



**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. B

**Declinazione: Enogastronomia-settore cucina
Codice ATECO: 56. Attività di Servizio di Ristorazione**

Coordinatore Prof.ssa BOVA TIZIANA

**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 1: (non pubblico) elenco alunni
- Allegato 2: schede informative su singole discipline
- Allegato 3: percorsi PCTO
- Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione
- Allegato 5: (non pubblico) relazione e documentazione alunno/i con BES

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 socioeconomico-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 immergersi 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 dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree 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*).

Declinazione Cucina

Nella declinazione cucina l'Istituto 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 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;

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					
COMUNICAZIONE	3	3	0	0	0
Discipline/Monte Orario Settimanale					
I 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
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA'ALTERNATIVA	1	1	1	1	1

3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Disciplina	Docente		Anni continuità del docente
	Cognome	Nome	
<i>Lingua e letteratura italiana</i> <i>Storia</i>	<i>Di Gioia</i>		2
<i>Matematica</i>	<i>De Lucia</i>		2
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura</i>	<i>Pezone</i>		2
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> <i>Analisi e controllichimici dei prodotti alimentari</i>	<i>Sticco</i>		1
<i>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore</i>	<i>Stabile</i>		2
<i>Inglese</i>	<i>Chianese</i>		2
<i>Francese</i>	<i>Misso</i>		2
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>Diana</i>		1
<i>Religione cattolica</i>	<i>Russo</i>		1
<i>Sostegno</i>	<i>Bova</i>		1

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>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	Pezone
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> <i>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</i>	Sticco
<i>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina</i>	Stabile

3.3 Composizione della Classe

Si rimanda all'Allegato n.1 (NON PUBBLICO)

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

Parametri	Descrizione
Percorso formativo ed educativo	<p>La classe 5^a sez. B è costituita da 21 studenti, 18 ragazzi e 3 ragazze, tutti provenienti dalla precedente 4^a B, si è sempre caratterizzata per una marcata eterogeneità, per interessi, stili e ritmi di apprendimento e per competenze espressive. È presente un diversamente abile.</p> <p>Nel corso del triennio ha vissuto un avvicendamento di parte del corpo docente, questo ha creato, tra gli allievi, preoccupazione di dover affrontare nuove metodologie e docenti sconosciuti. Nonostante ciò, grazie alla disponibilità dei docenti ed alla buona volontà degli allievi, la situazione è tornata ad una adeguata normalità. Per quanto riguarda il profilo relazionale, nella classe sussistono buoni rapporti di amicizia e un positivo spirito di collaborazione.</p> <p>Sul versante culturale la maggior parte del gruppo-classe, all'inizio del triennio, si caratterizzava per un approccio poco analitico ed uno studio mnemonico e superficiale degli argomenti oggetto di trattazione, a causa sia di lacune pregresse sia di un metodo di lavoro disordinato e improduttivo. Solo un esiguo numero di studenti, motivato e responsabile, ha evidenziato sin dal primo biennio competenze e attitudine ad approfondire le tematiche oggetto di studio con passione e spirito critico con l'obiettivo di puntare a livelli soddisfacenti. Il Consiglio di classe, pertanto, ha ritenuto prioritario, sin da subito, consolidare la</p>

