



ESAME DI STATO

DOCUMENTO del CONSIGLIO di CLASSE

ART 10 OM n 67 del 31-03-2025

a. s. 2024/2025

Indirizzo: Enogastronomico

Classe 5 BE

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^AB articolazione Enogastronomia si è costituita nel terzo anno.

La classe è composta da 15 alunni, 9 maschi e 6 femmine, una delle quali segue una programmazione differenziata nel rispetto delle normative vigenti; il CDC ha predisposto il relativo Piano Educativo Individuale, come per altri quattro discenti, che seguono però una programmazione equipollente. Per altri tre allievi, un DSA e due BES, il CDC ha redatto i rispettivi PDP.

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

Il rapporto degli studenti con i docenti, diversi 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, molti allievi risultano più maturi rispetto al passato e complessivamente consapevoli del percorso compiuto.

Da evidenziare sono la serietà e la professionalità con cui alcuni studenti 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.

Nel corso del quinto anno la classe ha partecipato al progetto didattico "Grana Padano", ad un collegamento con la Fondazione "Museo della Shoah" (Giornata della memoria 2025), ad un incontro con lo Chef Riccardo Carnevali, al "Salone dello Studente Young", all'indagine ALMADIPLOMA, a due seminari presso l'Università Cattolica e alla visita del Campus Santa Monica, ad un Progetto di Educazione alla salute (Il ruolo dell'arma dei Carabinieri nei Controlli e nella prevenzione agroalimentare), nonché alla predisposizione di menù per show-cooking ed eventi del territorio (Festa del Torrione, Festa del Salame, Formaggi e sorrisi, Giornate Scuola Aperta, Anniversario della Polizia di Stato). Altri eventi sono in fase di definizione.

La classe ha effettuato una visita presso il Vittoriale degli Italiani e la città di Salò. Una studentessa 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 2023/2024	Promossi allo Scrutinio differito 2023/2024
6	9	15	15	///

Continuità didattica

Disciplina	Docente	Continuità nelle classi III-IV-V	Discontinuità nelle classi III-IV-V
Diritto e tecniche amministrative	Alongi Pietro		X
Francese	Mangano Lucrezia		X
Inglese	Gusberti Paola	X	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Fusco Cristian	X	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Cantarella Vito		X
Lingua e letteratura italiana	Tonarelli Amedeo		X
Matematica	Lorenzini Paola		X
Religione Cattolica	Carrara Franco	X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vetrano Antonino	X	
Scienze motorie e sportive	Battista Simone		X
Storia	Tonarelli Amedeo	X	
Tedesco	Ettari Marta		X
Sostegno	Di Natale Caterina		X
Sostegno	Di Nuzzo Tiziana		X

Metodologia didattica

Discipline	Lezione frontale	Lavori di gruppo	Ricerche	Studio di casi	Discussione guidata
Diritto e tecniche amministrative	X	X		X	X
Francese	X				X
Inglese	X	X			X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	X	X			X
Laboratorio di servizi enogastronomici -	X	X			X

settore sala e vendita					
Lingua e letteratura italiana	X				X
Matematica	X			X	X
Religione Cattolica	X				X
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X	X	X
Scienze motorie e sportive	X	X	X		
Storia	X	X			X
Tedesco	X	X	X		X

Mezzi e strumenti							
Discipline	Laboratori	Audiovisivi	Palestra	Attività di recupero e sostegno	Materiale didattico e libro di testo	Biblioteca	Lettrici L ₂
Diritto e tecniche amministrative				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	X				
Storia		X		X	X		
Tedesco		X		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

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

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

DOPO IL 15 MAGGIO

I contratti delle imprese ristorative e ricettive (cenni dopo il 15 maggio) *

- 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

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 végé

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 *L 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°

- 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

- 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

- 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

- 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°**

- 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*), L'addio di 'Ntoni (*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*), Il fidanzamento di Zeno (*La coscienza di Zeno*), Un'esplosione enorme (*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 VI, 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.:

Modulo: Lo studio completo di una funzione

- Ricerca del dominio per funzioni razionali intere e fratte e semplici funzioni irrazionali.
- Ricerca di eventuali simmetrie di funzioni razionali intere e fratte.
- Intersezioni con gli assi cartesiani 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 ∞/∞ , $0/0$, $-\infty + \infty$.
- Ricerca degli asintoti orizzontali e verticali e loro rappresentazione.
- Derivata: definizione di rapporto incrementale e 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 monotonia, ricerca di punti stazionari, estremi relativi e assoluti, flessi a tangente orizzontale. Teoremi di Rolle e di Fermat: applicazioni.
- Cenni sui punti di non derivabilità.
- Derivata seconda: concavità e flessi.
- Studio completo di funzione (per funzioni razionali intere e fratte) e grafico.
- Lettura del grafico di una funzione: riconoscere una funzione e determinare dominio, simmetrie, intersezioni con gli assi, segno, intervalli di monotonia, limiti e asintoti, punti stazionari, concavità, caratteristiche e proprietà delle funzioni.

