



**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. A
Declinazione: Prodotti dolciari artigianali e industriali
Codice ATECO 56

Coordinatore Prof.ssa Sampiero Erasmina

DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore

INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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-economici-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 dell'Istituto

L'I.P.S.E.O.A. 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 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*).

L'Istituto "R. Drengot" con le sue caratterizzazioni intende promuovere la formazione civica e professionale dei suoi alunni in modo tale 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.

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.

Più specificamente, nella declinazione "Arte Bianca e Pasticceria" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Il profilo dell'indirizzo 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) ·

Ristorazione su treni e navi (56.16.50) ·

Fornitura di pasti preparati - catering per eventi e altri servizi di ristorazione (56.2)

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.

2.2 Quadro orario

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
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PASTICCERIA	0	0	4	4	4
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
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4

SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	1	1	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	5	5	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
<hr/>					
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	
Lingua e letteratura italiana	Oliva	Marisa	3
Storia	Oliva	Marisa	
Matematica	Marrone	Maria Teresa	2
Lingua: Inglese	Papa	Giancarlo	3
Lingua: Francese	Cecala	Fiorenza	3
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Sampiero	Erasmina	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Sampiero	Erasmina	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Di Grazia	Carolina	2
Laboratorio di arte bianca e pasticceria	Barberi	Carmelo	1
Scienze motorie e sportive	Cecere	Giuseppe	3
Religione cattolica	Russo	Nunzio	2
Sostegno	Martino	Pietro	3
Sostegno	Di Dona	Immacolata	2

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
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Prof.ssa Sampiero Erasmia
Laboratorio di arte bianca e pasticceria	Prof. Barberi Carmelo
Scienze motorie e sportive	Prof. Cecere Giuseppe

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

Parametri	Descrizione
Percorso formativo ed educativo	<p>La classe V A PD si compone di diciotto studenti, tredici ragazze e cinque ragazzi. 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 la composizione di parte del corpo docente: i ragazzi, pertanto, in più di una disciplina scolastica, non hanno potuto godere della continuità didattica necessaria per ottimizzare l'evoluzione dell'espressione delle proprie potenzialità e per rendere più solidi i risultati di apprendimento in una logica di sviluppo coerente del percorso formativo.</p> <p>Il rapporto alunni-docenti è stato sempre improntato al rispetto reciproco, e ciò ha determinato a creare un clima sereno e favorevole non solo al processo di apprendimento ma anche al corretto sviluppo della personalità degli allievi.</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, oltrechè indicazioni strategico-operative che potessero risultare efficaci per colmare incertezze e superare difficoltà.</p>
Estrazione socioculturale	<p>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 impiegatizia precaria, non offrono loro un</p>

	idoneosostegno 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 (secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 20 17, prot.10719)	Nel gruppo-classe sono presenti due alunne diversamente abili con programmazionendidattico-educativa organizzata per obiettivi minimi (C.fr allegato NON PUBBLICO n. 5) e ulteriori due alunne con svantaggio socio-culturale per le quali è stato approntato in sede di programmazione iniziale un piano didattico personalizzato.			
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 o quantomeno accettabile agli stimoli educativi e didattici proposti dai docenti, distinguendosi anche, in riferimento a tre/quattro 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	Sul piano relazionale la classe ha quasi sempre lasciato rilevare correttezza, rispetto delle regole della convivenza scolastica e sensibilità ai richiami.			
Livelli di apprendimento	Basso (voti inferiori alla sufficienza) n. alunni: 1	Medio (6/7) n. alunni: 13	Alto (8/9) n. alunni: 4	Eccellente (10) n. alunni: 0
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.
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	Le attività di recupero per le singole discipline, attuate attraverso la personalizzazione dell'apprendimento con PFI, si sono realizzate in itinere. Riguardo al potenziamento, ben undici allievi hanno partecipato al PON di Inglese, e due alunne tra questi hanno regolarmente frequentato anche il PON di Matematica 1 e quello di Imprenditorialità.
Prove INVALSI	In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove

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, il numero di studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES) è pari ad 4 (quattro): due alunne rientrano nella sotto-categoria della disabilità, altre due in quella dello svantaggio socio-culturale. La documentazione relativa a tali specifici casi 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 degli studenti.

5. INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

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 e strategie mirate: lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, brainstorming, peer education, cooperative learning, flipped classroom, didattica laboratoriale, didattica integrata.

Per tutti gli alunni si sono poi utilizzati appositi strumenti di facilitazione dell'apprendimento, mettendo a loro disposizione l'invio di riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio, video tutorial da siti specifici, materiale didattico semplificato.

Per le alunne BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nel PEI redatto per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati alle tecniche di insegnamento delle diverse discipline.