	<p>preparazione di base attraverso un lavoro di recupero indispensabile per una coerente e organica prosecuzione del percorso curricolare. È riuscito così ad intervenire in modo mirato sugli studenti che dimostravano significative difficoltà di comprensione, di analisi e di sintesi e che si presentavano in possesso di una preparazione globale di base piuttosto frammentaria e lacunosa, aiutandoli a colmare almeno in parte le lacune pregresse; ha inoltre valorizzato le risorse di coloro che si distinguevano per interesse e motivazione, mediante proposte didattiche curricolari ed extracurricolari di potenziamento. Gradualmente quasi tutti gli studenti hanno migliorato e perfezionato il personale metodo di studio accogliendo, seppur in maniera diversificata, le indicazioni offerte dal Consiglio di classe che li ha costantemente sostenuti e accompagnati nel processo di insegnamento-apprendimento, mediante strategie didattiche di tipo comunicativo fondate sul dialogo e orientate al protagonismo degli studenti. Solo un esiguo gruppo ha continuato a manifestare nel corso del triennio un impegno approssimativo e circoscritto ad alcuni periodi dell'anno scolastico e, in alcuni casi, relativo solo a determinate discipline, dimostrando scarsa puntualità nel rispetto delle consegne ed un'applicazione incostante e improduttiva. Nonostante ciò, l'iter scolastico può ritenersi nel complesso positivo, se si prendono in considerazione i progressi registrati rispetto ai livelli di partenza, non solo in termini di profitto, ma anche sul piano della motivazione e dell'interesse verso i vari ambiti disciplinari. In sintesi, il gruppo-classe alla fine del curriculum di studi si presenta secondo quanto di seguito riportato. Alcuni allievi, che si sono distinti per un impegno costante e responsabile, sono pervenuti ad una buona conoscenza degli argomenti sviluppati nell'ambito delle varie discipline; hanno così ampliato il personale bagaglio culturale, mostrando interesse continuo, sostenuti da un valido metodo di studio e da apprezzabili strumenti espressivi e capaci di operare confronti e collegamenti tra i vari ambiti disciplinari. Altri hanno raggiunto risultati nel complesso sufficienti, applicando le conoscenze essenziali in modo corretto e autonomo e potenziando le capacità di analisi e di sintesi. Altri, infine, col supporto di interventi didattici indirizzati al recupero di conoscenze ed al rinforzo di abilità e competenze, sono riusciti a migliorare il proprio rendimento attestandosi su livelli complessivamente accettabili, superando gradualmente le insicurezze e le difficoltà. È stata cura di tutto il Consiglio, infine, stimolare le famiglie ad una proficua collaborazione, informandole periodicamente sui risultati delle verifiche e in generale sull'andamento didattico, compreso l'aspetto disciplinare, sottolineando l'importanza decisiva di un'azione educativa sinergica, incentrata sulla condivisione degli obiettivi e delle strategie da perseguire</p>
Estrazione socioculturale	La maggior parte dei ragazzi proviene dall'agro aversano ed il contesto socio-ambientale- familiare si rivela complessivamente medio-basso.
Eventuali situazioni particolari	Nel gruppo-classe è presente una alunna che segue programmazione educativa di classe organizzata per obiettivi minimi
Situazione di partenza	All'inizio dell'anno scolastico, alcuni componenti del gruppo-classe hanno partecipato al dialogo didattico-educativo inidoneo, mostrando un impegno discontinuo e poco proficuo mentre la restante parte rispondeva in modo positivo agli stimoli educativi e didattici proposti dai docenti. 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	La classe, nel complesso, sul piano relazionale ha dimostrato vivacità, ma, nello stesso tempo, correttezza e rispetto delle regole scolastiche e sensibilità ai richiami. ha evidenziato un atteggiamento partecipativo anche se molto vivace; e collaborazione tra loro .			
Livelli di apprendimento	Basso (voti inferiori alla sufficienza) n. alunni:	Medio (6/7) n. alunni:	Alto (8/9) n. alunni:3	Eccellente (10) n. alunni:0
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	In alcune discipline gli alunni hanno comunque mostrato maggiori interesse ed impegno, originato da un approccio relazionale empatico con il docente o da reale interesse personale verso la disciplina. Mentre altri hanno mostrato completo disinteresse. La classe ha comunque dimostrato una notevole sensibilità a partecipare a diverse attività incluse nel POF.			
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	Le attività di recupero per le diverse discipline si sono realizzate in itinere.			
Prove INVALSI	In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove			
Altro				

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 una alunna con Bisogni educativi speciali 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 della studentessa.

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'alunna che segue programmazione di classe con obiettivi minimi si allega plico.

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

A scuola come a casa lo strumento privilegiato è stato il libro di testo, anche in versione digitale, mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali.. Ad ogni docente è stata lasciata la libertà di attivare anche, secondo il proprio stile, le proprie ~~attività~~ 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 (Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio)

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

Titolo del percorso	Materiale stimolo	Discipline coinvolte e argomenti trattati
UDA 1 <u>Scienze e società</u>	Testo (poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, articolo di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità,)	Italiano storia Lingua Inglese -religione Diritto Matematica Cucina-Alimentazione. Ed fisica Si allegano schede informative
UDA 2 <u>Uomo e territorio</u>	Testo (poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, articolo di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità	Italiano storia Lingua Inglese -francese Religione-ed fisica Cucina-Alimentazione. Si allegano schede informative
Uda 3 <u>Saperi locali e saperi globali</u>	Testo (poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, articolo di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità	Italiano storia Lingua Inglese -francese Diritto Matematica Cucina-Alimentazione. Ed fisica religione Si allegano schede informative

<p>Uda 4 <u>Sistema alimentare</u> (sostenibilità management e tecnologie)</p>	<p>Testo (poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, articolo di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità</p>	<p>Italiano storia Lingua Inglese -francese Matematica Cucina-Alimentazione. Ed fisica religione Si allegano schede informative</p>
<p>Uda 5 <u>Ben-essere sicurezza e salute</u></p>	<p>Testo (poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, articolo di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità</p>	<p>Italiano storia Lingua Inglese -francese Cucina-Alimentazione. Ed fisica religione Si allegano schede informative</p>
<p>Uda 6 <u>Web :la nuova frontiera</u></p>	<p>Testo (poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, articolo di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità</p>	<p>Diritto Lingua Inglese -francese Si allegano schede informative</p>

