

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "SAN BENEDETTO"

-LATINA

PROFESSIONALE E TECNICO AGRARIO, TECNICO-CHIMICO, PROFESSIONALE ALBERGHIERO

Via Mario Siciliano, 4 – Latina - Centralino 0773/698835

LTIS01600E@ISTRUZIONE.IT – LTIS01600E@PEC.ISTRUZIONE.IT – WWW.IPASANBENEDETTO.EDU.IT



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

V C

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA, ARTE BIANCA E PASTICCERIA

A.S. 2023/2024

DESCRIZIONE DEL CONTESTO IN GENERALE

Breve descrizione del contesto

Presentazione istituto

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo in uscita dell'indirizzo

Quadro orario settimanale

DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione consiglio di classe e continuità docenti

Composizione della classe

Presentazione della classe

- Obiettivi educativi/comportamentali
- Obiettivi cognitivi trasversali
- Conoscenze, competenze, abilità

Credito scolastico

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

ATTIVITÀ E PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento

Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica competenze chiave di educazione civica
competenze trasversali - comuni a tutte le discipline

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione

Criteri attribuzione crediti

Griglia di valutazione della prima prova scritta

Griglia di valutazione della seconda prova scritta

Griglia di valutazione del colloquio orale

Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di Stato

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Schede informative su singole discipline

ALLEGATI

DESCRIZIONE DEL CONTESTO IN GENERALE

Breve descrizione del contesto

La popolazione studentesca proviene da un bacino d'utenza esteso e appartiene a famiglie di varia estrazione sociale con un livello di scolarizzazione abbastanza diversificato. Preso atto dei vincoli derivanti dal livello socio economico delle famiglie e, conseguentemente, dai vincoli formativi che da ciò necessariamente derivano è possibile constatare un livello medio-basso nel rendimento scolastico. L'opportunità maggiore che si presenta alla scuola è quella di poter costituire, per i ragazzi che la frequentano, un volano reale per la realizzazione di ciascuno nel mondo professionale, considerato che in moltissime situazioni la scuola è l'unico reale e concreto appiglio dei giovani verso il rispetto delle regole, il raggiungimento delle opportunità di istruzione e formazione, la dimensione produttiva del territorio. La scuola, in sintesi, in gran parte dei casi può rappresentare l'unica risorsa reale per la costruzione del futuro dei giovani studenti.

Inoltre il nostro Istituto vanta una lunga tradizione di accoglienza degli studenti diversamente abili che richiedono interventi specializzati, per i quali è previsto un ampio ventaglio di opportunità formative con strategie e contenuti disciplinari adeguati a favorirne l'integrazione e l'autonomia personale.

Presentazione istituto

L'Istituto "San Benedetto" è stato fondato nel 1956 e fin dalla sua fondazione ha perseguito, come scopo principale, la formazione di tecnici qualificati e preparati a inserirsi nel mondo del lavoro o a proseguire gli studi nel mondo universitario. Oggi procede in questo percorso didattico aggiornato negli indirizzi e nelle metodologie. Nel contesto della provincia di Latina l'Istituto San Benedetto rappresenta un unicum di istruzione e formazione professionale per l'offerta formativa che offre al territorio nel pieno rispetto di quelli che sono gli assi economici portanti dell'intera provincia: agricoltura, settore industriale chimico farmaceutico, settore alberghiero. Attualmente frequentano l'istituto 800 alunni, sono presenti 188 docenti e 78 personale ATA con diverse qualifiche. L'istituto si estende su una superficie circa 44 ettari all'interno dei quali sono ben inserite le strutture scuola, il convitto maschile, i laboratori di cucina, di chimica, di agraria, di informatica, caseificio, orticola, serra, ambienti che sono funzionali alla mission dell'istituto: *il successo formativo dei suoi alunni.*

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo in uscita dell'indirizzo CODICE ATECO 55.1

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

C1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione diversificando il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

C2. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro.

C3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

C4. 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.

C5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

C6. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.

C7. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.

C8. Applicare correttamente le procedure atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

C9. Eseguire compiti semplici di comunicazione per presentare il prodotto offerto.

C10. Applicare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti.

C11. Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrate (Scienza della terra e biologia)	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze Integrate	2	2	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	3	3	3
di cui in compresenza	-	-	1	1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	-	-	4	5	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – arte bianca e pasticceria	-	-	4	3	4

DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DOCENTI

DOCENTE	MATERIA	III	IV	V
Di Muro Antonella	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	x	x	x
Di Muro Antonella	STORIA	x	x	x
Cordella Tiziana	LINGUA STRANIERA (INGLESE)		x	x
Palazzese Andrea	MATEMATICA	x	x	x
Alise Alessandra	SECONDA LINGUA STRANIERA (SPAGNOLO)	x	x	x
Stranieri Rocco	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	x	x	x
Costella Giulia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	x	x	x
Carriero Domenico	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	x	x	x
Fera Lucia	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – ARTE BIANCA E PASTICCERIA			x
Pannella Damiana	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			x
De Cave Andrea	RELIGIONE	x	x	x
Martelli Romina	SOSTEGNO			x
Masotti Lucia Maria	SOSTEGNO			x
Marilda Sepe	SOSTEGNO			x

COMPOSIZIONE CLASSE

Numero	Maschi	Femmine	Totale
N° Alunni/e	8	2	10
Alunni/e art. 3 comma 3	1	1	
Alunni/e art. 3 comma 1			
Alunni/e DSA	2		

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

OBIETTIVI EDUCATIVI/COMPORAMENTALI

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo;
- Partecipazione costruttiva alla vita collegiale della scuola (assemblea di classe e di Istituto, visite guidate, viaggi di istruzione e conferenze, ecc.).

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, seppur a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative;
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

CONOSCENZE, COMPETENZE, ABILITÀ

Per quanto riguarda le conoscenze, competenze ed abilità delle singole discipline, si rimanda alle programmazioni e agli obiettivi definiti nell'ambito dei singoli dipartimenti.

CREDITO SCOLASTICO

(Omissis)

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha adottato i curricoli sulla base delle osservazioni emerse e/o della documentazione prodotta ed ha proceduto ad implementare percorsi personalizzati per gli allievi. Il curricolo si è sviluppato nelle seguenti fasi:

FINALITÀ

- la realizzazione di percorsi che consentano ad ognuno di sviluppare le proprie potenzialità

OBIETTIVI

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multi linguistica
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza digitale
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza imprenditoriale
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Apprendimento cooperativo
- Apprendimento tra pari
- Didattica laboratoriale
- Sviluppo di procedure strutturate e sequenziali
- Sostegno alla motivazione
- Sostegno all'autostima
- Guida all'alunno nella predisposizione personale di schemi, mappe e diagrammi.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

- Predisposizione di verifiche più brevi
- Semplificazione delle richieste
- Tempi più lunghi o riduzione del numero degli esercizi
- Uso di schemi, mappe, diagrammi
- Uso di materiali strutturati
- Uso di una didattica multisensoriale/multimediale.

Il CdC, al fine di far vivere agli alunni momenti di aggregazione e condivisione utili al superamento delle difficoltà ha collaborato con:

- realtà sportive

I docenti del Consiglio di classe, coerentemente al PAI dell'istituto approvato annualmente ed ai progetti didattici personalizzati ratificati dal Consiglio di Classe ha adottato interventi educativo-didattici inclusivi, misure dispensative e strumenti compensativi nonché modalità di valutazione riferite ai piani stessi che sono diretta espressione della normativa in materia di valutazione e certificazione delle competenze D.LGS 13 aprile 2017, n.62 (Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato a norma dell'art. 1; commi 180 e 181 lettera i della legge 13 luglio 2015, n. 107) art. 20 comma 3 (Esame di Stato per le studentesse e gli studenti con legge 104 e legge 170). La documentazione e le relazioni finali sono agli atti della scuola nel fascicolo personale degli alunni.