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, che si è provveduto a integrare con l'usodi fotocopie, mappe concettuali, schemi riepilogativi, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali. In classe è stata regolarmente utilizzata anche la LIM, e ad ogni docente è stata lasciata la libertà di attivare secondo il proprio stile, le proprie competenze e disponibilità strumentali, i 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 pandemica vissuta negli anni precedenti.

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:

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

<p>Nucleo n. 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>Nucleo n. 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>1. Scienza e Società'</p>	<p>Materiale multimediale, articoli di giornali e riviste di settore, dispense, immagini, grafici, tabelle</p>	<p>Italiano: Il Decadentismo Storia: L'età giolittiana Matematica: Le equazioni di II° grado Inglese: The Mediterranean diet :a way of life/ Food intolerances Scienza e cultura dell'alimentazione: Gli OGM Lab. Pasticceria: La celiachia e I prodotti dolciari per celiaci Scienze motorie: Discipline olistiche: Yoga, pilates</p>
---	-------------------------------------	--	---

<p>Nucleo n. 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. Il valore delle parole</p>	<p>Materiale multimediale, articoli di giornali e riviste di settore, dispense, immagini, grafici, tabelle</p>	<p>Italiano: Il Romanticismo/ D'Annunzio e il concetto estetico Storia: La Belle Epoque /L'era fascista/ La guerra fredda Matematica: Variabili e funzioni Inglese: Food waste/ Fast food and slow food Scienza e cultura dell'alimentazione: Le malattie dismetaboliche/ I disturbi dell'alimentazione Lab. Pasticceria: Gli zuccheri dietetici/ La cucina molecolare Scienze motorie: Il doping</p>
---	---	--	--

<p>Nucleo n. 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>Nucleo n. 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>3. Uomo e territorio</p>	<p>Materiale multimediale, articoli di giornali e riviste di settore, dispense, immagini, grafici, tabelle</p>	<p>Italiano: Quasimodo e il rapporto con la terra d’origine/ Pascoli e la vita contadina Storia: La Resistenza sul territorio italiano Matematica: Il concetto di funzione: dominio e codominio. Rappresentazione grafica delle funzioni, intersezione con gli assi cartesiani. Positività e negatività. Inglese: Local food products Scienza e cultura dell’alimentazione: L’impronta ecologica/ Le certificazioni e i marchi della qualità Lab. Pasticceria: Preparazione esercizio della polacca aversana Scienze motorie: I grandi dello sport nel territorio di appartenenza/ Lo sport come strumento di valorizzazione del territorio</p>
--	------------------------------------	--	--

<p>Nucleo n. 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>4. Saperi “locali” e saperi “globali”</p>	<p>Materiale multimediale, articoli di giornali e riviste di settore, dispense, immagini, grafici, tabelle</p>	<p>Italiano: L’influenza delle due culture italiana e tedesca nelle opere di Svevo Storia: La prima Guerra Mondiale Matematica: I limiti Inglese: The sustainable table/ O.G.M. Scienza e cultura dell’alimentazione: I nuovi prodotti alimentari Lab. Pasticceria: Gli effetti della globalizzazione in pasticceria/ Gli impasti base della pasticceria Scienze motorie e sportive: L'alimentazione dello sportivo/Storia del calcio italiano e internazionale</p>
<p>Nucleo n. 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>11. Ben-Essere: Sicurezza e Salute</p>	<p>Materiale multimediale, articoli di giornali e riviste di settore, dispense, immagini, grafici, tabelle</p>	<p>Italiano: Montale: “Ossi disepia” Storia: Gli anni del boom economico/Stalinismo Matematica: Le funzioni: lettura ed analisi di grafici Inglese: HACCP/ The risks of food contamination Scienza e cultura dell’alimentazione: I L.A.R.N./Le frodi alimentari Lab. Pasticceria: HACCP Scienze motorie: Sport e benessere/Le dipendenze: l'alcol</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 la 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. Schede informative singole discipline
2. Percorsi PCTO
3. 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
- 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 04/05/2023.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa OLIVA MARISA	Lingua e letteratura italiana /Storia	
Prof.ssa MARRONE M. TERESA	Matematica	
Prof. PAPA GIANCARLO	Lingua: Inglese	
Prof.ssa CECALA FIORENZA	Lingua: Francese	
Prof.ssa SAMPIERO ERASMINA	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari / Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	
Prof.ssa DI GRAZIA CAROLINA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Prof. BARBERI CARMELO	Laboratorio di arte bianca e pasticceria	
Prof. CECERE GIUSEPPE	Scienze motorie e sportive	
Prof. RUSSO NUNZIO	Religione cattolica	
Prof. Martino Pietro	Sostegno	
Prof.ssa Di Dona Immacolata	Sostegno	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof.ssa Erasmia Sampiero

Nicola Buonocore

