



**Istituto Professionale dei Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Drengot"**
Via Nobel,1 - 81031 Aversa

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/23
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ; OM n. 45 del 09/03/2023,

**Classe: Quinta Sez.CK
Declinazione: Enogastronomia-settore cucina
Codice ATECO: 56. Attività di Servizio di Ristorazione**

Coordinatore Prof. Alessio Chianese

**DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore**

1. Contesto generale

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

2. Curricolo

- 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
- 2.2. Quadro orario settimanale

3. Presentazione della classe

- 3.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
- 3.2 Commissari interni
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio Conclusivo del Corso di Studi

4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

5 Indicazioni generali sulle attività didattiche

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche
- 5.2 Ambienti di apprendimento
- 5.3 Percorsi pluridisciplinari
- 5.4 Simulazione seconda prova
- 5.5 Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
- 5.6 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

6. Valutazione degli apprendimenti

- 6.1 Criteri e strumenti di valutazione

7. Allegati

- Allegato 2: schede informative su singole discipline
- Allegato 3: percorsi PCTO
- Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione

1 CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell'Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economico-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 3,96%; non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

1.2 Presentazione istituto

L'IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell'Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese; è diventato autonomo nel 1978. L'Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un'importante presenza all'interno della realtà aversana e dell'ambiente limitrofo. Il Drengot si propone di fornire agli studenti sia una formazione

professionale che consenta di immettersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

2 CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (secondo le indicazioni del PTOF)

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

Più specificamente nella declinazione cucina l'Istituto "R. Drengot" intende promuovere la formazione civica e professionale dei suoi alunni che attraverso un processo di educazione problematizzante acquisiscano competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che consentano loro di rispondere alle esigenze di un mercato flessibile, ipertecnologico ed ecosostenibile (si pensi alle recenti autorizzazioni rilasciate dall'EFSA sulla produzione di alimenti a base di insetti, di alghe e a breve di carne coltivata). Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali e di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Il profilo professionale in uscita dovrà rispondere alla necessità, da una parte, di salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici locali, per favorire il turismo enogastronomico; dall'altra, dovrà essere in grado di coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare

Il profilo si caratterizza per il riferimento nel percorso alle seguenti competenze:

• **Competenza in uscita n. 1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

• **Competenza in uscita n. 2**

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

• **Competenza in uscita n. 3**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

• **Competenza in uscita n. 4**

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

• **Competenza in uscita n. 5**

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

• **Competenza in uscita n. 6**

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

• **Competenza in uscita n. 7**

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

• **Competenza in uscita n. 11**

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio, controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

CODICI ATECO

56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE ·

Ristoranti e attività di ristorazione mobile (56.10) ·

Ristorazione con somministrazione (56.10.11) ·

Attività di somministrazione connesse alle aziende agricole (56.10.12) ·

Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto (56.10.20) ·

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

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

QUADRO ORARIO

Declinazione cucina

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	0	0	2	2	2
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	3	0	0	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	5	5	5
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	1	1	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2

3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Disciplina	Docente		Anni continuità del docente
	Cognome	Nome	
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> <i>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</i>	Di Giovanni	Marcello	1
<i>Lingua e letteratura italiana</i> <i>Storia</i>	Palma	Elisabetta	3
<i>Lingua inglese</i>	Natale	Daniela	2
<i>Lingua francese</i>	Borzacchiello	Esmeralda	3
<i>Matematica</i>	Fatatis	Tito	3
<i>Scienze motorie e sportive</i>	Pennacchio		1
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	Lucariello	Antonio	1
<i>Religione cattolica</i>	Costa	Giuseppina	3
<i>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina</i>	Troiano	Troiano	3
<i>Sostegno</i>	De Rosa	Bruno	3
<i>Sostegno</i>	Chianese	Alessio	3

3.2 Commissari interni

O.M. 65 del 14/03/2022 Articolo 12 (Configurazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> <i>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</i>	Di Giovanni Marcello
<i>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina</i>	Troiano Francesco
<i>Lingua francese</i>	Borzacchiello Esmeralda