In particolare in CDC ha predisposto per gli alunni DSA e con Bisogni Educativi Speciali l'allegato n. 1, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

Il CDC del 7 Maggio, durante la seduta per l'approvazione e ratifica del presente documento, in riferimento al suddetto art. 20, comma 3 integrato dall'OM n.45 del 09/03/2023, articolo 24 comma 4, ritiene per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, di avvalersi del docente di sostegno e di eventuali altre figure a supporto dello studente con certificazione L.104 (PEI programma ministeriale per obiettivi minimi).

Fanno parte del presente documento gli allegati n. 1.1, 1.2 e 2 riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

METODOLOGIE

- didattica laboratoriale
- problem solving
- storytelling
- cooperative learning
- peer education
- writing and reading
- didattica integrata
- didattica per scenari
- flipped classroom
- circle time
- debate
- jigsaw

STRATEGIE

- lavori individuali
- interventi individualizzati
- lavori di gruppo
- ricerche guidate
- attività progettuali
- esercizi differenziati
- partecipazione a concorsi
- attività laboratoriali in classe o all'esterno
- attività di recupero
- attività di consolidamento
- attività di sviluppo
- iniziative di sostegno
- visite e viaggi d'istruzione
- visite aziendali
- interventi di esperti su specifici argomenti
- partecipazione a cineforum, spettacoli, manifestazioni sportive

ATTIVITÀ E PROGETTI

- USCITA DIDATTICA presso Museo Cambellotti - Latina, propedeutica alla partecipazione al concorso STORIE DI ALTERNANZA.
- USCITA DIDATTICA a Roma - partecipazione allo spettacolo 'Così è se vi pare' di Pirandello presso il Teatro Argentina.
- USCITA DIDATTICA presso Curia Vescovile di Latina per la proiezione in anteprima del docufilm *QUESTI RAGAZZI* diretto da Renato Chiocca e interpretato dai ragazzi del nostro istituto, progetto realizzato nell'ambito del Piano Nazionale Cinema e Immagini per la Scuola promosso da MiC e MI e selezionato per la partecipazione alla XXII edizione del FONDI FILM FESTIVAL di Gaeta e alla XXIV edizione di SOTTODICIOTTO FILM FESTIVAL & CAMPUS - Concorso nazionale prodotti audiovisivi delle Scuole Secondarie di II grado di Torino.
- PROGETTO "CINEMA": attività laboratoriale frontale extracurricolare, afferente al corso di formazione svolto l'anno precedente sul *Linguaggio cinematografico e audiovisivo come strumento di educazione e formazione*.
- PROGETTO "STORIE DI ALTERNANZA", promosso dalle Camere di commercio e da Unioncamere con l'obiettivo di valorizzare e dare visibilità a racconti di alternanza nell'ambito di PCTO. Gli studenti a seguito degli stage aziendali hanno svolto un'attività laboratoriale - concordata con i docenti - finalizzata alla stesura di un copione cinematografica che ha compreso soggetti coinvolti e contesti di riferimento. In una prima fase i ragazzi hanno riorganizzato gli spunti raccolti durante la loro esperienza di alternanza per individuare un filo interpretativo personale. Si è potuto dunque procedere con la fase propriamente creativa/narrativa, ovvero la creazione di storie che li ha visti protagonisti di un vissuto quotidiano lavorativo. Infine, con il supporto dei docenti, è stato realizzato un prodotto audiovisivo di pochi minuti, dal titolo "ALI E RADICI", per mettere in scena il copione ideato.
- PROGETTO "EDUCATIVO ANTIMAFIA", afferente alle Linee guida MIUR per l'insegnamento dell'educazione civica e predisposto dal Centro Studi ed Iniziative Culturali "Pio La Torre", ha sensibilizzato gli studenti sulle tematiche di antimafia e antiviolenza attraverso un ciclo di cinque videoconferenze a cadenza mensile.
- INTERVISTA ONLINE A SAMI MODIANO, organizzata dalla Fondazione Museo della Shoah in occasione della Giornata della memoria.
- CONFERENZA "ESPERIMENTI SU CAVIE UMANE NEI CAMPI DI STERMINIO NAZISTI", tenuta dal prof. Giancarlo Mancini, docente universitario presso l'Università Tor Vergata.
- SPORTELLINO DI ASCOLTO PSICOLOGICO, attivato dall'istituto per incontri individuali volti a fornire uno strumento di consulenza e supporto psicologico per favorire l'ascolto, la comunicazione, l'inclusione scolastica e prevenire l'insorgere di forme di malessere psico-fisico e di fallimento del percorso formativo.

- INTERVISTE AD EX ALUNNI: giornata dedicata all'ascolto di esperienze di ex alunni dell'Istituto che hanno proseguito gli studi o già sono inseriti nel mondo del lavoro.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Le attività di recupero e potenziamento sono state svolte in itinere.

ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

- Nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca, Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione, al fine di ridurre i divari territoriali e prevenire la dispersione scolastica (D.M. 170/2022) l'Istituto San Benedetto ha progettato l'intervento **A SCUOLA PER ME**, che ha permesso l'erogazione alla classe delle seguenti azioni:
 - Potenziamento delle competenze di base in Italiano (10 h)
 - Potenziamento delle competenze di base in Matematica (10 h)
 - Potenziamento delle competenze di base in Inglese (10 h)
 - Percorsi co-curricolari formativi e laboratoriali
 - Percorsi di mentoring e orientamento con specialisti esterni

DIDATTICA ORIENTATIVA

A seguito della riforma dell'orientamento, disegnata dal PNRR e al fine di favorire una scelta consapevole e ponderata, in grado di valorizzare le potenzialità e i talenti degli studenti, l'Istituto San Benedetto ha promosso un modulo curriculare di orientamento formativo di almeno 30 ore dal titolo: **LA SCELTA**. L'intervento formativo ha la finalità ultima di offrire strumenti per orientarsi in maniera consapevole verso il lavoro o gli studi terziari, sapendo valorizzare le proprie capacità, o seguire le proprie vocazioni.

DIDATTICA DI INDIRIZZO

In ottemperanza al Decreto Legislativo 61/2017, che disciplina la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali, il modello didattico dell'Istituto è stato improntato al principio di personalizzazione educativa. Tale principio mira a consentire a ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente, partendo dalle competenze chiave di cittadinanza e orientando il progetto di vita e di lavoro verso migliori prospettive di occupabilità. Questo modello didattico ha fatto riferimento a metodologie di apprendimento di tipo induttivo ed è stato organizzato attraverso l'unità di apprendimento **UN MONDO DI OPPORTUNITÀ**.

Tali percorsi hanno visto i ragazzi impegnati nella progettazione e ideazione di blog per descrivere i vantaggi e gli svantaggi dell'aver frequentato un istituto alberghiero. Ognuno di loro si è presentato, ha raccontato le motivazioni della scelta del percorso di studi, ha riportato le esperienze dirette e indirette facendo riferimento alle opportunità offerte dal percorso di studio, e ha spiegato le competenze di

indirizzo raggiunte. Queste competenze consentono loro di presentare l'organizzazione delle risorse umane in un'azienda ristorativa. A tal fine, gli studenti hanno creato ex novo un'impresa ristorativa, inserendo le varie figure professionali e organizzando le risorse umane. Successivamente, hanno stilato un menù evidenziandone il food cost.

