

DOCUMENTO finale del CONSIGLIO DI CLASSE
(Dlgs 62/2017 – art. 17, comma 1; O.M. 45/23* - art.10)

ESAMI DI STATO - Istruzione Secondaria Superiore
a.s. 2022/23

*(l'O.M. 45 del 09-03-2023 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023)



CLASSE VES - ordinamento ISTRUZIONE PER ADULTI - (D.P.R 263/2012)

Indirizzo tecnico “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”
articolazione “ENOGASTRONOMICO”

INDICE

pagina

SEZIONI

1	ISTITUTO, indirizzo e ordinamento, profilo professionale e percorso di studi	3
2	ITER curricolare – PFI - PSP	5
3	OBIETTIVI - METODOLOGIE – LIBRI DI TESTO	6
4	DOCENTI e MATERIE di insegnamento	7
5	GRIGLIA CRITERI DI VALUTAZIONE e VOTI SCOLASTICI	8
6	CREDITO SCOLASTICO / CONDOTTA	9
7	PRESENTAZIONE DELLA CLASSE e ANDAMENTO DIDATTICO-DISCIPLINARE	10
8	PROVE D'ESAME: indicazioni e simulazioni	12
10	RELAZIONI / PROGRAMMI svolti	da 13 a 37
<i>firme di convalida del documento</i>		38

1) ISTITUTO, INDIRIZZO E ORDINAMENTO, PROFILO PROFESSIONALE E PERCORSO DI STUDI

L'ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G. PENNA" assume un ruolo unico e significativo per il territorio grazie alla propria offerta formativa, che si concretizza in più ordinamenti, indirizzi ed articolazioni:

<p>SETTORE TECNOLOGICO "AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA"</p> <p>corsi ordinamentali diurni per ragazzi e corsi serali per adulti, suddivisi in 2 articolazioni:</p> <p>1) Produzioni e trasformazioni 2) Viticoltura ed enologia</p>
<p>SETTORE PROFESSIONALE "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"</p> <p>corsi ordinamentali diurni per ragazzi e corsi serali per adulti, suddivisi in 2 articolazioni:</p> <p>1)Enogastronomica 2)Servizi di sala e vendita</p>
<p>SETTORE PROFESSIONALE "SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO-RURALE"</p> <p>corsi ordinamentali diurni per adulti presso la Casa di Reclusione di Quarto d'Asti</p>

NOTE:

- l'indirizzo professionale "SERV.PER L'ENOGASTR. E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ha sede a S. Damiano d'Asti;
- L'articolazione VITICOLTURA ED ENOLOGIA è stata attivata presso l'Ist. "G.Penna" di Asti a partire dall'a. s. 2015/16, nella sezione C.
- **Dall'anno scolastico 2016/17, in rete con il Centro Provinciale Istruzione per Adulti (CPIA) di Asti, sono stati attivati due percorsi serali rivolti agli adulti, applicando le norme che disciplinano il nuovo ordinamento dell'Istruzione per adulti ed organizzandone contestualmente tutte le attività didattiche negli anni seguenti.**
- Dall'anno scolastico 2018/19 sono stati attivati i corsi presso la Casa di reclusione.

INDIRIZZO E ORDINAMENTO della classe

La VES, classe a cui si fa riferimento in questo DOCUMENTO è un CORSO dell'Indirizzo **SETTORE PROFESSIONALE "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA", articolazione ENOGASTRONOMIA – ordinamento "Istruzione degli Adulti"**.

L'ordinamento dell'Istruzione per Adulti è normato:

- dal D.P.R. 263/2012 (detto "REGOLAMENTO")

- dalle successive LINEE GUIDA (decreto MIUR del 12 marzo 2015), che hanno definito gli strumenti applicativi del nuovo assetto didattico dei percorsi di primo e secondo livello; le Linee guida, inoltre, attraverso opportune tabelle allegare precisano quadri orari e strumenti di flessibilità (di cui all'art. 4, comma 9,REGOLAMENTO)

I percorsi di istruzione per adulti definiti **"di secondo livello"** (Linee guida – paragrafo 4.3) sono finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e artistica e sono articolati in **tre periodi didattici**, così strutturati:

- a) primo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente;
- b) secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente;
- c) terzo periodo didattico finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.