3.3 Presentazione e Storia della classe nel Triennio conclusivo del corso di studi

Parametri	Descrizione
Percorso formativo ed educativo	<p>La classe V C K si compone di diciotto studenti, cinque ragazze e tredici ragazzi. Due alunni diversamente abili, uno segue una programmazione curriculare per obiettivi minimi; l'altro segue una programmazione differenziata, ma non frequenta la scuola dall'inizio d'anno scolastico. Il gruppo-classe si presenta piuttosto eterogeneo sia nella struttura che per capacità ed impegno scolastico, tuttavia nel corso del tempo ha acquisito maggiore compattezza interna, raggiungendo un livello di aggregazione armonico e legandosi da rapporti di amicizia e solidarietà espressi nella reciproca collaborazione, nelle decisioni comuni e nella gestione delle difficoltà.</p> <p>Nel corso del secondo biennio e del quinto anno, la classe ha cambiato ripetutamente la composizione del corpo docente: i ragazzi, pertanto, nella stragrande maggioranza delle discipline scolastiche, non hanno potuto godere della continuità didattica necessaria per ottimizzare l'evoluzione dell'espressionedelle proprie potenzialità e per rendere più solidi i risultati di apprendimento in una logica di sviluppo coerente del percorso formativo. Il rapporto alunni-docenti è stato sempre improntato al rispetto reciproco, e ciò ha determinato a creare un clima sereno favorevole non solo al processo di apprendimento ma anche al corretto sviluppo della personalità degli allievi. Dal punto di vista della disciplina, gli alunni sono stati sempre molto vivaci e con spiccate personalità.</p> <p>Regolari sono stati i contatti con le famiglie (telefonici e/o di persona), oltre agli incontri/colloqui regolarmente previsti dal piano annuale d'istituto, così da fornire loro una costante informazione sull'andamento didattico-disciplinare e sulla frequenza scolastica degli alunni, oltreché indicazioni strategico-operative che potessero risultare efficaci per colmare incertezze e superare difficoltà.</p>

Estrazione socioculturale	La maggior parte dei ragazzi proviene dall'agro aversano ed il contesto socio-ambientale- familiare si rivela complessivamente medio-basso. Le famiglie, di condizione per lo più operaia o commercianti, non offrono loro un idoneo sostegno per ciò che riguarda l'aspetto culturale, che risulta essere poco stimolante/stimolato: la scuola, pertanto, si pone come un riferimento importantenel processo evolutivo di crescita umana e professionale.			
Eventuali situazioni particolari	<p>Nel gruppo-classe sono presenti due alunni diversamente abili.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uno con programmazione didattico-educativa organizzata per obiettivi minimi. 2. Un alunno con programmazione didattico- educativa differenziata che abbandonato la scuola quest'anno. <p>Inoltre è presente un alunno DSA</p>			
Situazione di partenza	All'inizio dell'anno scolastico, alcuni componenti del gruppo-classe hanno partecipato al dialogo didattico-educativo in modo talvolta inidoneo, mostrando un impegno discontinuo e poco proficuo (anche per impegni lavorativi o per necessità familiari e personali), mentre la restante parte rispondeva in modo positivo agli stimoli educativi e didattici proposti dai docenti distinguendosi anche, in riferimento a quattro/cinque allievi, per costante senso di responsabilità, adeguata applicazione, intuizione, metodo di studio efficace, competenze nel saper contestualizzare ed utilizzare adeguatamente le conoscenze acquisite, buone abilità analitico-critiche e rielaborative. Col tempo, tuttavia, nonostante una frequenza non proprio regolare per alcuni di essi, anche gli elementi di cui sopra hanno evidenziato un maggiore coinvolgimento ed un progressivo seppur lento miglioramento in termini di apprendimento e maturazione, arrivando a colmare una parte delle iniziali lacune.			
Comportamento	Sotto il profilo comportamentale la classe, nel complesso, evidenzia un atteggiamento partecipativo anche se molto vivace; c'è collaborazione tra loro ed una discreta motivazione da parte di tutti nello studio delle diverse discipline. Il metodo di studio è efficace solo per pochi di loro, in quanto la maggior parte degli alunni studia con sufficienza e scarsa volontà. Ciò nonostante, si evidenziano un gruppo di allievi che si evidenziano per la spiccata intelligenza, maturità, spirito critico ed un maggiore rendimento scolastico; mentre un altro gruppo deve essere maggiormente stimolato alla partecipazione sia in classe che a casa per lo svolgimento dei compiti assegnati. La classe inoltre, nel complesso, si rivela non del tutto rispettosa delle norme che regolano la vita scolastica, soprattutto per quanto riguarda le uscite per andare in bagno e per l'uso scorretto e smisurato dei cellulari; per i suddetti motivi vengono spesso richiamati dai docenti. Si dimostrano invece rispettosi nei confronti dei professori.			
Livelli di apprendimento	<p>Basso (voti inferiori alla sufficienza)</p> <p>n. alunni: 3</p>	<p>Medio (6/7)</p> <p>n. alunni: 11</p>	<p>Alto (8/9)</p> <p>n. alunni: 3</p>	<p>Eccellente (10)</p> <p>n. alunni: 1</p>

Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	Gli allievi, nella loro diversità e varietà, sono stati opportunamente guidati per conseguire un'adeguata formazione personale e sociale. L'insegnamento delle singole discipline è stato finalizzato alla maturazione teorica e critica personale, alla promozione della crescita della persona nei suoi valori, alla formazione di una coscienza democratica e civile e ad una lettura critica e consapevole del presente. In ogni caso, quasi tutti gli allievi hanno fatto registrare sul piano intellettuale e morale risultati di rilevante importanza, come l'abitudine al dialogo, la disponibilità al dibattito e al confronto, la capacità di analisi e riflessione, l'abilità di confutare tesi o teorie, l'assunzione di responsabilità e la messa in discussione anche personale. Va evidenziato che gli alunni durante l'ultimo triennio hanno mostrato una particolare passione per la disciplina caratterizzante il percorso di studi, partecipando con passione e interesse a diverse manifestazioni ed eventi professionali di settore. Un piccolo gruppo invece mostra un disinteresse verso alcune discipline ottenendo un basso risultato nelle suddette. Verso questi alunni, i docenti hanno dedicato particolare attenzione e sforzi nel tentativo di portarli al livello degli altri studenti ma con sufficienti risultati.
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	Le attività di recupero per le diverse discipline si sono realizzate in itinere. Riguardo al potenziamento, 4 alunni quest'anno hanno partecipato al PON di DTA; 1 alunno ha partecipato al PON di Matematica; 6 alunni hanno partecipato al PON di Inglese.
Prove INVALSI	In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove, tranne l'alunno che ha lasciato la scuola quest'anno.

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

Nella classe è presente un alunno DSA; la documentazione relativa a tale specifico caso viene prodotta attraverso allegati riservati, nei quali è presentata una relazione con cui vengono esplicitati i percorsi e le indicazioni per lo svolgimento dell'esame da parte dello studente.

5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l'apprendimento per competenze, si è avvalso di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica integrata. Inoltre sono stati messi a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio, video tutorial, materiale didattico semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici. Per l'alunno DSA è stato previsto l'uso degli strumenti

compensativi come previsto dal suo relativo PDP per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento utilizzati.

5.2 Ambienti di apprendimento (Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo)

A scuola per lo svolgimento delle lezioni è stato utilizzato il libro di testo in versione digitale con i relativi strumenti digitali predisposti (video, ppt, esercizi, ecc.) anche per alleggerire gli alunni dal carico da trasportare; a casa lo strumento privilegiato è stato il libro di testo in formato cartaceo, che si è provveduto a integrare con l'uso di fotocopie, mappe concettuali, schemi riepilogativi, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali. Ad ogni docente è stata lasciata la libertà di attivare anche, secondo il proprio stile, le proprie convinzioni, le proprie competenze e disponibilità strumentali, diversi e nuovi canali e mezzi di comunicazione e interazione didattica, ritenuti più efficaci e funzionali all'efficacia del percorso educativo, molti dei quali già sperimentati con successo durante la situazione emergenziale vissuta negli anni passati. I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere.

5.3 Percorsi interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

Nuclei tematici	Titolo dell'UDA	Materiale stimolo	Discipline coinvolte e argomenti trattati
------------------------	------------------------	--------------------------	--

<p>5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione</p> <p>6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p>	<p>Scienza e Società</p>	<p>Articolo Scienza e Società – Commissione Europea</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza e cultura dell’alimentazione DCA e dieta in particolari condizioni patologiche • Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari: Controlli analitici del latte • Francese : L’Agriculture durable • Italiano: Primo Levi e il Neorealismo • Storia: La persecuzione degli ebrei- Nazismo • Cucina: La cucina che si evolve al passo coi tempi • Matematica: Le funzioni: lettura ed analisi dei grafici • Inglese: The sustainable table
---	--------------------------	---	--

--	--	--	--

<p>4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.</p> <p>7.Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>	<p>Uomo e Territorio</p>	<p>Articolo Coldiretti sugli OGM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza e cultura dell’alimentazione Certificazioni di tipicità e qualità alimentare • Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari: Analisi sugli sfarinati alimentari • Francese les produits BIO et les OGM • Italiano Verismo-Verga • Storia: La seconda rivoluzione industriale • Cucina: Tipicità dei prodotti locali • Matematica: Variabili e funzioni • Inglese: Organic food and GMOs
---	--------------------------	--------------------------------------	---

<p>2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	<p>Saperi locali e Saperi globali</p>	<p>La doppia piramide alimentare- ambientale del Barilla center for food & nutrition</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza e cultura dell'alimentazione Agricoltura sostenibile • Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari: Analisi sui glucidi alimentari • Francese : La Pyramide Alimentaire et le Régime Méditerranéen • Italiano: Pirandello e Svevo • Storia: La II guerra mondiale e il secondo dopoguerra • Cucina: Men� internazionali • Matematica: Concetto di funzione: dominio e codominio; classificazione delle funzioni; • Inglese: Mediterranean diet and the food pyramid