In ultimo, grazie ai *DIARI DI BORDO* hanno tracciato il proprio futuro, traendo ispirazione anche da interviste di ex alunni dell'Istituto che hanno proseguito gli studi o già sono inseriti nel mondo del lavoro.

ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO E FORMAZIONE

Obiettivi: agevolare gli alunni nelle scelte delle possibilità di studio e lavoro, nella conoscenza dopo il diploma, con approfondimenti sui contratti di lavoro, sul mercato del lavoro provinciale, sulle tipologie di azienda e impresa e sulla loro responsabilità sociale.

ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO

- Facoltà universitarie "La Sapienza di Roma" - Polo di Latina: presentazione offerta formativa e percorsi di studio
- Young International forum a Roma: incontri con Istituzioni, Università, Accademie, Enti di Formazione
- Università Europea di Roma: "Fare Turismo", a cura di ITS, Università e Scuole di Master
- Le università digitali Pegaso, Mercatorum e San Raffaele di Roma, presentano la loro offerta formativa e le prospettive di carriera connesse
- Festival dei giovani a Gaeta, Manifestazione di orientamento allo studio e alle professionalità più richieste dal mercato del lavoro - Progetto *Chef di classe*

ORIENTAMENTO ESTERNO

- Assorienta: opportunità lavorative nel settore delle Forze di Polizia e delle Forze Armate
- Job day- Incontri con SELECT Srl- Agenzia di ricerca e selezione del personale, e le aziende del nostro territorio
- Seminario su Turismo e opportunità lavorative presso villaggi e resort di categoria

FORMAZIONE

- ITS ACADEMY LAZIO- BIOCAMPUS: Istituti Tecnologici Superiori: specializzazione tecnica post diploma
- CV e Primo Colloquio di lavoro- Laboratorio in aula con formatore Manpower, Agenzia per il lavoro

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL):

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

(Omissis)

CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA COMPETENZE CHIAVE DI EDUCAZIONE CIVICA COMPETENZE TRASVERSALI - COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE

IMPARARE AD IMPARARE: organizzare il proprio apprendimento, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio. **PROGETTARE:** utilizzare le competenze maturate per darsi obiettivi significativi e realistici e orientarsi per le future scelte formative e/o professionali.

COMUNICARE: comprendere messaggi di genere e complessità diversi trasmessi con linguaggi diversi e mediante diversi supporti; esprimere pensieri ed emozioni rappresentandoli con linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari.

COLLABORARE E PARTECIPARE: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: partecipare attivamente alla vita sociale, riconoscendo l'importanza delle regole, della responsabilità personale, dei diritti e doveri di tutti, dei limiti e delle opportunità. **RISOLVERE I PROBLEMI:** affrontare situazioni problematiche e risolverle, applicando contenuti e metodi delle diverse discipline e le esperienze di vita quotidiana.

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: riconoscere analogie e differenze, cause ed effetti tra fenomeni, eventi e concetti, cogliendone la natura sistemica.

ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti ed opinioni.

Il monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica Monte non è stato inferiore a 33 ore nell'ambito del monte ore complessivo annuale. La disciplina è stata calibrata in ragione delle specificità emergenti, in particolare sono stati esaltati i punti di contatto con ciascuna altra disciplina in ragione delle peculiari programmazioni e delle naturali interazioni.

ATTIVITÀ SVOLTA DALLA CLASSE

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Nell'ambito dell'UdA interdisciplinare **NOI E L'EUROPA:**
Lettura ed analisi del *"MANIFESTO DI VENTOTENE"* come documento fondativo dell'UNIONE EUROPEA. Approfondimento su istituzioni ed organismi dell'U.E. Lavoro di gruppo finale.
- La guerra in Ucraina
Dall'interpretazione di **Francis Fukuyama** - che ne *"La fine della storia"* annunciava l'avvento

della *“democrazia liberale come ideologia dominante e forma finale di ogni governo umano”* - ad un presente sempre più minaccioso.

- **Breve storia dell'Unione Sovietica.**
 - **1989/1991 - crollo del Muro di Berlino, disintegrazione del Patto di Varsavia, unificazione della Germania e disgregazione dell'Unione Sovietica.**
 - **Gli antecedenti del conflitto: la crisi russo-ucraina del 2013/2014**
 - **Da «Maidan» alla guerra (24 febbraio 2022)**
 - **Andrea Graziosi: Speciale Ucraina, “Perché Putin ha deciso di aggredire l'Ucraina”**
- Adesione al PROGETTO EDUCATIVO ANTIMAFIA 2023/24 organizzato dall'Associazione PIO LA TORRE con partecipazione alle seguenti videoconferenze:
 - giovedì 26 ottobre 2023 : “La mutazione delle mafie nel XXI° secolo”.
Relatori: Salvatore LUPO - storico, Enzo CICONTE - storico, modera Vito LO MONACO - presidente emerito Centro Studi Pio La Torre
 - lunedì 27 novembre 2023: “L'Italia è un paese per giovani? Economia, sviluppo sostenibile, crisi climatica e lotta contro la precarietà nella prospettiva della legalità”.
Relatori: Prof. Ernesto SAVONA - direttore Transcrime, Emilio MICELI - responsabile delle Politiche della Legalità della CGIL; modera Franco GARUFI - vicepresidente Centro Studi Pio La Torre.
 - giovedì 18 gennaio 2024: “Cybercrime e traffico di droga - vecchie e nuove frontiere della criminalità organizzata”.
Relatori : Dott. Antonio BALSAMO - giudice Corte di Cassazione, Dott.ssa Concetta LOCURTO - esperta giuridica presso la Rappresentanza permanente italiana a Vienna, Nino ROCCA - Centro Siciliano di Documentazione Giuseppe Impastato; modera Loredana INTROINI presidente Centro Studi Pio La Torre.
 - mercoledì 28 febbraio 2024: “Violenza di genere nella società civile e nelle organizzazioni mafiose”.
Relatori: Prof.ssa Alessandra DINO - sociologa; Nicoletta COSENTINO fondatrice “Cuoche Combattenti”; Monica GENOVESE - avvocato, modera Rita BARBERA vicepresidente Centro Studi Pio La Torre.
 - martedì 12 marzo 2024: “Mafia, antimafia e i media”.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE ORALI

Esposizione argomentata, colloqui, interrogazioni sono valutati sulla base dei seguenti criteri:

1. comprensione della domanda
2. grado di elaborazione e di approfondimento della risposta

3. adeguatezza della comunicazione orale e uso del linguaggio settoriale
4. capacità di analisi critica e di rielaborazione personale dei contenuti.

Sono inoltre oggetto di valutazione, anche ai fini dell'attribuzione del credito scolastico, la costanza nella frequenza scolastica, la partecipazione e l'interesse al dialogo educativo, l'impegno dimostrato nelle attività dell'area di indirizzo, la partecipazione ad attività extrascolastiche.

VERIFICHE SCRITTE E GRAFICHE

Nelle verifiche scritte i criteri di attribuzione dei punteggi e dei voti per ciascun tipo di verifica sono deliberati dai dipartimenti e illustrati di volta in volta, a seconda del tipo di verifica, anche allegando apposita scheda esplicativa all'interno della prova.