	Titolo	Discipline Coinvolte	Materiale Stimolo	Compito - prodotto	Durata in ore
UdA n 1	1 Scienza e Societa'	Tutti gli assi	Poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti ,immagini, grafici ,articoli di giornale, fotografie frasi	Debate	32h Periodo: Secondo quadrimestre
	Competenze	Conoscenze		Abilità	
	<i>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.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza e cultura dell'alimentazione: DCA L'etichettatura dei prodotti alimentari • Italiano: il rapporto tra poesia e psicoanalisi • Storia: Le leggi razziali • Cucina: La cucina che si evolve al passo coi tempi • Matematica: Le funzioni: lettura ed analisi dei grafici • Francese: Les troubles du comportement alimentaire/ Les regimes alternatifs • Inglese: Eatings disorder • Sc. motorie: I giochi on line • Religione: La società multietnica - Diritto : Il consumatore al centro delle scelte aziendali 		Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	

UdA n 2	Titolo	Discipline Coinvolte	Materiale Stimolo	Compito - prodotto	Durata in ore
	3 Uomo e territorio	Tutti gli assi	Articolo Coldiretti sugli OGM	Debate	32h Periodo: Primo quadrimestre
	Competenze	Conoscenze		Abilità	
	<i>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.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza e cultura dell'alimentazione: Certificazioni di tipici Analisi sugli sfarinati alimentari • Italiano: Verga: vita dei campi ed i malavoglia • Storia: La resistenza nella II guerra mondiale nel territorio italiano • Cucina: Tipicità dei prodotti locali • Matematica: Variabili e funzioni • Francese: Les produits biologique us OGM • Inglese: Organic food and GMO's • Sc. motorie: Sport e territorio. La pallavolo • Religione: Etica ed ambiente 		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.	
UdA n. 3	Titolo	Discipline Coinvolte		Compito - prodotto	Durata in ore
	4 "Saperi" locali e "saperi" globali	Tutti gli assi	la doppia piramide alimentare-ambientale del Barilla center for food & nutrition + foto	Debate	32h Periodo: Secondo quadrimestre
	Competenze	Conoscenze		Abilità	

	<p><i>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.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza e cultura dell'alimentazione: Agricoltura sostenibile • Analisi chimica alimenti: Analisi sui glucidi alimentari • Diritto : i prodotti del territorio tra tradizione ed innovazione • Italiano: L'influenza delle due culture (italiana e tedesca) nelle opere di Svevo • Storia: La I guerra mondiale • Cucina: Menù internazionali • Matematica: Concetto di funzione: dominio e codominio; classificazione delle funzioni; rappresentazione grafica delle funzioni notevoli intersezione con gli assi cartesiani; positività e negatività. • Francese: Regime Mediterranè • Inglese: Mediterranean diet/ food intolerances • Sc. motorie: Sport durante la I guerra mondiale <p>Religione: In dialogo con gli altri</p>		<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	
UdA n. 4	Titolo	Discipline Coinvolte		Compito - prodotto	Durata in ore
	10 Sistema alimentare: sostenibilità management e tecnologie	Tutti gli assi	Slow food: Italia in azione- ppt	Prodotto multimediale	32 h Periodo: Primo quadrimestre
	Competenze	Conoscenze		Abilità	
		<ul style="list-style-type: none"> • Scienza e cultura dell'alimentazione: 			

	<p><i>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</i></p>	<p>Fast food e la risposta italiana: slow food</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi chimica alimenti: Analisi sui grassi alimentari • Italiano: Pascoli • Storia: L'età giolittiana • Cucina: Agricoltura biologica • Matematica: Definizione di funzione. • Francese: Slow food vs restauration rapide • Inglese: Slow food vs fast food • Sc. motorie: La dieta dello sportivo • Religione: Lo sviluppo sostenibile 			<p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi</p>
UdA n. 5	Titolo	Discipline Coinvolte		Compito - prodotto	Durata in ore
	11 BEN -ESSERE: Sicurezza e Salute	Tutti gli assi	Locandina del Ministero della Salute sulla Sicurezza alimentare- Expo 2015	Prodotto digitale	32h Periodo: Secondo quadrimestre
	competenze	conoscenze		abilità	
	<p><i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza e cultura dell'alimentazione: Pacchetto igiene (HACCP) ed ISO 22000 • Italiano: italo svevo • Storia: Gli anni '60 del boom economico • Cucina: HACCP e la sicurezza in laboratorio • Matematica: Funzione esponenziale. • Francese: 			

<p>Uda N 6</p>	<p>Web:la nuova frontiera</p>	<p>HACCP et les risques de contamination pour le sautè</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inglese: HACCP and the risks of food contamination • Sc. motorie: Gli infortuni • Religione: L'interazione tra cibo e religione <p>Tutte le discipline</p>		<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>
---------------------------	--------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 35/20020).*

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 eccellenze territoriali e agroalimentari.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
	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

1. Elenco alunni (NON PUBBLICO)
2. Schede informative singole discipline
3. Percorsi PCTO
4. Traccia simulazione seconda prova
5. Relazioni e documentazione alunni con BES (NON PUBBLICO)

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
- Percorso curricolare con programmazione differenziata alunni certificati
- Indicazioni relative ad alunni con BES

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del __03/06/2023_____.

