzione del rapporto di lavoro

Il calcolo della retribuzione dei lavoratori dipendenti

- La contabilità del personale
- Elementi della retribuzione
- Le forme di assicurazione sociali

Il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali

- Caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti internazionali

Il mercato turistico nazionale, gli organi e le fonti interne

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti nazionali

Il Marketing

Il marketing aspetti generali

- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

Marketing strategico

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- La segmentazione

- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

Il marketing operativo

- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

Il Web marketing

- Il Web marketing
- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione

- Pianificazione e la programmazione
- I fattori della strategia d'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Il budget
- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Articolazione e redazione del budget
- Il controllo budgetario

Il business plan

- Il business plan
- Il contenuto del business plan

Unità di apprendimento N: La normativa del settore turistico-ristorativo

Le norme di igiene alimentare

I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- Gli elementi di un contratto
- I contratti del settore ristorativo
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione, del contratto di catering e del contratto di banqueting
- Le caratteristiche del contratto d'albergo e del contratto di deposito in albergo

Unità di apprendimento O: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Le abitudini alimentari

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

- Le attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità

- Cos'è un marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a Km 0

Le filiere agroalimentari e il concetto di tracciabilità e rintracciabilità

- Tipi di filiere
- Caratteristiche della filiera corta e della filiera lunga
- Differenza tra tracciabilità e rintracciabilità

DISCIPLINA: Francese

LIBRO DI TESTO: “Les toqués de la gastronomie” di S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini - Cappelli Editore.

Moduli-UU.DD.:

La sécurité alimentaire

1. L'hygiène dans la restauration

L'hygiène du personnel de restauration

L'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle

Les procédures d'hygiène alimentaire dans la manipulation des aliments

2. La contamination des aliments et les intoxications alimentaires

Les causes de contamination alimentaire

Les intoxications alimentaires (Toxi-Infections Alimentaires – TIA)

3. La conservation des aliments

L'altération des aliments

Les méthodes de conservation des aliments à travers les époques

4. La méthode HACCP

Un peu d'histoire

Qu'est-ce que la méthode HACCP ?

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es!

1. La pyramide alimentaire

Principes et groupes d'aliments

2. Mangeons méditerranéen !

Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est ?

3. Je deviens végété

Végétariens et végétaliens : faut-il se mettre au vert ?

Alimentation et maladies: quand manger rend malade

1. Les maladies liées à une mauvaise alimentation

L'obésité : mourir de trop se nourrir

L'hypercholestérolémie

Le diabète

2. La maladie cœliaque

Symptômes

Traitement et prévention

Vin et compagnie

1. Histoire du vin

Les principales régions viticoles françaises

2. La méthode champenoise

Le beaujolais nouveau est arrivé !

Un vin spécial... le cidre

3. Quelques conseils pour bien déguster un vin

L'analyse organoleptique

Le sommelier : un homme aux multiples visages

4. Rendez-vous dans une brasserie *

La route de la bière en Alsace *

5. Le monde des spiritueux *

C'est quoi une eau-de-vie ? *

Le cognac, la liqueur des dieux ! *

L'armagnac *

Le calvados *

Le monde du travail en France

1. Le curriculum vitae (CV)

Le modèle européen

Le mail de motivation

2. L'entretien d'embauche

Je prépare mon entretien d'embauche

DISCIPLINA: Inglese

LIBRO DI TESTO:

- ***“Language for life B1”* by Ben Wetz – Oxford University Press.**
- ***“Light the fire”*, Assirelli, Vetri, Cappellini – Rizzoli Languages.**

Moduli-UU.DD.:

- da *“Language for life B1”* e materiale caricato su Classroom: ripasso a.s. precedente delle Unità 2-4-8-10.
- da *“Light the fire”*: Modulo 6, Modulo 7, Modulo 8, Modulo 9.

Modulo 6: MENUS & MEALS

- UNIT 1: MENUS – Menu basics. Breakfast, lunch and dinner menus. Designing menu
- UNIT 2: CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS – Banquets and buffets. Special menus. Wine list.

Modulo 7: FOOD & HEALTH

- UNIT 1: HEALTHY EATING – A healthy life style. The food pyramid and food groups. Healthy plates.
- UNIT 2: DIETS – The Mediterranean diet. Special diets for food allergies and intolerances. Alternative diets.

Modulo 8: FOOD SAFETY & HYGIENE

- UNIT 1: FOOD HYGIENE – Food contamination. Food poisoning. Safe food storage and handling.
- UNIT 2: FOOD-SAFETY MEASURES – Food preservation and packaging. Food safety legislation. The HACCP system.

Modulo 9: THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

- UNIT 1: FOOD, A RIGHT FOR EVERYONE – Hunger and malnutrition. Taking action against hunger. The Zero Hunger Challenge.
- UNIT 2: RESPONSIBLE FOOD CONSUMPTION – Promoting a sustainable diet. Slow Food and 0 Km food. Food waste reduction.

GRAMMATICA (ripasso)● **UNIT 2**

- A) Past Simple and Past Continuous
- B) Used to

● **UNIT 4**

- A) Future tenses: will, might, be going to
- B) Present tenses for future plans and schedules

● **UNIT 8 ***

- A) Can, could, be able to
- B) Certainty and doubt: May, Might, Could, Can't, Must
- C) Defining relative clauses

● **UNIT 10**

- A) The passive: present simple and past simple

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

LIBRO DI TESTO: “Sarò chef” di Baratta, Comba, Meli, Tallone – Giunti-Slow Food Editore.

Moduli-UU.DD.:

Unità di apprendimento M “Il sistema Haccp”

M1-T-Pro-Eno *Analisi del sistema di autocontrollo*

M2-T-Pro-Eno *Simulazione del caso operativo del sistema Haccp*

Unità di apprendimento N “Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro”

N1-T-Pro-Eno *Analisi del piano di sicurezza in azienda*

N2-T-Pro-Eno *Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda*

Unità di apprendimento O “Dall’alimento al piatto”

O1-T-Pro-Eno *La qualità degli alimenti*

O2-T-Pro-Eno *Le certificazioni di qualità*

O3-T-Pro-Eno *La qualità attraverso l’etichetta e la sostenibilità ambientale*

Unità di apprendimento P “Le intolleranze e allergie alimentari ed i menu specifici”

P1-T-Pro-Eno *Le principali intolleranze e allergie alimentari*

P2-T-Pro-Eno *I menu specifici per le persone che presentano intolleranze alimentari ed allergie*

Unità di apprendimento Q “Le preparazioni di laboratorio”

Q1-T-Pro-Eno *Le tecniche operative, l’innovazione, l’impiattamento ed il servizio*