VERIFICHE DELLE ATTIVITÀ DI LABORATORIO

Di seguito gli indicatori utilizzati per la misurazione e la valutazione dell'attività di laboratorio:

- rispetto delle normative standard di sicurezza sui luoghi di lavoro e relativi comportamenti adeguati
- capacità di progettazione dell'esperimento
- abilità nell'esecuzione
- abilità nell'uso degli strumenti di laboratorio
- analisi ed interpretazioni dei dati ricavati
- completezza e correttezza nella stesura dell'eventuale elaborato finale
- Presentazioni su approfondimenti (ppt – meet)

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Ai fini del credito formativo saranno considerate valide le sotto indicate attività, svolte al di fuori del contesto scolastico, coerenti con il tipo di corso frequentato

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI	PUNTI
Esperienze di studio all'estero certificate da enti accreditati (trimestre, semestre, annuale)	0.5
Progetti europei (Erasmus+)	0.3
Conseguimento patente europea (E.C.D.L. - EIPASS) presso enti e istituti accreditati	0.4
Certificazioni/diplomi di lingua straniera rilasciati presso enti e istituti accreditati	0.4
Attività di volontariato svolte presso associazioni riconosciute a livello nazionale (minimo 20 ore)	0.3
Attività sportive: partecipazione a campionati almeno regionali, classificazione nelle prime tre posizioni di gare almeno provinciali (certificazione rilasciata dalla federazione di appartenenza)	0.4
Corsi di musica (Conservatorio)	0.3

Le esperienze acquisite all'interno della scuola di appartenenza concorrono alla definizione del credito scolastico all'interno della banda di oscillazione individuata dalla media dei voti. Di Seguito i parametri individuati per il calcolo dei punti di oscillazione

PARAMETRI PER IL CALCOLO PUNTI OSCILLAZIONE	PUNTI
Frequenza (max 20% di ore di assenza per disciplina), Assiduità, Interesse e impegno	0.1
Partecipazione attività di Istituto*	0.1
Religione Cattolica / Attività alternative	0.1
Progetti con finanziamento PON	0.3

* Sono considerate attività complementari e integrative:

- Gare sportive studentesche provinciali;
- Iniziative in rappresentanza/eventi dell'Istituto
- Partecipazione ai progetti d'istituto

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
TIPOLOGIA A**

(*) LA SOMMA DEI PUNTEGGI IN GRASSETTO CORRISPONDE ALLA SUFFICIENZA

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
INDICATORI GENERALI	TESTO Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	20	
		Elaborato organico	16	
		Elaborato nel complesso organico (*)	12	
		Elaborato disorganico	8	
		Il testo manca di coesione e coerenza e non giunge ad una conclusione	4	
	LINGUA Correttezza grammaticale; punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale*	Espone in modo corretto, appropriato e scorrevole. <u>Lessico vario e appropriato</u>	20	
		Espone in modo corretto. <u>Lessico appropriato</u>	16	
		Espone con alcune improprietà lessicali e/o alcune imprecisioni orto-morfo-sintattici (*)	12	
		Espone con diffusi errori. <u>Lessico generico e non appropriato</u>	8	
		Espone con gravi e diffusi errori. <u>Lessico improprio e ristretto</u>	4	
	CULTURA Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze ampie e articolate e valutazioni fondate e originali	20	
		Esprime conoscenze articolate e valutazioni pertinenti e personali	16	
		Esprime conoscenze essenziali e valutazioni sufficientemente motivate (*)	12	
		Esprime conoscenze superficiali e valutazioni non adeguatamente motivate	8	
		Esprime conoscenze episodiche e valutazioni prove di qualsivoglia spunto critico	4	
INDICATORI SPECIFICI	RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (Lunghezza del testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Completo rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna	10	
		Adeguate rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna	8	
		Sufficiente rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna (*)	6	
		Parziale rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna	4	
		Non si attiene in alcun modo alla consegna e ai vincoli assegnati	2	
	CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO	Buona comprensione del testo	10	
		Adeguate comprensione del testo	8	
		Comprensione sostanziale del testo (*)	6	
		Comprensione parziale del testo	4	
		Mancata comprensione del testo	2	
	PUNTUALITÀ NELL'ANALISI	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici	10	
		Adeguate riconoscimento degli aspetti contenutistici e stilistici	8	
		Sufficiente riconoscimento dei principali aspetti contenutistici e stilistici (*)	6	
		Parziale riconoscimento dei principali aspetti contenutistici e stilistici	4	
		Mancato riconoscimento degli aspetti contenutistici e stilistici	2	
	INTERPRETAZIONE	Interpretazione esauriente organizzata secondo una progressione tematica efficace e coerente	10	
		Interpretazione corretta e articolata, motivata con ragioni valide	8	
		Interpretazione corretta ed essenziale (*)	6	
		Interpretazione e approfondimento molto limitati	4	
		Nessuna interpretazione del testo	2	

In caso di testo nullo 2

* Per i candidati DSA si terrà conto solo dell'indicatore relativo alla competenza lessicale sottolineata

[] ALL'UNANIMITÀ

[] A MAGGIORANZA

PUNTEGGIO TOTALE

V O T O

[IN 20 MI: PUNTEGGIO/5]

[IN 10 MI: PUNTEGGIO/10]

LA COMMISSIONE:

.....

.....

.....

.....

.....

IL PRESIDENTE

.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
TIPOLOGIA B**

(*) LA SOMMA DEI PUNTEGGI IN GRASSETTO CORRISPONDE ALLA SUFFICIENZA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
INDICATORI GENERALI	TESTO Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	20	
		Elaborato organico	16	
		Elaborato nel complesso organico (*)	12	
		Elaborato disorganico	8	
		Il testo manca di coesione e coerenza e non giunge ad una conclusione	4	
	LINGUA Correttezza grammaticale; punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale*	Espone in modo corretto, appropriato e scorrevole. <u>Lessico vario e appropriato</u>	20	
		Espone in modo corretto. <u>Lessico appropriato</u>	16	
		Espone con alcune improprietà lessicali e/o alcune imprecisioni orto-morfo-sintattici (*)	12	
		Espone con diffusi errori. <u>Lessico generico e non appropriato</u>	8	
		Espone con gravi e diffusi errori. <u>Lessico improprio e ristretto</u>	4	
CULTURA Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze ampie e articolate e valutazioni fondate e originali	20		
	Esprime conoscenze articolate e valutazioni pertinenti e personali	16		
	Esprime conoscenze essenziali e valutazioni sufficientemente motivate (*)	12		
	Esprime conoscenze superficiali e valutazioni non adeguatamente motivate	8		
	Esprime conoscenze episodiche e valutazioni prove di qualsivoglia spunto critico	4		
INDICATORI SPECIFICI	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Individuazione piena della tesi e comprensione di tutti gli snodi argomentativi	10	
		Individuazione complessiva della tesi e comprensione dei nuclei portanti delle argomentazioni	8	
		Individuazione globale della tesi e delle argomentazioni (*)	6	
		Individuazione incerta della tesi e delle argomentazioni	4	
		Individuazione nulla della tesi e delle argomentazioni	2	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Argomenta in modo ben organizzato logico e convincente con un uso pertinente dei connettivi	15	
		Argomenta in modo articolato e coerente con un uso corretto dei connettivi	12	
		Argomenta in modo chiaro e sostanzialmente corretto (*)	9	
		Argomenta in modo frammentario o incompleto	6	
		Argomenta in modo incoerente o nullo	3	
	Correttezza e congruità dei riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione.	I riferimenti denotano un'ampia preparazione culturale	15	
		I riferimenti culturali risultano corretti e congruenti	12	
		I riferimenti culturali permettono di sostenere in modo personale le argomentazioni (*)	9	
		I riferimenti culturali sono scarsi o poco pertinenti	6	
		I riferimenti culturali sono assenti	3	

In caso di testo nullo 2

* Per i candidati DSA si terrà conto solo dell'indicatore relativo alla competenza lessicale sottolineata

- ALL'UNANIMITÀ
 A MAGGIORANZA

PUNTEGGIO TOTALE

V O T O

[IN 20 MI: PUNTEGGIO/5]

[IN 10 MI: PUNTEGGIO/10]

LA COMMISSIONE:

.....
.....
.....
.....
.....