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

LIBRO DI TESTO: "Scienza e cultura dell'alimentazione" VOL 5, A. Machado – Poseidonia Scuola

Moduli-UU.DD.:

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, il favismo, 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, ortoressia.

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 stradale
- 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)
- Test di Cooper, comprensione del proprio livello di fitness

Modulo: Il Gioco, le Regole, il Fair Play

Titolo: Tamburello (C1), Pallavolo (C2), Pallamano (C3), Badminton (C5), Atletica leggera (C6), Calcio a 5 (C7) Tag rugby (C8)

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

DISCIPLINA: STORIA

LIBRO DI TESTO: P. Di Sacco, Agenda Storia, voll. 2-3, SEI.

Moduli-UU.DD.:

E1-T-PRO-ENO: L'Età dell'Imperialismo e la Prima Guerra Mondiale

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

La Belle Époque e la nuova società di massa

Nuovi protagonisti sulla scena internazionale

L'Italia di Giolitti

Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914

L'Europa nella spirale della Prima guerra mondiale

La Rivoluzione russa

Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente

Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar

E2-T-PRO-ENO: L'Età dei totalitarismi e la Seconda Guerra Mondiale

Il fascismo scala il potere in Italia

Le difficoltà delle democrazie: la crisi del 1929

Il fascismo diventa regime

L'URSS di Stalin

La Germania di Hitler

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

E3-T-PRO-ENO: Il mondo bipolare: dalla Guerra Fredda alla dissoluzione dell'URSS

L'Europa e il mondo divisi in due «blocchi»

La rivoluzione di Mao in Cina e la decolonizzazione (sintesi)

USA, URSS ed Europa negli anni Cinquanta e Sessanta (§§ 20.1-20.3)

Il 1968 e la contestazione giovanile (§§ 21.1-21.2)

Il 1989 e la fine del comunismo (sintesi) *

E4-T-PRO-ENO: Il mondo contemporaneo

Liberismo e globalizzazione (cenni) *

Medio Oriente e islam (cenni) *

DISCIPLINA: TEDESCO

LIBRO DI TESTO: Petrucci, Fazzi, *Mahlzeit! Neu*, Torino Loescher, 2019

Moduli-UU.DD.:

Ripasso: Was darf es sein?

- Im Speisesaal (Dialoge - Gruppenarbeit)

- o Gäste empfangen
- o Bestellungen entgegennehmen
- o Gerichte beschreiben
- o Service im Speisesaal
- o Telefonische Tischreservierung und Abbestellung
- o Zahlen, bitte!
- o Das Gedeck
- In der Bar und im Café
 - o Was trinken wir (Cocktails und Getränke)

G1-T-Pro-Eno- Rezepte und Menüs

- Rezepte beschreiben
 - o Erarbeitung eines Rezepts
 - o einige Rezepte aus Italien
 - o einige Rezepte aus Deutschland
- Menü und Speisekarte; Getränkekarte

H1-T-Pro-Eno: Lokale und Gaststätten

- verschiedene typische Lokale (Restaurant, Gaststätte, Gasthaus, ausländische Lokale, Weinlokale: Enothek/Vinothek, Brauhaus, Café, Bar, Kneipe, Imbiss, Biergarten)
- con docente madrelingua;
- Bildbeschreibung.

I1-T-Pro-Eno: Rund um die Arbeitswelt

- Berufliche Kontakte;
- Europass Lebenslauf.

***Landeskunde: Weine und Biere**

UDA multidisciplinare: Food Delivery - Lieferservice in der Gastronomie

- Definition und Merkmale;
 - Transportfahrzeuge; Kleidung der Fahrer/Fahrerinnen;
 - Online-Marketing für die Gastronomie, digitale Speisekarte und Bewertungen;
 - Bildbeschreibung.
-

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'APPRENDIMENTO (PCTO- EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

Denominazione Profilo	OPERATORE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA 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: <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 2022-23 2023-24 2024-25	<ul style="list-style-type: none">• 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).• PCTO e tirocini brevi con aziende ed associazioni del territorio (a.s. 2024/25).
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, 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, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione - Francese	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
Tracciabilità, rintracciabilità, qualità dei prodotti alimentari	Diritto e tecniche amministrative, 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, Francese, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione, Tedesco	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
Qualità, certificazione di qualità, marchi di qualità	Diritto e tecniche amministrative, 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 amministrative, 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	Francese, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio

	e cultura dell'alimentazione		
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, Tedesco	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, Francese, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione, Tedesco	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 E LA SOSTENIBILITÀ