Q2-T-Pro-Eno *La preparazione di piatti nazionali ed internazionali*

Q3-T-Pro-Eno *Le preparazioni di menu con temi specifici*

Q4-T-Pro-Eno *Il lavoro in autonomia*

Unità di apprendimento R “Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio”

R1-T-Pro-Eno *Le strutture ricettive e di ristorazione, la ristorazione commerciale e collettiva*

R2-T-Pro-Eno *Il catering e la sua organizzazione*

R3-T-Pro-Eno *Il banqueting e la sua organizzazione*

R4-T-Pro-Eno *Le tipologie di menu e di buffet*

Unità di apprendimento S “Le preparazioni di laboratorio”

S1-T-Pro-Eno *Le tecniche contemporanee, l’impiattamento ed il servizio*

S2-T-Pro-Eno *Le preparazioni di piatti nazionali ed internazionali*

S3-T-Pro-Eno *Le preparazioni di menù a tema e la cucina del riciclo*

S4-T-Pro-Eno *Il lavoro in autonomia*

S5-T-Pro-Eno *La scienza in cucina, la cottura a bassa temperatura, sottovuoto, la sferificazione, la cucina con il sifone, la disidratazione e l'affumicamento (in modo teorico)*

Unità di apprendimento T “Il food&beverage manager”

T1-T-Pro-Eno *Il ruolo, la carriera, la responsabilità*

T2-T-Pro-Eno *La gestione degli acquisti, la definizione del prezzo di vendita, la gestione corretta del personale*

Unità di apprendimento U “Il lessico di cucina”

U1-T-Pro-Eno *Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina*

U2-T-Pro-Eno *Utilizzo della terminologia di settore*

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita

LIBRO DI TESTO: “Sala e Vendita per cucina”, ALMA – Edizioni: Plan.

Moduli-UU.DD.:

Modulo A – Il modo del vino 2° (12 ore)

- Ripasso delle caratteristiche della vite, la struttura del grappolo, i fattori climatici e il ruolo del terreno, la vendemmia, le fermentazioni, le principali vinificazioni (rosso-bianco-rosato), le fasi evolutive, trattamenti e correzioni, imbottigliamento e tappatura.
- I vini passiti, muffati e di ghiaccio.
- I vini liquorosi.
- I vini spumanti, il metodo Charmat e metodo Classico.
- Ripasso delle regole di degustazione e abbinamento cibo/vino.

Modulo B – Prodotti tipici (11 ore)

- Cosa sono i prodotti tipici e da cosa sono caratterizzati.
- Le caratteristiche e la normativa dei marchi di qualità volti alla tutela dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli (DOP; IGP; STG; Agricoltura Biologica – PAT; DOCG, DOC, IGT).
- Il contenuto e la struttura di un disciplinare di produzione.
- Principali prodotti tipici locali.

Modulo C – Il menu e la successione delle portate (8 ore)

- Breve introduzione sulla storia del menu, dalle civiltà classiche ai giorni nostri.
- Il banchetto di Leonardo Da Vinci del 1489 a Tortona per il matrimonio di Isabella D'Aragona e Gian Galeazzo Maria Sforza.
- I menu e le carte delle strutture ristorative.
- La creazione del menu (valutazione strutturale, composizione gastronomica, influenza territoriale, relazione tra cliente e pasto, criteri di composizione grafica).

Modulo D – Le nuove forme di ristorazione (12 ore)

- Il Catering (di cosa si tratta, cosa prevede il contratto, le forme di catering, il trasporto dei pasti).
- Il Banqueting (di cosa si tratta, il contratto, le forme esistenti, il ruolo del banqueting manager).
- Cenni di organizzazione di un banchetto.

*** Modulo E – Il Bar 2° (14 ore)**

- Le bevande (l'acqua e le sue caratteristiche, succhi di frutta, sciroppi, energy drink, bevande nervine).
- I principali distillati e liquori. *

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

LIBRO DI TESTO: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, *La mia nuova letteratura*, vol. 3, C. Signorelli Scuola.

Moduli-UU.DD.:

G1-T-PRO-ENO: Positivismo, Naturalismo, Verismo

L'età del Positivismo

Naturalismo e il Verismo:

- Il Naturalismo francese
- Il Verismo in Italia

Testi: Gervaise e l'acquavite (*L'Assommoir*).

H1-T-PRO-ENO: G. Verga

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

Le novelle

I Malavoglia

Mastro-don Gesualdo

Testi: La lupa (*Vita dei campi*), La roba (*Novelle rusticane*), La famiglia Malavoglia (*I Malavoglia*).

G2-T-PRO-ENO: Simbolismo, Estetismo, Decadentismo

L'irrazionalismo di fine secolo e il Decadentismo

Il Decadentismo:

- La poesia francese del secondo Ottocento
- Charles Baudelaire e la nascita della poesia moderna
- Il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud, Mallarmé
- Il romanzo decadente

Testi: La bellezza come unico valore (*Il ritratto di Dorian Gray*).

H2-T-PRO-ENO: G. Pascoli

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

Myricae

Canti di Castelvecchio

Testi: Novembre (*Myricae*), X Agosto (*Myricae*), Il lampo (*Myricae*), Il gelsomino notturno (*Canti di Castelvecchio*).

H3-T-PRO-ENO: G. D'Annunzio

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

La prosa: da *Il piacere* al *Notturmo*

Alcyone

Testi: L'attesa dell'amante (*Il piacere*), La sera fiesolana (*Alcyone*), La pioggia nel pineto (*Alcyone*).

G3-T-PRO-ENO: Le Avanguardie

Il Futurismo:

- L'avanguardia futurista

H4-T-PRO-ENO: I. Svevo

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

La coscienza di Zeno

Testi: Prefazione e Preambolo (*La coscienza di Zeno*), L'ultima sigaretta (*La coscienza di Zeno*), Lo schiaffo del padre (*La coscienza di Zeno*).

H5-T-PRO-ENO: L. Pirandello

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

Novelle per un anno

Il fu Mattia Pascal

Uno, nessuno e centomila

Testi: Il treno ha fischiato... (*Novelle per un anno*), La nascita di Adriano Meis (*Il fu Mattia Pascal*), Un piccolo difetto (*Uno, nessuno e centomila*).

H6-T-PRO-ENO: G. Ungaretti

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

L'Allegria

Sentimento del tempo e il dolore

Testi: Veglia (*L'Allegria*), Il porto sepolto (*L'Allegria*), Fratelli (*L'Allegria*), Sono una creatura (*L'Allegria*), Soldati (*L'Allegria*).