IL PRESIDENTE

.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
TIPOLOGIA C**

(*) LA SOMMA DEI PUNTEGGI IN GRASSETTO CORRISPONDE ALLA SUFFICIENZA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
INDICATORI GENERALI	TESTO Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	20	
		Elaborato organico	16	
		Elaborato nel complesso organico (*)	12	
		Elaborato disorganico	8	
		Il testo manca di coesione e coerenza e non giunge ad una conclusione	4	
	LINGUA Correttezza grammaticale; punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale*	Espone in modo corretto, appropriato e scorrevole. <u>Lessico vario e appropriato</u>	20	
		Espone in modo corretto. <u>Lessico appropriato</u>	16	
		Espone con alcune improprietà lessicali e/o alcune imprecisioni orto-morfo-sintattici (*)	12	
		Espone con diffusi errori. <u>Lessico generico e non appropriato</u>	8	
		Espone con gravi e diffusi errori. <u>Lessico improprio e ristretto</u>	4	
CULTURA Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze ampie e articolate e valutazioni fondate e originali	20		
	Esprime conoscenze articolate e valutazioni pertinenti e personali	16		
	Esprime conoscenze essenziali e valutazioni sufficientemente motivate (*)	12		
	Esprime conoscenze superficiali e valutazioni non adeguatamente motivate	8		
	Esprime conoscenze episodiche e valutazioni prove di qualsivoglia spunto critico	4		
INDICATORI SPECIFICI	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	Il testo è pienamente aderente alla traccia e ove richiesto presenta titoli e paragrafi coerenti e funzionali	10	
		Il testo è aderente alla traccia e ove richiesto presenta titoli e paragrafi pertinenti	8	
		Il testo è essenziale rispetto alla traccia e ove richiesto presenta titoli e paragrafi accettabili (*)	6	
		Seppure in parte il testo è rispondente alla traccia contiene parti estranee all'argomento e ove richiesto presenta titoli e paragrafi non adeguati	4	
		Il testo non risponde alla traccia e seppure richieste non presenta né titoli, né paragrafi	2	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Espone l'argomento con sicurezza	15	
		Espone l'argomento in modo ordinato	12	
		Espone in modo semplice (*)	9	
		Espone in modo non ordinato	6	
		Espone in modo incoerente e poco coeso	3	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali motivati, approfonditi e di apprezzabile spessore	15		
	Conoscenze e riferimenti culturali adeguati e pertinenti	12		
	Conoscenze e riferimenti culturali sufficientemente motivati ed essenziali (*)	9		
	Conoscenze e riferimenti culturali parziali e non approfonditi	6		
	Conoscenze e riferimenti culturali carenti o assenti	3		

In caso di testo nullo 2

* Per i candidati DSA si terrà conto solo dell'indicatore relativo alla competenza lessicale sottolineata

- [] ALL'UNANIMITÀ
[] A MAGGIORANZA

PUNTEGGIO TOTALE

V O T O

[IN 20 MI: PUNTEGGIO/5]

[IN 10 MI: PUNTEGGIO/10]

LA COMMISSIONE:

.....

.....

.....

.....

.....

IL PRESIDENTE

.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Istituto di Istruzione Superiore "San Benedetto"- Latina
Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Commissione _____

Alunno _____ Sezione _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DEL CASO PROFESSIONALE PROPOSTO O DEI DATI DEL CONTESTO OPERATIVO	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3	
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2,5	
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2	
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI RIFERIMENTO, UTILIZZATE CON COERENZA E ADEGUATA ARGOMENTAZIONE	Evidenzia conoscenze complete e approfondite	6	
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	5	
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3 - 4	
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentarie, confuse e/o gravi errori	1 - 2	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI ESPRESSE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DI ADEGUATE SOLUZIONI O DI SVILUPPI TEMATICI CON OPPORTUNI COLLEGAMENTI CONCETTUALI E OPERATIVI	Completa padronanza delle competenze tecnico professionali, abilità nel saper gestire in autonomia i problemi e trovare soluzioni adeguate e spiccata propensione ad effettuare collegamenti concettuali	8	
	Buona competenza tecnico professionale, adeguata abilità nel risolvere e gestire eventuali problematiche e buona capacità di fare collegamenti concettuali	6 - 7	
	Discreta competenza tecnico professionale, più che sufficiente abilità nel risolvere e gestire eventuali problematiche e discreta capacità di collegamenti concettuali	5	
	Superficiale competenza tecnico professionale, appena sufficienti abilità nel risolvere e gestire eventuali problematiche e marginale sviluppo di collegamenti concettuali	3 - 4	
	Scarse competenze tecnico professionale, insufficienti abilità nel risolvere e gestire eventuali imprevisti e problemi nell'effettuare collegamenti concettuali	1 - 2	
CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO DI PERTINENZA DEL SETTORE PROFESSIONALE	Scrive in modo morfosintattico corretto padroneggiando il linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3	
	Scrive in modo morfosintatticamente discreto e evidenzia una discreta padronanza del linguaggio specifico del settore professionale	2,5	
	Scrive in modo morfosintatticamente sufficiente e evidenzia una sufficiente padronanza del linguaggio specifico del settore professionale	2	
	Scrive in modo morfosintatticamente scorretto e non ha padronanza del linguaggio specifico del settore professionale	1	
	In caso di testo nullo o non pertinente	2	

() ALL'UNANIMITÀ

PUNTEGGIO TOTALE

() A MAGGIORANZA

VOTO

LA COMMISSIONE:

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Studente _____

INDICATORI	LIVELLI	DESCRIPTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle di indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0.5 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.5 - 2.5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3.30 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o la fa in modo del tutto inadeguato	0.5 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.5 - 2.5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3.30 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.5 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.5 - 2.5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	3.30 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario ed articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o la fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	

Latina ____/____/2023

IL PRESIDENTE

LA COMMISSIONE

ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

La classe ha effettuato, il 14 MARZO la simulazione della prima prova, il 10 APRILE la simulazione della seconda prova e in data 20 e 27 MAGGIO le simulazioni per il colloquio orale.

Il Consiglio di Classe, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'istituto, individua l'elaborato scritto come modalità di somministrazione della seconda prova che avrà pertanto la durata di sei ore.

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

L'EVOLUZIONE DEL ROMANZO REALISTA NELL'800

Realismo, Naturalismo e Verismo

Emile Zola, *Prefazione ai Rougon-Macquart*

- **Giovanni Verga** - vita e opera - la rivoluzione stilistica e tematica

Testi letti e analizzati:

Lettera a Salvatore Paolo Verdura sul ciclo della 'Marea'

Lettera a Capuana del 25 febbraio 1881

da *Vita dei campi: Rosso Malpelo*

da *I Malavoglia: capitoli I-IV-XV*

L'EVOLUZIONE DELLE POETICHE DECADENTI IN EUROPA E IN ITALIA

Nascita della poesia moderna in Europa. Il simbolismo e i suoi sviluppi

- **Charles Baudelaire** e la crisi del letterato

Testi letti e analizzati:

Perdita dell'aureola

da *I fiori del male: L'albatro; Corrispondenze; Spleen*

da *Lettera al veggente*, il poeta-veggente di A. Rimbaud

- **Giovanni Pascoli** - vita, poetica, temi e soluzioni formali

Testi letti e analizzati:

Il fanciullino

da *Myricae: X Agosto; L'assiuolo; Lavandaie Temporale; Il tuono; Il lampo; Novembre; Il nunzio.*

da *Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno; Il fringuello cieco*

Pascoli/Rimbaud, poetiche a confronto.