I periodi didattici di cui ai punti a, b, c, si riferiscono alle conoscenze, abilità e competenze previste rispettivamente per il primo biennio, il secondo biennio e l'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali e hanno rispettivamente un orario complessivo obbligatorio pari al 70% di quello previsto dai suddetti ordinamenti con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.

L'Indirizzo tecnico "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA", articolazione ENOGASTRONOMIA, che nei Corsi serali per Adulti del nostro Istituto si articola su un PERCORSO TRIENNALE che

è finalizzato all'acquisizione di un articolato e complesso sistema di conoscenze e competenze: trattasi di competenze chiave per la "cittadinanza attiva", di competenze "trasversali" e "specifiche" caratterizzanti l'indirizzo di studio.

PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione dell'Enogastronomia, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Alla conclusione del ciclo di studi il diplomato può scegliere se continuare il percorso formativo scolastico iscrivendosi all'Università oppure inserendosi in uno dei profili professionali successivi al diploma, come:

- lavorare in strutture di accoglienza e ospitalità ed essere impiegato in servizi turistici
- gestire un esercizio commerciale ristorativo in proprio o per conto terzi e partecipare a concorsi pubblici

PERCORSO DI STUDI: articolazioni ed obiettivi formativi

Il percorso di studio professionale "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" contempla le tre articolazioni seguenti: "Accoglienza turistica", "Sala e Vendita" e "Enogastronomia" seguita dalla classe VES. All'interno del percorso di studi gli allievi affrontano le discipline specifiche della loro articolazione: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e Scienze e Cultura dell'Alimentazione.

In quest'ultima articolazione il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Gli **obiettivi più generali e trasversali** a tutte le materie, definiti sia nelle programmazioni specifiche dei singoli Docenti che nel P.T.O.F. consistono nel predisporre gli allievi ad essere cittadini consapevoli e partecipi, oltre che sapere affrontare problematiche più o meno complesse con un valido approccio metodologico. **Tali finalità – come noto – si perseguono integrando in modo appropriato le competenze "trasversali" con quelle dei quattro assi culturali (dei linguaggi, logico-matematico, storico-sociale e scientifico-tecnologico) e quelle specifiche di indirizzo.**

Le **COMPETENZE** didattico - educative "trasversali", che la scuola ha cercato di fornire agli allievi, nel corso del percorso triennale sono riassunte di seguito:

- ✓ assumere un atteggiamento positivo, consapevole e responsabile nei confronti della scuola, vissuta come istituzione basata su diritti e doveri di tutti;
- ✓ sviluppare la propria personalità come processo di maturazione dell'identità e della progettualità individuale;
- ✓ potenziare il metodo di studio e di lavoro rendendolo autonomo, sistematico, ed efficace;
- ✓ ampliare e consolidare le competenze linguistiche, potenziando l'uso dei linguaggi delle discipline tecniche e della lingua straniera;
- ✓ acquisire/sviluppare le capacità logiche di analisi e sintesi, nonché quelle di consapevolizzare il proprio sapere nelle diverse discipline approfondite durante tutto il percorso

L'**area delle materie di indirizzo**, in particolare, affiancandosi alle materie di area comune, è caratterizzata dallo studio delle fondamentali discipline agronomiche, stimative ed economiche, tecnologiche e biotecnologiche connesse alle filiere agrarie, agroalimentari ed agro-industriali.

La programmazione didattica (OBIETTIVI, STRUMENTI, VALUTAZIONE) è stata definita da ogni singolo docente, ad inizio anno, inserendosi in quella più generale del Consiglio di Classe, che - a propria volta - ha recepito le linee guida del Piano dell'offerta formativa di Istituto (P.T.O.F.); in seguito, è stata realizzata ed adattata da ogni singolo Insegnante della classe in funzione dei tempi a disposizione, dei livelli di apprendimento e degli interessi manifestati dagli studenti.