TITOLO: Gli organismi comunitari e internazionali

Percorso/Progetto formativo	Discipline coinvolte	Materiali/Testi/Documenti	Attività svolte
Presentazione dell'UDA e del nucleo concettuale	Diritto e tecniche amministrative	Slide	Lezione frontale
L'EFSA	Scienza e cultura dell'alimentazione	Materiale multimediale	Lezione frontale, lezione dialogata, verifiche
La FAO	Inglese, Scienza e cultura dell'alimentazione	Libro di testo Materiale multimediale	Lezione frontale, lezione dialogata, cooperative learning, verifiche
L'ONU e la Società delle Nazioni	Storia	Libro di testo	Lezione frontale, lezione dialogata, verifiche

La Costituzione della Repubblica italiana e la Dichiarazione Universale dei Diritti Umani	Lingua e letteratura italiana	Materiale multimediale	Lezione frontale, lezione dialogata, verifiche
Lo sviluppo sostenibile	Diritto e tecniche amministrative, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Libro di testo Materiale multimediale	Lezione frontale, lezione dialogata, dibattito, cooperative learning, verifiche
Bilancio dell'attività	Diritto e tecniche amministrative	Questionario	Lezione frontale, lezione dialogata

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	Il Vittoriale degli Italiani e Salò (11/02/2025).
Viaggio di istruzione	///

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI, INTEGRATIVE/ DIDATTICA ORIENTATIVA

Come previsto dalle Linee guida per l'orientamento emanate con il D.M.328/2022, sono avviate e realizzate attività di orientamento per un minimo di trenta ore. In particolare sono state effettuate le seguenti esperienze orientative, schematizzate anche nell'apposito allegato

<p>Esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali, orientamento, altre attività)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Progetto didattico "Grana Padano". • Collegamento con la Fondazione "Museo della Shoah" (Giornata della memoria 2025). • Incontro con lo Chef Riccardo Carnevali. • Progetto ALMADIPLOMA. • Partecipazione al "Salone dello Studente Young". • Partecipazione al seminario "Il marketing del supermercato: come vengono scelti e presentati i cibi che acquistiamo ogni giorno?". • Partecipazione al seminario "La chimica degli alimenti nella gastronomia molecolare". • Visita del Campus Santa Monica dell'Università Cattolica. • Progetto di Educazione alla salute (Il ruolo dell'arma dei Carabinieri nei Controlli e nella prevenzione agroalimentare). • Predisposizione di menù per show-cooking ed eventi del territorio (Festa del Torrone, Festa del Salame, Formaggi e sorrisi, Giornate Scuola Aperta, Anniversario della Polizia di Stato).
--	--

ALTRO

(inserire ogni altro elemento che ha caratterizzato il percorso educativo degli studenti)

Una studentessa ha partecipato al Viaggio della Memoria.

SVOLGIMENTO PROVE INVALSI

DATE	DISCIPLINE	ORE	DOCENTI SOMMINISTRATORI
11/03/2025	ITALIANO	8:00-10:55	Fioretti
12/03/2025	MATEMATICA	8:00-10:55	Camarda
14/03/2025	INGLESE	8:00-10:55	Fioretti

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*		
	Pienamente	In buona parte	Parzialmente
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			
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			

<p>Conoscenze</p> <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	
<p>Competenze</p> <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	
<p>Capacità</p> <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			
<p>Conoscenze</p> <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	
<p>Competenze</p> <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	
<p>Capacità</p> <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			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo. • Conoscere il lessico settoriale. 		X	

<p>Competenze</p> <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	
<p>Capacità</p> <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	

<p>Competenze</p> <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	
<p>Capacità</p> <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			
<p>Conoscenze</p> <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	
<p>Competenze</p> <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	

<p>Capacità</p> <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	
<p>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>			
<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	

<p>Capacità</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. • 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					
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici. • Conoscere il linguaggio specifico. • Conoscere le capacità motorie e come svilupparle. 					X
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere l'esercizio proposto. • Saper collaborare con i compagni. • Saper lavorare in autonomia. 					X
<p>Capacità</p> <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					
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere, nella loro scansione diacronica, gli eventi più significativi e i protagonisti della storia italiana, europea e mondiale dell'Ottocento e del Novecento. • Conoscere il lessico fondamentale della disciplina. 					X
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. • Riconoscere le dinamiche politiche, economiche, sociali e culturali che determinano gli esiti storici e stabilire opportune relazioni con il mondo attuale. 					X