Alterazioni e trasformazioni della forma poetica nel Novecento.

Le Avanguardie: crepuscolari, vociani e futuristi: caratteristiche comuni.

La coscienza della crisi investe l'identità del poeta nella società di massa:

Testi letti e analizzati:

F.T. Marinetti, *Manifesto del Futurismo* (1909) e *Manifesto Tecnico della Lettera Futurista* (1912).

F.T. Marinetti, *Il bombardamento di Adrianopoli*, da *Zang tumb tuuum*

Palazzeschi, *Lasciatemi divertire*

Ungaretti e Marinetti di fronte alla guerra: Il bombardamento di Adrianopoli vs Allegria

- **Giuseppe Ungaretti** e la religione della parola

Vicende biografiche: dagli anni della formazione a Parigi al ritorno a Roma dopo l'esperienza brasiliana - *L'Allegria*: la forza intuitiva della parola; gli aspetti formali e lo sperimentalismo linguistico; vicende editoriali, struttura e temi.

Testi letti e analizzati:

da *L'Allegria: Il porto sepolto, I fiumi, Sono una creatura, San Martino del Carso, Soldati, Fratelli, Natale.*

Ungaretti/Rebora, confronto tra autori: *Veglia/Voce di vedetta morta.*

IL ROMANZO DELLA CRISI. LA RIVOLUZIONE ESPRESSIVA E TEMATICA DEL XX SECOLO

- **Luigi Pirandello**

Vicende biografiche. La poetica dell'umorismo e il conflitto "forma"/"vita". Immaginazione e follia come vie d'uscita dalla "trappola" della vita sociale - *Novelle per un anno - Il fu Mattia Pascal* (storia, motivi, impianto narrativo). La riforma del Teatro: teatro del grottesco e metateatro.

Testi letti e analizzati:

da *L'umorismo: Il sentimento del contrario*.

da *Novelle per un anno: Il treno ha fischiato, La carriola, La signora Frola e il signor Ponza suo genero*

da *Il fu Mattia Pascal: Premesse I-II; cap.XVIII Pascal porta i fiori alla propria tomba*.

Partecipazione alla rappresentazione del dramma ***Così è (se vi pare)*** diretto da Luca De Fusco, presso il Teatro Argentina

- **Italo Svevo**

Vicende biografiche - l'incontro con Joyce e la psicoanalisi. Cenni ai romanzi *Una vita* e *Senilità*: il tema dell'inettitudine - *La coscienza di Zeno*: l'impianto narrativo, il tempo misto, il tema dell'inettitudine. La Coscienza di Zeno e la psicoanalisi di Freud. Flusso di coscienza e monologo interiore.

Testi letti e analizzati:

da *La coscienza di Zeno*:

Prefazione e Preambolo; L'ultima sigaretta (III); Lo schiaffo del padre (IV); Una catastrofe inaudita (VII).

Libro di testo: A,Roncoroni, MM.Cappellini, E.Sada, *La mia LETTERATURA. Dall'Unità d'Italia a oggi*, Volume.3, C.Signorelli Scuola.

STORIA

Bella Epoque e Seconda rivoluzione industriale
Colonialismo/Imperialismo: definizione e contesto

La Prima guerra mondiale

L'Europa alle porte della guerra: i contrasti internazionali

Lo scoppio delle ostilità e gli schieramenti opposti

1917 anno cruciale

Il crollo degli imperi centrali, la pace di Versailles e i 14 punti di Wilson

1914 anno di svolta: E.Hobsbawm, *'Con il 1914 inizia il secolo breve (cioè il XX secolo)'*; G.Turi, *'Già i contemporanei all'avvento avvertirono la svolta epocale'*.

- La Rivoluzione Russa

- L'avvento dei regimi dittatoriali nell'Europa degli anni Trenta: La morsa totalitaria.

Il concetto di Totalitarismo applicato ai regimi del XX secolo:

Fascismo - Nazismo - Stalinismo e Franchismo

- Il secondo conflitto mondiale

cause, sviluppo ed esiti

Alessandro Barbero, *La seconda guerra mondiale* (www.youtube.com/watch?v=xumfir54xb4)

- La Guerra Fredda

Libro di testo: V.Calvani, *LA STORIA INTORNO A NOI*. Volume 5 - *Il Novecento e oggi*, A.Mondadori Scuola

ED.CIVICA: 'La guerra in Ucraina' -

Dall'interpretazione di **Francis Fukuyama** - che ne *"La fine della storia"* annunciava l'avvento della *"democrazia liberale come ideologia dominante e forma finale di ogni governo umano"* - ad un presente sempre più minaccioso.

- *Breve storia dell'Unione Sovietica.*

- *1989/1991 - crollo del Muro di Berlino, disintegrazione del Patto di Varsavia, unificazione della Germania e disgregazione dell'Unione Sovietica.*

- *Gli antecedenti del conflitto: la crisi russo-ucraina del 2013/2014*

- *Da «Maidan» alla guerra (24 febbraio 2022)*

- **Andrea Graziosi:** *Speciale Ucraina, "Perché Putin ha deciso di aggredire l'Ucraina"*

LINGUA INGLESE (Microlingua)

Your Future Career

- A Work Placement Report
 - How to write a structured placement report
- Looking for a job
 - How to get a job in the Hospitality Industry: Key words & definitions
 - The application process : The steps to get a job
 - Job offers
 - Writing a covering letter
 - The European CV : how to write an Europass CV
- First contacts with the world of work
 - An effective job interview

Safety in the catering industry

- Food Safety
 - HACCP system
 - HACCP principles

Healthy Eating

- Nutrients
 - Water
 - Carbohydrates
 - Lipids (Fats)
 - Proteins
 - Minerals
 - Vitamins
- Diets
 - The Mediterranean diet : A heart-healthy eating plan
- The Food Pyramid
 - The 1992 food pyramid
 - The 2003 food pyramid
- Special diets for food allergies and intolerances

Marketing

- Marketing Plans
 - The marketing process
 - Marketing objectives
 - The market segmentation
- Marketing Strategy
 - Market research & Marketing research
- The Marketing Mix
 - The 4Ps
 - The 7Ps
 - The 4Cs
 - The 6Cs
- Communication & Promotion
 - Promotion
 - The creative approach

- The channels

EDUCAZIONE CIVICA “Noi e l’Europa”

- The European Union
 - A brief history of the EU
 - EU institutions
- Erasmus+ Project : Youth Exchange, Training Course & much more

Libro di testo: P.A. Caruso – A. Piccigallo – Daily Specials – Ed. Mondadori

Tutti gli argomenti trattati sono stati affrontati e approfonditi su altri testi, di cui sono state fornite copie agli alunni in formato digitale attraverso Google Classroom.