H7-T-PRO-ENO: E. Montale

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

Ossi di seppia

Da *Le occasioni* a *Satura*

Testi: Non chiederci la parola (*Ossi di seppia*), I limoni (*Ossi di seppia*), Meriggiare pallido e assorto (*Ossi di seppia*), Spesso il male di vivere ho incontrato (*Ossi di seppia*).

H8-T-PRO-ENO: Dante: il Paradiso *

Introduzione alla cantica *

Testi: Canto XVII. *

G4-T-PRO-ENO: Il Neorealismo *

Nuovi realismi: raccontare la realtà: *

- Il Neorealismo *

I1-T-PRO-ENO: Didattica della scrittura

Tipologie A, B, C della Prima prova scritta

DISCIPLINA: Matematica

LIBRO DI TESTO: "Matematica a colori" - edizione gialla leggera, VOL 4, Leonardo Sasso - Petrini Editore.

Moduli-UU.DD.:

A1_Q_Pro_Aeno (8.1,8.2) Modulo: Lo studio completo di una funzione

- Ricerca del dominio per funzioni razionali fratte e semplici funzioni irrazionali.
- Intersezioni e segno di funzioni razionali intere e fratte (con fattori di primo e secondo grado).
- Limiti di funzioni razionali con la risoluzione di forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$, $-\infty + \infty$.
- Ricerca degli asintoti orizzontali, verticali e loro rappresentazione.
- Derivata: definizione di derivata, significato geometrico e spiegazione intuitiva con metodo grafico, regole di derivazione delle funzioni fondamentali, derivata della somma del prodotto e del quoziente.

- Derivata prima: studio degli intervalli di crescita/decrecenza, ricerca di punti stazionari, punti di massimo-minimo (relativi e assoluti) o flessi a tangente orizzontale.
- Studio completo di funzione (razionali intere/fratte) e relativo grafico.
- Lettura di un grafico: riconoscere una funzione, determinare dominio, intersezioni con gli assi, segno, intervalli di crescita/decrecenza, punti di massimo/minimo, asintoti, limiti, caratteristiche e proprietà delle funzioni.

C1_Q_Pro_Aeno (8.3) Modulo: Applicazioni della matematica all'economia

- Ricerca operativa: origine, applicazioni, definizioni, classificazione e fasi.
- Problemi di scelta fra due alternative
- La funzione dei costi.
- Costi fissi.
- Costi variabili.
- Il costo medio e la ricerca del minimo costo medio.*
- Il ricavo e il profitto.
- Diagramma di redditività.
- Risoluzione di semplici problemi di ricerca operativa.

DISCIPLINA: Religione Cattolica

LIBRO DI TESTO: Contadini Michele, "Itinerari di Irc 2.0", ED. LDC.

Moduli-UU.DD.:

A6-T-PRO-ENO: La ricerca di Dio: ragione e fede. L'apporto della tradizione cristiana alla cultura Occidentale.

A7-T-PRO-ENO: La domanda oltre la vita: l'escatologia. La prospettiva escatologica cristiana.

B6-T-PRO-ENO: Dio creatore: la creazione dell'uomo.

C8-T-PRO-ENO: IV, VIII, X comandamento - L'amore per il prossimo.

C9-T-PRO-ENO: La morale sessuale: matrimonio, coabitazione, divorzio. La fecondazione assistita.

C10-T-PRO-ENO: V comandamento - La pena di morte.

C11-T-PRO-ENO: Cristianesimo e impegno sociale. La pace, la difesa dell'ambiente e l'inquinamento.

D4-T-PRO-ENO: Scienza e fede: differenze e similitudini nella prospettiva del fondamento umano.

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

UDA 1: Sicurezza alimentare a tutela del consumatore (h=24)

Sezione 1: La filiera alimentare

- La filiera agroalimentare e le varie tipologie.
- Impatto alimentare della filiera agroalimentare.
- Le frodi nella filiera agroalimentare.
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva.
- La qualità della filiera agroalimentare.
- Le certificazioni di qualità.

Sezione 2: Il sistema HACCP

- Igiene dei prodotti alimentari.
- I Manuali di Buone Pratiche Igieniche.
- Il sistema HACCP: le fasi preliminari, i 7 principi, l'albero delle decisioni.
- La valutazione della gravità del rischio.
- La contaminazione degli alimenti.

Sezione 3: La contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti.
- Agenti biologici e modalità di contaminazione.
- I prioni.
- I virus: epatite A.
- I batteri.
- I fattori di crescita microbica.
- Le tossinfezioni alimentari.
- I principali batteri responsabili di malattie trasmesse dagli alimenti:
 - *Bacillus cereus*;
 - *Campylobacter jejuni*;
 - botulismo;
 - *Clostridium perfringens*;
 - listeriosi;
 - salmonellosi;
 - shigellosi;
 - intossicazione stafilococcica;
 - I funghi microscopici: lieviti e muffe.
 - Le parassitosi intestinali: toxoplasmosi; anisakidosi; teniasi.

Sezione 4: La contaminazione chimico-fisica degli alimenti

- La contaminazione fisica degli alimenti.
- I radionuclidi.
- La contaminazione chimica degli alimenti.
- Le micotossine.

- Gli agrofarmaci.
- Gli zoofarmaci.
- Sostanze cedute da contenitori o imballaggi per alimenti (MOCA).
- I metalli pesanti.

UDA 2: La trasformazione degli alimenti (h=21)

Sezione 5: La conservazione degli alimenti

- Conservazione degli alimenti: cenni storici.
- Tecnologie alimentari.
- Alterazione degli alimenti: cause biologiche e fisico-chimiche.
 - Classificazione dei metodi di conservazione: in base alle cause di alterazione e in base alla natura del mezzo di conservazione.
- Conservazione con basse temperature: refrigerazione, congelamento, surgelazione.
- Conservazione con alte temperature: pastorizzazione, sterilizzazione.
 - Conservazione per sottrazione di acqua: concentrazione, essiccazione, liofilizzazione.
 - Conservazione in ambienti modificati: atmosfera controllata, atmosfera modificata, sottovuoto, cryovac.
 - Irraggiamento ed altri metodi fisici innovativi di conservazione: irraggiamento, riscaldamento chimico, pascalizzazione, sonicazione, plasma freddo, campi elettrici pulsati.
 - Conservazione con metodi chimici naturali: salagione, conservazione con lo zucchero, con l'olio, con l'aceto, con l'alcol, la marinatura.
 - Conservazione con metodi chimici artificiali: i conservanti antimicrobici, gli antimicrobici secondari, gli antiossidanti.
- L'affumicamento.
- Le fermentazioni.
 - Il packaging funzionale, comunicare la qualità con l'etichettatura, standard europeo per le etichette dei prodotti alimentari.