<p>1.Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p> <p>2.Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	<p>Sistema Alimentare: Sostenibilità, management e tecnologie</p>	<p>Slow food: Italia in azione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza e cultura dell'alimentazione Fast food e la risposta italiana: slow food • Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari: Analisi sui grassi alimentari • Francese : Régimes et nutrition • Italiano: Decadentismo – Pascoli D'Annunzio • Storia: La Prima Guerra Mondiale e l'avvento del Fascismo • Cucina: Agricoltura biologica • Matematica: Rappresentazione grafica delle funzioni notevoli intersezione con gli assi cartesiani; positività e negatività. • Inglese: Slow food vs fast food
---	--	---	--

<p>3.Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy</p>	<p>BEN-essere: Sicurezza e Salute</p>	<p>Locandina del Ministero della Salute sulla Sicurezza alimentare- Expo 2015</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza e cultura dell'alimentazione Pacchetto igiene (HACCP) ed ISO 22000 • Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari: Analisi della durezza dell'acqua ed effetti sulla salute • Francese : : le HACCP et les risques de contamination • Italiano: Ermetismo – Ungaretti e Quasimodo • Storia: La prima guerra mondiale - La guerra fredda • Cucina: HACCP e la sicurezza in laboratorio • Matematica: Funzione esponenziale. • Inglese: HACCP and the risks of food contamination
--	--	--	---

5.4 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15/06/2022. Il nucleo tematico scelto è stato il n. 3, la tipologia B; si rimanda all'Allegato n.4 sia per la traccia che per la griglia di correzione della suddetta.

5.5 Attività e percorsi svolti nell'ambito del curriculum di Educazione Civica

Ai sensi dell'art.1 della Legge n 92/2019 è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica quale disciplina non autonoma da integrare nel curriculum di istituto.

“Principi (Art. 1 della L. n 92 2019)

1. *L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.*

2. *L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.”*

Al fine di realizzare i suddetti principi, il Dipartimento di Diritto ha elaborato un percorso con un approccio trasversale che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo che tutte le discipline possono fornire: *ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno (All. A al DM 35/2020).* Sono state proposte alcune macro-tematiche ai sensi dell'art. 3 della L.92/2019 e legate ai tre nuclei concettuali (art. 1 c. 2 della L. 92/19) e delineati nelle Linee Guida Allegate al DM 35/2020: - Costituzione - Sviluppo Sostenibile - Cittadinanza Digitale.

All'insegnamento dell'educazione civica sono dedicate 33 ore per ciascun anno scolastico svolte nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche. Diversi insegnamenti concorrono al raggiungimento del monte ore attraverso l'adozione di tematiche comuni.

I filoni tematici indicati dalla normativa sono:

- la Costituzione e i temi ad essa collegati;
- lo Sviluppo sostenibile;
- la Competenza digitale.

I Docenti di Diritto hanno ideato un percorso, condiviso per classi parallele.

PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA				
TITOLO DELL'UDA	Discipline coinvolte	ORE	CONTENUTI	Abilità e competenze
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	DIRITTO E TECNICHE AMM.VE	8	Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali.	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	6	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
	LABORATORIO DI SALA	6	Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

			eccellenze territoriali e agroalimentari.	
	INGLESE/FRANCESE	2	L'educazione alla salute e al benessere.	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
	RELIGIONE	3	Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
CITTADINANZA DIGITALE	ITALIANO STORIA	6 2	Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5.	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
TOTALE ORE		33		

5.6 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

Si rimanda all'allegato n.3

6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

6.1 Strumenti e criteri di valutazione

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione (PTOF) e griglia di valutazione del comportamento (PTOF)

7. ALLEGATI AL DOCUMENTO

2. Schede informative singole discipline
3. Percorsi PCTO
4. Traccia simulazione seconda prova

Documenti a disposizione della commissione

- Per la legge sulla Privacy sono depositati in segreteria a disposizione della Commissione i seguenti documenti:
- Percorso curricolare per obiettivi minimi alunni certificati
 - Indicazioni relative ad alunni con DSA

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 09/05/2023.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Di Giovanni Marcello	Scienza e Cultura dell'alimentazione Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	
Palma Elisabetta	Lingua e letteratura italiana Storia	
Natale Daniela	Lingua inglese	
Borzacchiello Esmeralda	Lingua francese	
Fatatis Tito	Matematica	
Pennacchio Claudio	Scienze motorie e sportive	
Lucariello Antonio	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Costa Giuseppina	Religione cattolica	
Troiano Francesco	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	
De Rosa Bruno	Sostegno	
Chianese Alessio	Sostegno	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