MATEMATICA

- 1) Le funzioni reali di una variabile reale
 - a) Che cosa sono le funzioni
 - b) La classificazione delle funzioni
 - c) Il dominio di una funzione
 - d) Lo studio del segno di una funzione
- 2) I limiti
 - a) Gli intervalli
 - b) Gli intorni di un punto
 - c) La definizione di limite per x che tende ad un valore finito
 - d) La definizione di limite per x che tende ad un valore infinito
- 3) Le funzioni continue e il calcolo dei limiti
 - a) Le operazioni sui limiti
 - b) Le forme indeterminate
 - c) Gli asintoti: verticali, orizzontali e obliqui
- 4) La derivata di una funzione
 - a) Significato geometrico della derivata
 - b) Il calcolo della derivata
 - c) La derivata sinistra e la derivata destra
 - d) Le derivate fondamentali
 - e) I teoremi sul calcolo delle derivate
 - f) La derivata di una funzione composta
- 5) Lo studio delle funzioni
 - a) Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate
 - b) Massimi, minimi e la derivata prima
 - c) Flessi e derivata seconda
 - d) Lo studio di una funzione: funzioni polinomiali e funzioni razionali fratte
- 6) La probabilità
 - a) Gli eventi
 - b) Concezione di probabilità: classica, statistica e soggettiva
 - c) Somma logica di eventi
 - d) Probabilità condizionata
 - e) Prodotto logico di eventi

LINGUE E CULTURA SPAGNOLA

Cultura Gastronómica de España

- La Gastronomía española
- Platos típicos de España
- Los horarios de las comidas italianas y españolas
- Las Tapas
- Tipos y orígenes de las tapas
- Distinción entre tapas, pinchos y raciones
- Las tapas entre tradición e innovación
- La cocina molecular
- La receta de Ferran Adrià de la tortilla de patata deconstruida

De viaje por España: lugares y curiosidades

- El norte de España
- Bellezas Naturales y cuevas cántabras
- El Museo Guggenheim
- De los *aizkolaris* a las *bruxas*
- La queimada
- *Samaín*, el verdadero origen de la fiesta de Halloween
- La batalla del vino
- Futuro regular e irregular
- Perífrasis de futuro: ir + a + infinitivo/pensar+infinitivo
- El Centro y el Oeste
- El Madrid de los Asturias
- El Madrid de los Borbones
- El Este de España: Barcelona
- Los dragones de Barcelona y la leyenda de Sant Jordi
- El condicional simple

Historia, arte y folclore del sur de España

- Andalucía
- El Flamenco
- Picasso y El Guernica
- Las tres cultura: judíos, árabes y cristianos
- De *I Sepen im* a *España*
- La invasión árabe y la Reconquista
- El Camino de Santiago de Compostela

- El Edicto de Isabel de Castilla
- La expulsión de los judíos

Gastronomía y religión

- La gastronomía de las tres culturas: judíos, árabes y cristianos
- De la Adafina a los cocidos
- La fabada asturiana
- El cocido Maragato
- El Imperativo afirmativo regular e irregular
- El legado árabe a la gastronomía española
- El gastro-sistema cristiano: vino, cerdo y cordero
- La prohibición de la carne de cerdo en la religión musulmana y judía
- Diferencia entre carne blanca y roja
- Riesgo del consumo excesivo de carne roja

Ciudadanía y Constitución

- Europa entre historia y mito
- Dalí y su teoría de la catástrofe
- Del nazismo a la UE
- Símbolos de la Ue: himno, bandera y moneda
- Posibilidades y oportunidades de ser ciudadano europeo

En busca de empleo

- El anuncio de trabajo
- La carta en respuesta a un anuncio de trabajo
- La carta de candidatura espontánea
- La entrevista de trabajo
- Tipos de contrato
- El sistema de prácticas

Libri di testo: Marta Cervi, Simonetta Montagna, *AL GUSTO*, Loescher editore, 2015.

Laura Pierozzi, Sonia Campos Cabreo, *UNA VUELTA POR LA CULTURA HISPANA*, Zanichelli Editore, 3a Ed., 2022.

Inoltre sono state usate dispense e materiali tratti da fonti varie e internet.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA FILIERA ALIMENTARE

- La filiera agroalimentare, tipologie di filiera alimentare, impatto ambientale della filiera agroalimentare, le frodi nella filiera agroalimentare, la sicurezza alimentare nella filiera produttiva, la qualità nella filiera agroalimentare, le certificazioni di qualità, le certificazioni di prodotto,

IL SISTEMA HACCP

- Igiene dei prodotti alimentari, requisiti generali in materia di igiene, i manuali di buone pratiche igieniche, esempi di buone pratiche igieniche, il sistema HACCP, le fasi preliminari dell'HACCP, i 7 principi dell'HACCP, l'albero delle decisioni, esempio di gestione di CCP, la valutazione della gravità del rischio, la contaminazione degli alimenti, tipi di contaminazione.

LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

- Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA), agenti biologici e modalità di contaminazione, i prioni, encefalopatie spongiformi, i virus, malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti, epatite A, epatite E, i batteri, riproduzione batterica, spore batteriche, tossine batteriche, i fattori di crescita microbica, le tossinfezioni alimentari, i principali batteri responsabili delle MTA, i funghi microscopici, le parassitosi intestinali.

LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

- La contaminazione fisica degli alimenti, la contaminazione chimica degli alimenti, gli agrofarmaci, gli zoofarmaci, sostanze cedute dai MOCA, i metalli pesanti.

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

- **L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI**
Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi.
- **L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE**
Le malattie del metabolismo, la sindrome metabolica, il diabete mellito, l'obesità, l'iperuricemia e gotta, l'osteoporosi.
- **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**
Le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, l'intolleranza al lattosio, il favismo, la fenilchetonuria, la sensibilità al glutine e la celiachia, la diagnosi delle allergie e delle intolleranze, allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.
- **ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI.**
I tumori, i disturbi alimentari, anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata.

DIETE E STILI ALIMENTARI

Diete e benessere, Stili alimentari, La dieta mediterranea, La dieta vegetariana, La dieta macrobiotica, La dieta eubiotica, La dieta nordica, La dieta sostenibile, La dieta e lo sport, La doppia piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale.

Libro di testo: A. Machado - *SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE* - 5 Ed. Poseidonia Scuola

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1: IL MERCATO TURISTICO

- IL MERCATO TURISTICO IN GENERALE

- LA DOMANDA TURISTICA: definizione e caratteristiche
- Gli indici che analizzano la domanda turistica: TASSO DI PROPENSIONE TURISTICA e TASSO DI PERMANENZA MEDIA
- L'OFFERTA TURISTICA: definizione e caratteristiche
- Gli indici che analizzano l'offerta turistica: TASSO DI RICETTIVITA' e TASSO DI DENSITA' RICETTIVA
- Il PRODOTTO TURISTICO: definizione e caratteristiche. ELEMENTI PRIMARI ED ELEMENTI DI SUPPORTO.

2: ORGANISMI E FONTI GIURIDICHE DEL TURISMO

- GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Gli Organismi Internazionali in materia turistica: UWNT0, WTTC ed UE
- Gli organi dell'UE
- Le fonti normative comunitarie

- GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE NAZIONALI

- Organi interni del settore turistico: ORGANI DI GOVERNO ed ORGANI CON FINALITA' SPECIFICHE
- Principio di "DECENTRAMENTO AMMINISTRATIVO" e "COMPETENZA LEGISLATIVA STATO/REGIONI". ARTT. 5 e 117 Costituzione.
- Fonti giuridiche interne

3: IL MERCATO TURISTICO

- LA FUNZIONE DEL MARKETING

- Il MARKETING: definizione. ASPETTI GENERALI
- Il ruolo del marketing nelle diverse tipologie di imprese
- MACROMARKETING e MICROMARKETING
- Il MARKETING TURISTICO: caratteristiche. Il MARKETING INTEGRATO.
- Le due fasi del marketing: MARKETING STRATEGICO e MARKETING OPERATIVO

- IL MARKETING STRATEGICO

- La QUOTA DI MERCATO: MARKET SHARE (reale) e FAIR SHARE (potenziale)
- Le fasi del MARKETING STRATEGICO: l'ANALISI INTERNA.
- ANALISI ESTERNA: ANALISI DELLA CONCORRENZA ed ANALISI DELLA DOMANDA.
- Le FONTI INFORMATIVE: statistiche, ricerche di mercato e questionari.
- ANALISI S.W.O.T.
- Segmentazione del mercato. Il TARGET: definizione e diverse strategie di targeting: strategia

DIFFERENZIATA, INDIFFERENZIATA e CONCENTRATA.