Sezione 6: La cottura degli alimenti

- La cottura.
- La trasmissione del calore in cottura.
- Effetti della cottura sugli alimenti.
 - Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura: modificazioni dei glucidi, dei protidi, reazioni di Maillard, modificazioni dei lipidi, delle vitamine, dei sali minerali.
 - Composti tossici da pratiche di cottura: ammine eterocicliche aromatiche, idrocarburi policiclici aromatici, patate fritte e consigli per ridurre il rischio di acrilammide.
 - Principali tecniche di cottura: la cottura in acqua, a vapore, nei grassi, con il calore secco, a microonde, sottovuoto, a estrusione.

Sezione 7: I nuovi prodotti alimentari

- Prodotti alimentari innovativi.
- Alimenti salutistici.
- Alimenti destinati ad una alimentazione particolare.

- Gli integratori alimentari.
 - Gli alimenti funzionali: con acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici, postbiotici.
- I nuovi alimenti. Insetti edibili: le tarme della farina.
- Gli alimenti geneticamente modificati.
- La classificazione NOVA degli alimenti.

UDA 3: L'alimentazione in condizioni fisiologiche (h=25)

Sezione 8: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

- Sana e corretta alimentazione: dieta, dietologia, dietetica dietoterapia.
 - La dieta nell'età evolutiva: suddivisione dell'età evolutiva, raccomandazioni nutrizionali.
 - La dieta del neonato e del lattante: il latte materno, allattamento naturale, misto e artificiale.
- L'alimentazione complementare e indicazioni nutrizionali.
 - La dieta del bambino e le basi della corretta alimentazione, alimenti ed errori da evitare nell'infanzia.
 - La dieta dell'adolescente e suggerimenti nutrizionali, errori da evitare nella dieta dell'adolescenza.
- La dieta dell'adulto e le basi per una dieta sana.
- La dieta in gravidanza.
- La dieta durante l'allattamento.
- La dieta nella terza età e consigli dietetici.

Sezione 9: Diete e stili alimentari

- Diete e benessere.
- Stili alimentari.
- La dieta mediterranea e la piramide della dieta mediterranea.
- La dieta sostenibile.
- Le diete vegetariane: latte-ovo-vegetariana, vegetariana, crudista, fruttariana.
- Le diete semivegetariane.
- La dieta macrobiotica.
 - La dieta nello sport: apporto di acqua, di macronutrienti e di micronutrienti. Il colpo di calore.

Sezione 10: Prescrizioni alimentari e religioni

- Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni.
 - Le regole alimentari nell'Ebraismo (carne kosher, pesce kosher, latte kosher, divieto di mescolare carne e latticini, i cibi parve, le bevande alcoliche, la macellazione rituale, il trattamento della carne, la certificazione kosher, il cibo nelle festività ebraiche).
 - Le regole alimentari nel Cristianesimo (Chiesa Cattolica, Ortodossa, Chiesa Cristiana Avventista del Settimo Giorno, Chiesa di Gesù Cristo dei Santi degli Ultimi Giorni, il cibo nelle festività cristiane).
 - Le regole alimentari nell'Islam (carni halal, l'alcol, l'etichetta islamica a tavola, il Ramadan, esenzione dal digiuno).

Sezione 11: L'alimentazione nella ristorazione collettiva

- La ristorazione: evoluzione, tipologie di ristorazione.
 - La ristorazione di servizio: definizione e tipologie, norme di sicurezza alimentare, servizio di gestione ed erogazione dei pasti, i diversi tipi di legume, formulazione del menù, qualità percepita.
- La mensa scolastica.
- La mensa aziendale.
- La ristorazione nelle case di riposo.
- La ristorazione ospedaliera.

UDA 4: L'alimentazione in situazioni patologiche (h=24)

Sezione 12: L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari e la prevenzione del rischio cardiovascolare.
 - L'ipertensione arteriosa, complicanze, indicazioni dietetiche. Ipertensione essenziale, secondaria, da camice bianco.
 - Le iperlipidemie e l'aterosclerosi: ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia, aterosclerosi e relative indicazioni dietetiche.

Sezione 13: L'alimentazione nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo.
- La sindrome metabolica,
- Il diabete mellito, tipi di diabete mellito, indice glicemico, indicazioni dietetiche.
- L'obesità, malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, indicazioni dietetiche.
- L'iperuricemia e la gotta, calcolosi renale, indicazioni dietetiche.
- L'osteoporosi, il rimodellamento dell'osso, tipi di osteoporosi.

Sezione 14: L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

- I disturbi gastrointestinali.
- Reflusso esofageo e indicazioni dietetiche.
- Gastrite, ulcera peptica e indicazioni dietetiche.
- Meteorismo e flatulenza e indicazioni dietetiche.
- Stipsi e indicazioni dietetiche.
- Diarrea e indicazioni dietetiche.
- Sindrome del colon irritabile e indicazioni dietetiche.
- Le malattie epatiche (epatite e cirrosi) e indicazioni dietetiche.

Sezione 15: Allergie ed intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo.
- Le reazioni tossiche.
- Le allergie alimentari, sintomi e complicanze delle allergie, i 14 allergeni alimentari.
- L'asma dei panettieri e dei pasticceri.
 - Le intolleranze alimentari (enzimatiche, farmacologiche, indefinite), l'intolleranza al lattosio, la fenilchetonuria.
- La sensibilità al glutine e la celiachia, indicazioni dietetiche.
- La diagnosi delle allergie ed intolleranze alimentari.

- Allergie intolleranze e ristorazione collettiva.

Sezione 16: Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.

- I tumori e il processo di cancerogenesi.
- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti.
- Sostanze protettive presenti negli alimenti.

I disturbi alimentari, anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata.

DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive

LIBRO DI TESTO: non previsto

Moduli-UU.DD.:

Modulo: Assunzione di norme comportamentali (A)

Titolo: Agire comportamenti responsabili

- Rischi infortunistici in ambiente di lavoro e palestra
- Normative anti-Covid
- Educazione posturale

Modulo: Percezione di sé, Capacità Motorie (B)

Titolo: Uso consapevole delle Capacità Coordinative (B1)

- Miglioramento delle capacità coordinative di base e loro affinamento
- Pre-acrobatica al suolo: esercizi a corpo libero
- Funicella: esercizio per lo sviluppo della creatività con produzione individualizzata
- Palla: esercizio per lo sviluppo della creatività con produzione individualizzata

Titolo: Uso consapevole delle Capacità Condizionali (B2)

- Stretching: utilizzo della tecnica di allungamenti muscolare specifico relativo ai principali gruppi muscolari
- Tecniche di allungamento muscolare (isometria, isotonia, Pilates)
- Sviluppo Forza Resistente (Walking Test)
- I.R.I. (indice di Ruffier)

Modulo: Il Gioco, le Regole, il Fair Play

Titolo: Pallacanestro (C1), Pallavolo (C2), Pallamano (C3), Tennis (C5), Atletica leggera (C6), Calcio a 5 (C8)

- Gioco con regole codificate, tecniche principali, arbitraggio, storia

DISCIPLINA: Storia

LIBRO DI TESTO:

Paolo Di Sacco, *Agenda storia. Idee, persone, cose, vol. 2 Il Settecento e l'Ottocento*, ed SEI.