<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il lessico proprio della disciplina per riferire i principali eventi che hanno caratterizzato la storia italiana, europea e mondiale dell'Ottocento e del Novecento e per riflettere su di essi e sui loro protagonisti. • Interpretare un avvenimento storico in relazione alle cause che lo hanno determinato e alle conseguenze scaturite. 		X	
DISCIPLINA: TEDESCO			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lessico relativo a metodi di cottura e preparazione ingredienti. • Lessico relativo ad utensili. • Lessico relativo ad ingredienti. • Conoscere i locali ristorativi delle culture italiana e tedesca. • Lessico relativo alla descrizione ed al giudizio di un'esperienza lavorativa. • Lessico relativo al curriculum vitae. 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e tradurre ricette della cucina italiana e tedesca. • Conoscere la differenza tra menù alla carta e fisso. • Conoscere le caratteristiche del menu nella cultura italiana e tedesca. • Saper descrivere brevemente un piatto. • Descrivere i locali ristorativi tipici delle culture italiana e tedesca. • Raccontare le proprie esperienze di stage. • Comprendere e rispondere ad annunci di lavoro. • Redigere il proprio CV in tedesco. 		X	

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

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.
--------------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di esposizione. • 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'espressione algebrica. • 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 e una orale nel primo quadrimestre, tre verifiche scritte (l'ultima da somministrare in data successiva al 15 maggio) e una orale nel secondo quadrimestre, 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 o orali 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. • Verifiche scritte.
DISCIPLINA: STORIA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse, partecipazione, studio. • Conoscenza dei contenuti. • Capacità di esposizione. • Capacità di operare collegamenti e di rielaborare criticamente i contenuti. • Uso del linguaggio proprio della disciplina.
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.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni orali o scritte (almeno due a quadrimestre).
DISCIPLINA: TEDESCO	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza della microlingua. • Comprensione dei contenuti. • Utilizzo di terminologia adeguata.
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, ma comunque in grado di esplicitare il messaggio.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: almeno due a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento). • Verifiche orali: almeno due a quadrimestre.

Simulazione della Prima prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
Esempi Prima prova scritta - marzo 2019	A-B-C	6 ore (25/03/2025)
Prima prova scritta - sessione ordinaria 2024	A-B-C	6 ore (04/04/2025)
///	///	///
///	///	///

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 2024	B	6 ore (20/03/2025)
Seconda prova scritta - sessione ordinaria 2023	C	6 ore (09/04/2025)
///	///	///
///	///	///

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
Da definire alla data stabilita per la sottoscrizione e la consegna del presente documento.	Diritto e tecniche, amministrative, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Lingua e letteratura italiana, Matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione	1 ora (14/05/2024)
Da definire alla data stabilita per la sottoscrizione e la consegna del presente documento.	Diritto e tecniche, amministrative, Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Lingua e letteratura italiana, Matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione	1 ora (14/05/2024)
///	///	///
///	///	///

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

CRIS00600T - ADD89C6 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0003014 - 15/05/2025 - IV.5 - U

Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
Alongi	Pietro	Diritto e tecniche amministrative	<i>Pietro Alongi</i>
Mangano	Lucrezia	Francese	<i>Lucrezia Mangano</i>
Gusberti	Paola	Inglese	<i>Paola Gusberti</i>
Fusco	Cristian	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	<i>Cristian Fusco</i>
Cantarella	Vito	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	<i>Vito Cantarella</i>
Tonarelli	Amedeo	Lingua e letteratura italiana	<i>Amedeo Tonarelli</i>
Lorenzini	Paola	Matematica	<i>Paola Lorenzini</i>
Carrara	Franco	Religione Cattolica	<i>Franco Carrara</i>
Vetrano	Antonino	Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Antonino Vetrano</i>
Battista	Simone	Scienze motorie e sportive	<i>Simone Battista</i>
Tonarelli	Amedeo	Storia	<i>Amedeo Tonarelli</i>
Ettari	Marta	Tedesco	<i>Marta Ettari</i>
Di Natale	Caterina	Sostegno	<i>Caterina Di Natale</i>
Di Nuzzo	Tiziana	Sostegno	<i>Tiziana Di Nuzzo</i>

Il Coordinatore

Amedeo Tonarelli

Amedeo Tonarelli

Il Segretario

Cristian Fusco

Cristian Fusco

I Rappresentanti degli studenti

Vansh Kumar

Vansh Kumar

Emrak Miftari

Emrak Miftari

Cremona, 06/05/2025

Il Dirigente Scolastico

Nicoletta Ferrari

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
- ALL N 5 – Didattica Orientativa/Piano Orientamento