- II POSIZIONAMENTO

- **IL MARKETING OPERATIVO**

- II MARKETING MIX: definizione
- Le " 4 P ". PRODUCT: Le caratteristiche del prodotto turistico: INTANGIBILITA' e CONTESTUALITA'.
Il CICLO DI VITA del prodotto turistico.
- PRICE: Le diverse strategie di prezzo
- PLACE: la distribuzione del prodotto.
- PROMOTION: la comunicazione del prodotto.

- **IL PIANO DI MARKETING**

- Definizione e le sezioni di cui si compone
- La diagnosi dell'azienda.
- Valutazione e controllo del marketing plan

UdA 3 : PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- La PIANIFICAZIONE AZIENDALE: definizione e finalità: EFFICACIA ed EFFICIENZA.
- Le fasi della pianificazione.
- La MISSION e la VISION: definizione
- La PROGRAMMAZIONE AZIENDALE: definizione
- Il VANTAGGIO COMPETITIVO. Leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione
- Il BUDGET: definizione. Articolazione del budget
- IL CONTROLLO DI GESTIONE: Analisi degli scostamenti ed il REPORTING.
- Il BUSINESS PLAN: definizione e finalità
- Le parti di cui si compone il BUSINESS PLAN

Libro di testo: *GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP*, Vol.3 – Ed. Tramontana.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA

- **Marchi di qualità** (DOP, IGP, STG, De.Co. , PAT Slow Food)
- **Legami**
- **Sigle alimentari** (bio, lotta integrata, km0, filiera corta, tipicità, OGM)
- **Vari tipi di ristorazioni**
- **Catering, Banqueting e Buffet**
- **Cotture innovative** (impregnazione, microonde, gastrovac, roner,
- **Scheda tecnica di un piatto**
- **Approvvigionamento** : definizione, scelta fornitori, organizzazione, stoccaggio (misto, variabile, fisso), valorizzazione delle giacenze (FIFO, LIFO, HIFO, media ponderata), software gestionali, documenti di magazzino.
- **Menu** : per contrappunti, ascendente, discendente, ordine delle portate, momenti ristorativi nella giornata, carte accessorie
- **Haccp**
- **Raa** : intolleranze e allergie alimentari
- **Food cost**: effettivo, del piatto o della ricetta, giornaliero, metodo misto sulla vendita di un piatto.
- **Nuovi prodotti alimentari** : alimenti dietetici, alimenti integrati, funzionali, alleggeriti, manipolati
- **Principali piatti della cucina Italiana**

ED. Civica:

- **Cucina** Kosher, Halal, vegana, vegetariana, macrobiotica
- **Commercio e turismo equo e solidale** (Fairtrade)

Libro di testo: Alma, *CHEF E PASTRY CHEF TRIENNIO*, Plan edizioni.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-ARTE BIANCA – PASTICCERIA

Additivi ad azione fisica e coloranti

1. Che cosa sono e a che cosa servono gli additivi

- Addensanti
- Emulsionanti
- Gelificanti
- Classificazione degli additivi ad azione fisica

2. Che cosa sono i coloranti

Dolcificanti

1.Che cosa sono i dolcificanti

2.Che cos'è il saccarosio

- Come avviene l'estrazione del saccarosio
- Depurazione, Cristallizzazione, Raffinazione
- Che cos'è lo sciroppo
- Qual'è il ruolo della temperatura

3. Quali sono i principali dolcificanti

Gli impasti fondamentali

1.La pasta frolla

- Metodo: classico, sabbiato,montato

2. La pasta sfoglia

- Come si piega la pasta sfoglia: piegatura a tre strati,a quattro strati, cottura ideale

3. Il pan di spagna

- Preparazione, cottura utilizzo in varie farciture

4. Il biscotto

- Il biscotto arrotolato classico a montata doppia, varie tipologie di biscotti

5. I bignè

- Caratteristiche, ingredienti,preparazione,cottura, origini

Le bagne

- Cosa sono,gli alcolati, preparazione

La sicurezza

1.Che cosa si intende per sicurezza sul lavoro

2.Che cosa si intende per sicurezza alimentare

3.Che cosa si intende per Pacchetto Igiene

4.Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP

5. Punti critici di controllo nelle attività di pasticceria

La salute in pasticceria

- Come avviene la contaminazione degli alimenti
- Quali sono i rischi per prodotti(freschi, refrigerati,secchi)

Organizzazione e gestione

- Cosa si intende per approvvigionamento
- Organizzazione del magazzino
- Che cos'è il food cost
- Come si calcola il food cost giornaliero

Ingresso nel mondo del lavoro

- Obiettivi, opportunità,colloquio,curriculum

La gelateria

- Tecniche preparazione del gelato,bilanciatura la produzione del gelato
- La pastorizzazione, omogeneizzazione, maturazione, mantecatura,indurimento

Educazione Civica

- Impatto ambientali sulla qualità alimentare

Libro di testo: Alma, *LABORATORIO DI PASTICCERIA*, Ed. Eli.

Le esercitazioni sono state effettuate in laboratorio secondo le disposizioni e decisioni prese in sede di riunioni dipartimentali. Tutti gli argomenti trattati sono stati affrontati e approfonditi su altri testi, di cui sono stati fornite informazioni scritte ed in formati digitali attraverso Google Classroom

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Argomenti teorici

- Sistema muscolare e scheletrico
- Paramorfismi e dismorfismi
- Traumi da sport ed infortuni sportivi
- Il fair play
- Le Olimpiadi antiche e moderne
- Il doping
- Gli effetti nocivi sull'organismo del fumo, alcool e droghe

Pratica e conoscenza dei regolamenti e dei fondamentali di gioco delle seguenti discipline sportive:

- Pallavolo
- Basket
- Pallamano
- Calcio a 5
- Tennis tavolo

Libro di testo: Stefano Coretti, Elisabetta Chiesa, *EDUCARE AL MOVIMENTO*, Deascuola

RELIGIONE

- Il significato della vita (Chi sono? La crisi come possibilità di crescita. Il riaffiorare delle domande)
M. Buber e l'uomo "senza casa"
- Perché farsi tante domande (il problema esistenziale)
- Realtà materiale e spirituale (La parabola dell'uomo moderno: K. Wedekind)
- Dimensione religiosa (Cuore e ragione)
- In cerca di Dio. Perché Dio non è morto (Inizi del '900, la morte di Dio: Sartre, D'Annunzio, Nietzsche)
- I testimoni della memoria e della legalità (Don Pino Puglisi). Visione filmato "Alla luce del sole"
- Se il cielo si svuota. Tanti modi per riempire i propri vuoti (K. Barth)
- La piramide dei bisogni (A. Maslow)
- La rinuncia al significato: la droga (Drogarsi per divertirsi? La droga e i suoi effetti. L'evasione non risponde alla domanda di felicità). Visione filmato "Africa tossica"
- La vita come dono (Prendere a cuore la vita. Un disegno d'amore: Salmo 22; Madre Teresa di Calcutta)
- La persona e le sue dimensioni (Corpo, spirito, intelligenza, libertà, relazione)

Libro di testo: Michele Contadini, *ITINERARI 2.0*, Ed. Il Capitello.