Paolo Di Sacco, *Agenda storia. Idee, persone, cose, vol. 3 Il Novecento e l'età attuale*, ed

Unità E: Il tempo dell'imperialismo

La seconda rivoluzione industriale e il movimento operaio

L'Italia della sinistra storica fino a Crispi

L'Europa a fine Ottocento

L'ideologia della conquista: razzismo e colonialismo

Unità A: Un inquieto inizio di XX secolo

La Belle époque e la nuova società di massa: le promesse del nuovo secolo (sintesi)

Nuovi protagonisti sulla scena internazionale: i giganti dell'est e gli Stati Uniti (sintesi)

L'Italia di Giolitti. Vantaggi e contraddizioni di una politica riformatrice

Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914. Alleanze ostili, riarmo, aree calde: la guerra è dietro l'angolo.

Unità B: Guerra e dopoguerra

L'Europa nella spirale della Prima guerra mondiale. L'inutile strage: l'Europa e il mondo in fiamme

La Rivoluzione russa. Dallo zar a Lenin, un evento epocale nella storia del Novecento

Un bilancio del conflitto e una pace insoddisfacente. Tante vittime non insegnano nulla: gli errori di Versailles

Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar, Crisi sociale, crisi politica, crisi economica

Unità C: L'ascesa dei totalitarismi

Il fascismo scala il potere in Italia. Una violenta risposta al disordine

Le difficoltà delle democrazie: la crisi del 1929 (in sintesi)

Il fascismo diventa regime. Progetto totalitario e bavaglio alle libertà

L'URSS di Stalin. A passo di marcia: collettivizzazione, industrializzazione, terrore

La Germania di Hitler. Un feroce progetto totalitario

Unità D: Nell'abisso della seconda guerra mondiale

I fascismi dilagano: verso un nuovo conflitto generalizzato.

Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo

La guerra civile in Italia, la Resistenza e la nascita della Repubblica

Due tragedie: l'olocausto nucleare e la Shoah (in sintesi)

Unità E: Gli anni della guerra fredda

L'Europa e il mondo diviso in due blocchi. L'equilibrio sul filo del terrore: gli anni Cinquanta *

La Rivoluzione di Mao e la decolonizzazione (sintesi) *

| PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'APPRENDIMENTO (PCTO- EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO) | |
|---|---|
| Denominazione Profilo | <p>OPERATORE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</p> <p>L'esperienza di alternanza contribuisce a rafforzare le competenze tecniche, economiche e giuridiche della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'alternanza scuola lavoro offre le seguenti opportunità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • apprendere e sviluppare competenze di base e professionali • affinare le capacità relazionali e comunicative • sviluppare l'attitudine alla cooperazione |
| Attività anni scolastici 2021-22 2022-23 2023-24 | <ul style="list-style-type: none"> • PCTO e tirocini brevi con aziende ed associazioni del territorio (a.s. 2021/22). • PCTO e tirocini brevi con aziende ed associazioni del territorio (a.s. 2022/23). • PCTO e tirocini brevi con aziende ed associazioni del territorio (a.s. 2023/24). |
| Competenze acquisite | <ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici - ristorativi. • Predisporre menù correlati con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a necessità dietologiche specifiche. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze della filiera. • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza trasparenza tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. • Attuare strategie di pianificazione comprensione monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto ristorativo |

| PERCORSI/ARGOMENTI DI CARATTERE MULTIDISCIPLINARE/NUCLEI TEMATICI | | | |
|--|--|---------------------------------|--|
| Argomenti-UDA | Discipline coinvolte | Documenti/Testi proposti | Attività |
| Le filiere agroalimentari | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione | Libri di testo, fotocopie | Lezione frontale, di laboratorio, seminari |
| Le abitudini alimentari | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione | Libri di testo | Lezione frontale, di laboratorio |
| Tracciabilità, rintracciabilità, qualità dei prodotti alimentari | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione | Libri di testo | Lezione frontale, di laboratorio |
| Sistema HACCP | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Francese, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione | Libri di testo | Lezione frontale, di laboratorio |
| Qualità, certificazione di qualità, marchi di qualità | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione | Libri di testo | Lezione frontale, di laboratorio |
| Nozioni e conoscenze per operare nell'ottica della qualità nei servizi ristorativi | Diritto e tecniche della struttura ricettiva, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione | Libri di testo | Lezione frontale, di laboratorio |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Igiene alimentare e Igiene nei servizi ristorativi | Inglese, Francese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione | Libri di testo | Lezione frontale, di laboratorio |
| Dieta mediterranea | Francese, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione | Libri di testo | Lezione frontale, di laboratorio |
| Menù come strumento di vendita | Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione | Libri di testo | Lezione frontale, di laboratorio |
| Banqueting e catering | Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione | Libri di testo | Lezione frontale, di laboratorio |
| La sostenibilità alimentare | Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione | Libri di testo | Lezione frontale, di laboratorio |
| Il delivery | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione | Laboratori di cucina e annessi strumenti e macchinari, libri di testo, computer, LIM, Internet | Lezione frontale, lavoro di gruppo, attività laboratoriale, ricerca-azione, incontro con esperto del settore |

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE- EDUCAZIONE CIVICA

LE ISTITUZIONI NAZIONALI, SOVRANAZIONALI E INTERNAZIONALI

TITOLO: Gli organismi comunitari e internazionali

| Percorso/Progetto formativo | Discipline coinvolte | Materiali/Testi/Documenti | Attività svolte |
|------------------------------|---|--|--|
| L'Agenda 2030: presentazione | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Piano di lavoro | Lezione frontale |
| Le istituzioni europee | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Inglese, Scienza e | Materiale multimediale, testi, fotocopie | Lezione frontale, lezione dialogata, comprensione del testo, test, |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | cultura dell'alimentazione | | questionari, produzione scritta |
| La FAO e la sostenibilità ambientale | Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione | Materiale multimediale | Lezione frontale, lezione dialogata, test, produzione scritta |
| Le istituzioni internazionali | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Storia | Libro di testo, Materiale multimediale | Lezione frontale, lezione dialogata, test |
| La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani | Lingua e letteratura italiana | Materiale multimediale | Lezione frontale, lezione dialogata, test, produzione scritta |
| Le associazioni di valorizzazione dei prodotti alimentari e lo Slow Food | Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina | LIM | Lezione frontale, lezione dialogata, test, presentazioni orali di gruppo |

PERCORSI PER LE DISCIPLINE NON LINGUISTICHE VEICOLATE IN LINGUA STRANIERA ATTRAVERSO LA METODOLOGIA CLIL

| Discipline coinvolte e lingue utilizzate | Contenuti disciplinari | Modello operativo | Metodologia e modalità di lavoro | Risorse (materiali, sussidi) |
|--|------------------------|---|---|------------------------------|
| | | <input type="checkbox"/> insegnamento gestito dal docente di disciplina <input type="checkbox"/> insegnamento in co-presenza <input type="checkbox"/> altro (specificare) | <input type="checkbox"/> frontale <input type="checkbox"/> individuale <input type="checkbox"/> a coppie <input type="checkbox"/> in piccoli gruppi <input type="checkbox"/> utilizzo di particolari metodologie didattiche (specificare quali) | |

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI e INTEGRATIVE

| | |
|-----------------------|--|
| Visite guidate | Visita alla ditta Walcor di Pozzaglio ed Uniti (CR). |
|-----------------------|--|

| | |
|--|--|
| Viaggio di istruzione | Non svolto. |
| Altre esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali, orientamento, altre attività) | <ul style="list-style-type: none"> • Convegno “Salame e mostarda e show cooking”. • Incontro con Carlo Petrini (fondatore di Slow Food). • Presentazione della Borsa di studio “Ristorante Il Gabbiano”. • Progetto didattico “Grana Padano”. • Presentazione online del progetto Rotary Orienta. • Incontri con i Maestri del Lavoro. • Collegamento con la Fondazione “Museo della Shoah” (Giornata della memoria 2024). • Progetto di Educazione alla salute (Contributi dell’Arma dei Carabinieri alla formazione della cultura della legalità “Violenza di genere Stalking e femminicidio”). • Incontro con lo Chef Riccardo Carnevali. • Incontro online con lo Chef Tre Stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo. • Incontro con lo Chef Carmine Migliaro. • “Salone dello Studente Young”. • Indagine AlmaDiploma. • Lezione con esperto sul taglio delle carni bovine. |

| ALTRO (inserire ogni altro elemento che ha caratterizzato il percorso educativo degli studenti) |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Un alunno ha preso parte al Viaggio della Memoria. |

| OBIETTIVI PROGRAMMATI E OBIETTIVI REALIZZATI in termini di conoscenze, competenze, capacità acquisite | | | |
|---|-----------------------|----------------|--------------|
| *(Pienamente = da tutti; In buona parte = dalla maggioranza; Parzialmente = da una minoranza) | | | |
| Obiettivi programmati | Obiettivi realizzati* | | |
| DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | Pienamente | In buona parte | Parzialmente |
| Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Le nuove dinamiche del mercato turistico. Tecniche di marketing turistico e web marketing. Filiera agroalimentare. Abitudini alimentari ed economia del territorio. La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative. | | X | |
| Competenze: <ul style="list-style-type: none"> Sa utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. Sa applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Sa adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. | | X | |
| Capacità: <ul style="list-style-type: none"> Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche. Utilizzare le tecniche di marketing con attenzione agli strumenti digitali. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. | | X | |
| DISCIPLINA: FRANCESE | | | |
| Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Conoscenze i contenuti proposti specifici dell'indirizzo. Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base. Conoscere il lessico settoriale. | | X | |
| Competenze: <ul style="list-style-type: none"> Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore. Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale. Saper esprimere opinioni personali su argomenti di carattere settoriale. | | X | |
| Capacità: <ul style="list-style-type: none"> Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione. Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale. Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale. | | X | |
| DISCIPLINA: INGLESE | | | |
| Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo. Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base. Conoscere il lessico della lingua settoriale. | | X | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Competenze: <ul style="list-style-type: none"> Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici). Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale. Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale. | | X | |
| Capacità: <ul style="list-style-type: none"> Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione. Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale. Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale. | | X | |
| DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA | | | |
| Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo enogastronomico di cucina. Conoscere le diverse strutture ristorative e le loro caratteristiche. Conoscere il lessico della lingua settoriale e le ricette proposte in laboratorio. | | X | |
| Competenze: <ul style="list-style-type: none"> Saper relazionare su argomenti di carattere generale e specifico di settore enogastronomico di cucina. Saper descrivere i prodotti alimentari di cucina, e le tecniche operative. Relazionare su argomenti relativi alla cucina nazionale ed internazionale. | | X | |
| Capacità: <ul style="list-style-type: none"> Applicare correttamente nelle principali operazioni relative alla preparazione dei piatti all'interno di menu specifici. Seguire le regole di igiene e sicurezza durante le preparazioni di cucina. | | X | |
| DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA | | | |
| Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo. Conoscere il lessico settoriale. | | X | |
| Competenze: <ul style="list-style-type: none"> Saper relazionare su argomenti di carattere generale e specifico di settore sala e bar. Saper descrivere i prodotti dell'enologia, i prodotti alcolici/analcolici e le bevande in generale. Relazionare su argomenti relativi all'attività di sala e alla ristorazione in generale. | | X | |
| Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Saper applicare le nozioni ricevute nelle principali operazioni e situazioni del settore ristorativo. | | X | |
| DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principali movimenti culturali – e specificamente letterari – otto-novecenteschi. • Conoscere la vita, le opere, il pensiero e la poetica dei principali autori, in particolare italiani, della letteratura otto-novecentesca. • Conoscere i principali generi della letteratura otto-novecentesca, in riferimento soprattutto a quella italiana. • Conoscere le caratteristiche essenziali e i contenuti esposti della terza cantica della <i>Divina Commedia</i>. | | X | |
| <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. • Utilizzare gli strumenti culturali per porsi con atteggiamento critico di fronte alla realtà. | | X | |
| <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collocare i movimenti culturali – e specificamente letterari – otto-novecenteschi nel loro contesto storico. • Collocare gli autori, in particolare italiani, della letteratura otto-novecentesca nel loro contesto storico e culturale. • Leggere, commentare e interpretare un testo (italiano o in traduzione italiana) in prosa o poesia. • Organizzare, pianificare e produrre un testo in lingua italiana scritto in modo pertinente alla consegna, coeso, coerente, corretto dal punto di vista grammaticale e mostrando sufficiente proprietà lessicale. | | X | |
| DISCIPLINA: MATEMATICA | | | |
| <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper studiare semplici funzioni razionali (con fattori di primo o secondo grado): concetto di funzione ed elementi descrittivi principali. • Conoscere il concetto di funzione e i principali elementi descrittivi. • Conoscere il concetto di: costo fisso, variabile e medio, ricavo e utile di un problema economico. | | X | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Competenze: <ul style="list-style-type: none"> Saper interpretare il grafico di una funzione rispetto a: dominio, segno e intersezioni con gli assi, limiti agli estremi del dominio ed asintoti, andamento e punti di massimo o minimo (relativo-assoluti). Saper interpretare le principali funzioni che caratterizzano un problema di natura economica. Costruire modelli e risolvere semplici problemi di natura economica. | | X | |
| Capacità: <ul style="list-style-type: none"> Capacità di collegare ambiti tematici di diverse discipline. Capacità di proporre soluzioni in modo sufficientemente autonomo ai diversi problemi proposti. | | X | |
| DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA | | | |
| Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo. La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia. Scelte di vita, vocazione, professione. Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica. | | X | |
| Competenze: <ul style="list-style-type: none"> Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica. Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico- tecnologica. | | X | |
| Capacità: <ul style="list-style-type: none"> Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana in un quadro di un dialogo libero, aperto e costruttivo. Individuare la visione Cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero. Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo. Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica. | | X | |
| DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. • Fattori di rischio professionale ed ambientale. • Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente. • Le normative vigenti, nazionali e comunitarie, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. • Elementi di eco-gastronomia. • Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura. • Concetti di sostenibilità e certificazione. • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. | | X | |
| <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. • 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. • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. | | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Capacità: <ul style="list-style-type: none"> • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. • Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili). • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. | | X | |
| DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | | | |
| Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici. • Conoscere il linguaggio specifico. • Conoscere le capacità motorie e come svilupparle. | X | | |
| Competenze: <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere l'esercizio proposto. • Saper collaborare con i compagni. • Saper lavorare in autonomia. | | X | |
| Capacità: <ul style="list-style-type: none"> • Saper controllare il proprio corpo in maniera globale e differenziata. • Saper controllare un piccolo attrezzo in situazioni specifiche. • Saper prendere una decisione durante un gioco di squadra. • Sapere, a seconda delle situazioni, come comportarsi, applicando la teoria appresa. | | X | |
| DISCIPLINA: STORIA | | | |
| Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli eventi più significativi della storia italiana, europea e mondiale dell'Ottocento e del Novecento. | | X | |
| Competenze: <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le dinamiche economiche, sociali e culturali che determinano gli esiti storici e stabilire opportune relazioni con il mondo attuale. | | | X |
| Capacità <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare un avvenimento storico in relazione alle cause che lo hanno determinato e alle conseguenze scaturite. • Possedere un'adequata padronanza linguistica e usare il linguaggio specifico della disciplina. | | | X |

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

| | |
|--|---|
| Indicatori e/o descrittori adottati: | <ul style="list-style-type: none"> • Efficacia e correttezza della forma espressiva. • Comprensione dei contenuti. |
| Esplicitazione del livello di sufficienza: | <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione e conoscenza di contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto. |
| Frequenza e caratteristiche delle verifiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Almeno due verifiche scritte a quadrimestre: domande aperte ed esercizi di applicazione. • Due verifiche orali per quadrimestre. |

DISCIPLINA: FRANCESE

| | |
|--|---|
| Indicatori e/o descrittori adottati: | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza della microlingua. • Conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenuti. • Efficacia e correttezza della forma espressiva. |
| Esplicitazione del livello di sufficienza: | <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione e conoscenza dei contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto, ma comunque in grado di esplicitare il messaggio. |
| Frequenza e caratteristiche delle verifiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: due a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento). • Verifiche orali: due a quadrimestre. |

DISCIPLINA: INGLESE

| | |
|--|---|
| Indicatori e/o descrittori adottati: | <ul style="list-style-type: none"> • Efficacia e correttezza della forma espressiva. • Comprensione dei contenuti proposti. • Conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenuti proposti. |
| Esplicitazione del livello di sufficienza: | <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione e conoscenza di contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto sia nella lingua scritta sia nella lingua scritta che orale. |
| Frequenza e caratteristiche delle verifiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: due o tre a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturati e di completamento). • Verifiche orali: due o tre a quadrimestre. • Verifiche di recupero scritte e/o orali per tutti gli studenti che non hanno raggiunto la sufficienza. |

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

| | |
|--|--|
| Indicatori e/o descrittori adottati: | <ul style="list-style-type: none"> • Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici. • Conoscenza autonoma dei contenuti. • Adeguate capacità organizzative. |
| Esplicitazione del livello di sufficienza: | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. • Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato. • Trasformazione e realizzazione dei prodotti all'interno di menu specifici. |
| Frequenza e caratteristiche delle verifiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Almeno due verifiche scritte a quadrimestre. • Valutazione mensile delle prove pratiche. |

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

| | |
|--|--|
| Indicatori e/o descrittori adottati: | <ul style="list-style-type: none"> • Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici. • Conoscenza autonoma dei contenuti. • Adeguate capacità organizzative. |
| Esplicitazione del livello di sufficienza: | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche piccola lacuna. • Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato. |
| Frequenza e caratteristiche delle verifiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Due votazioni a quadrimestre tramite verifiche scritte e/o interrogazioni. |

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

| | |
|--------------------------------------|---|
| Indicatori e/o descrittori adottati: | <ul style="list-style-type: none"> • Interesse, partecipazione, studio. • Conoscenza dei contenuti. • Capacità di esposizione. |
|--------------------------------------|---|

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di operare collegamenti e di rielaborare criticamente i contenuti. • Uso del linguaggio proprio della disciplina. • Organizzazione, pianificazione, pertinenza, coesione, coerenza, proprietà lessicale e correttezza grammaticale nella produzione di un testo scritto in lingua italiana. |
| Esplicitazione del livello di sufficienza: | <ul style="list-style-type: none"> • L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse. • L'alunno deve sapere esporre gli aspetti essenziali dei contenuti proposti. • L'alunno deve essere in grado di produrre testi in lingua italiana scritti in modo pertinente alla consegna e sufficientemente coesi, coerenti e corretti dal punto di vista grammaticale. |
| Frequenza e caratteristiche delle verifiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Almeno due verifiche scritte a quadrimestre (tipologie A, B, C). • Interrogazioni orali o scritte (almeno due a quadrimestre). |
| DISCIPLINA: MATEMATICA | |
| Indicatori e/o descrittori adottati: | <ul style="list-style-type: none"> • Studiare e rappresentare grafici di semplici funzioni nota l'equazione. • Conoscenza dei contenuti essenziali. • Correttezza e coerenza del procedimento risolutivo. • Interpretazione e lettura di un grafico. • Capacità di formulare modelli matematici per la risoluzione di problemi. |
| Esplicitazione del livello di sufficienza: | <ul style="list-style-type: none"> • Nelle prove scritte si è attribuito un livello di sufficienza al conseguimento del 60% del punteggio massimo, a seconda della difficoltà e agli obiettivi della prova stessa. • Nella prova orale si è attribuito il livello di sufficienza a chi ha dimostrato una conoscenza ed una esposizione sostanzialmente corretta dei contenuti ed ha saputo orientarsi nella soluzione dei problemi anche se guidato. |
| Frequenza e caratteristiche delle verifiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Sono state effettuate tre verifiche scritte nel primo quadrimestre, tre verifiche scritte e una orale nel secondo al termine di ogni attività didattica. • Le valutazioni formative hanno tenuto in considerazione l'impegno, il lavoro svolto, la collaborazione, la partecipazione nella didattica, il miglioramento nel processo di apprendimento. • Sono state inoltre programmate prove scritte per il recupero. |
| DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA | |
| Indicatori e/o descrittori adottati: | <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di rielaborazione critica personale |
| Esplicitazione del livello di sufficienza: | <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere il significato delle argomentazioni. |
| Frequenza e caratteristiche delle verifiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Confronto dialogico. |
| DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | |
| Indicatori e/o descrittori adottati: | <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione degli argomenti o delle tematiche proposte. • Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina. • Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni. • Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici e tecnici. |
| Esplicitazione del livello di sufficienza: | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. • Esposizione semplice ma corretta dei contenuti. • Conosce i contenuti essenziali e risponde con aderenza alle richieste. • Vengono fornite le informazioni più importanti. |
| Frequenza e caratteristiche delle verifiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Scritte 3 a quadrimestre (2 sotto forma di domande aperte e 1 sotto forma di temi basati sulle tracce ministeriali degli anni precedenti). • Orali 2 a quadrimestre. |
| DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | |

| | |
|--|--|
| Indicatori e/o descrittori adottati: | <ul style="list-style-type: none"> • Correttezza globale del movimento, correttezza specifica del gesto tecnico, utilizzo di terminologie specifiche. |
| Esplicitazione del livello di sufficienza: | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza minima degli argomenti trattati, utilizzo autonomo di indicatori spazio-temporali, partecipazione attiva alle lezioni. |
| Frequenza e caratteristiche delle verifiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Osservazione costante durante le lezioni di: impegno, partecipazione attiva, collaborazioni con i pari. • Test pratici specifici. • Test condizionali. |

DISCIPLINA: STORIA

| | |
|--|---|
| Indicatori e/o descrittori adottati: | <ul style="list-style-type: none"> • Interesse, partecipazione e impegno nello studio • Conoscenza degli argomenti • Capacità di esposizione dei contenuti con organicità • Uso del linguaggio specifico della disciplina • Capacità di operare collegamenti • Capacità di cogliere le relazioni con l'attualità e di avviare una riflessione critica |
| Esplicitazione del livello di sufficienza: | <ul style="list-style-type: none"> • L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse. • Deve sapere esporre gli aspetti essenziali dei contenuti proposti. |
| Frequenza e caratteristiche delle verifiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni orali e scritte almeno due a quadrimestre. |

Simulazione della Prima prova

| Argomento | Tipologia | Tempi |
|---|-----------|--------------------|
| Esempi Prima prova scritta - marzo 2019 | A-B-C | 6 ore (08/03/2024) |
| Prima prova scritta - sessione ordinaria 2022 | A-B-C | 6 ore (19/04/2024) |

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione della 1° prova scritta.

Simulazione della Seconda prova

| Argomento | Tipologia | Tempi |
|---|-----------|--------------------|
| Seconda prova scritta - sessione ordinaria 2023 | A | 4 ore (15/04/2024) |

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione della 2° prova scritta.





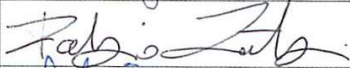


Simulazione del colloquio

| Argomento/materiali proposti | Discipline coinvolte | Tempi |
|--------------------------------------|---|--------------------|
| Immagine di una porzione di tiramisù | Diritto e tecniche, amministrative della struttura ricettiva, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Lingua e letteratura italiana, Matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione | 1 ora (06/05/2024) |

| | | |
|---|---|--------------------|
| Immagine relativa al fast food | Diritto e tecniche, amministrative della struttura ricettiva, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Lingua e letteratura italiana, Matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione | 1 ora (06/05/2024) |
| Da definire alla data stabilita per la consegna del presente documento. | Diritto e tecniche, amministrative della struttura ricettiva, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Lingua e letteratura italiana, Matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione | 1 ora (27/05/2024) |
| Da definire alla data stabilita per la consegna del presente documento. | Diritto e tecniche, amministrative della struttura ricettiva, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Lingua e letteratura italiana, Matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione | 1 ora (27/05/2024) |

Per la valutazione si rimanda alla specifica griglia allegata di valutazione della prova orale.

Componenti del Consiglio di classe

| Cognome | Nome | Disciplina | Firma |
|------------|-----------------|---|---|
| Alongi | Pietro | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva |  |
| Corbari | Elisabetta | Francese |  |
| Cozzi | Jessica | Inglese |  |
| Micocci | Giuseppe | Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina |  |
| Franzini | Michele | Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita |  |
| Tonarelli | Amedeo | Lingua e letteratura italiana |  |
| Larragueta | Josè | Matematica |  |
| Carrara | Franco | Religione Cattolica |  |
| Cicognini | Francesca Maria | Scienza e cultura dell'alimentazione |  |
| Zerbin | Fabio | Scienze motorie e sportive |  |
| Caserini | Annalisa | Storia |  |
| Bersani | Maria | Sostegno |  |
| Desideri | Francesca | Sostegno |  |
| Monico | Ilaria | Sostegno |  |

Il Coordinatore

Il Segretario

Prof. Amedeo Tonarelli

Prof.ssa Ilaria Monico




I Rappresentanti degli studenti

Andrea Laska

X Victoria Piozzi



NORALPURI



Cremona, 07/05/2024

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Nicoletta Ferrari



ALLEGATI

- ALL N 1 - UDA di Cittadinanza e Costituzione/Educazione Civica
- ALL N 2 - Esercitazioni di prove effettuate in preparazione dell'esame
- ALL N 3 - Griglia di valutazione della prova orale

Allegati da inviare separatamente in apposito file alla Segreteria Didattica per la Commissione:

- ALL N 4 - Documentazione relativa alle attività di PCTO/Project Work