2) ITER curricolare – PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE - PERCORSO di studi PERSONALIZZATO
LINEE GUIDA (decreto MIUR del 12 marzo 2015) - strumenti di flessibilità (parag.5)

A partire dall'a.s. 2016/17, la Commissione interna all'Istituto per i Patti formativi, composta dal Dirigente scolastico prof. Parisio Renato, dalla prof.ssa Monticone Vilma (Docente Collaboratrice del dirigente) e dal prof. Demaria Angelo (Docente "Funzione strumentale" per i corsi serali dell'Istituto "Penna") svolge settimanalmente "ATTIVITA' DI ACCOGLIENZA", al fine di elaborare con gli iscritti il **PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE (P.F.I.)** e definirne il **Percorso di studi personalizzato (P.S.P.)**.

A tale riguardo, si trascrive integralmente l'art.22 - comma 4 dell'**O.M. 45 del 09.03.2023** : *"...nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:*
a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;
b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

L'attività di accoglienza, molto importante nei primi due periodi dei percorsi di II livello, si articola in più fasi:

<p>A. La fase di Identificazione e valutazione delle competenze, finalizzata all'<i>accertamento del possesso</i> delle competenze acquisite dall'allievo adulto nell'apprendimento formale, non formale ed informale durante la propria vita; per la relativa verifica oltre all'esame del "curriculum" di ciascuno, delle certificazioni formali (Diplomi di scuola secondaria di secondo grado, Diplomi di qualifica...) e non formali (attestati di merito, frequenza, ecc...), i Docenti di materia hanno accertato le competenze attraverso modalità (colloqui e/o test) precedentemente definite.</p> <p>Per tutti gli studenti - trattandosi di adulti di varia estrazione e con diverse esperienze professionali – si sono considerate e valutate le cosiddette COMPETENZE CHIAVE EUROPEE per la cittadinanza, che sono di seguito indicate:</p> <ul style="list-style-type: none">● Comunicazione nella madrelingua (capacità di comunicare, capire e farsi capire)● Comunicazione nelle lingue straniere (capacità di comunicare, capire e farsi capire)● Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia● Competenza digitale● Imparare ad imparare● Competenze sociali e civiche (consapevolezza dei propri diritti e doveri)● Spirito di iniziativa e imprenditorialità (la capacità di incidere sulla realtà)● Consapevolezza ed espressione culturale
<p>B. La fase di Attestazione delle Competenze: la Commissione per i Patti formativi, attraverso un modello specificatamente creato, ha certificato il possesso delle competenze individuate e valutate nella fase A) e le ha riconosciute come crediti in termini di ore associate ad ogni unità di apprendimento (UdA).</p>
<p>C. La definizione e sottoscrizione del Patto Formativo Individuale, documento che registra i suddetti dati e formalizza la personalizzazione del Percorso Formativo (Percorso di Studio Personalizzato o PSP).</p>

Pertanto, ai fini dell'Esame di Stato, il fascicolo di ogni studente - oltre ai documenti formali attestanti i titoli di studio (Pagelle, diplomi, ecc...) - include per ognuno dei periodi:

<p>a. Il Certificato di riconoscimento crediti, con l'elencazione eventuale delle competenze riconosciute come crediti ad esito della procedura di individuazione, valutazione e attestazione delle stesse.</p> <p>b. Il P.F.I., costituito dal Dossier personale, dal quadro relativo alle competenze da acquisire per ogni materia con eventuali ore di "fruizione a distanza* (o FAD)", dal PSP.</p>

**Le Linee guida prevedono infatti che l'adulto possa fruire a distanza (FAD) di una parte del percorso didattico al fine sia di favorirne la personalizzazione, con maggiori possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia di agevolare l'utenza impossibilitata a raggiungere la sede di svolgimento delle attività didattiche per motivazioni lavorative.*

3) OBIETTIVI - METODOLOGIE - LIBRI DI TESTO OBIETTIVI (in termini di CONOSCENZE E COMPETENZE specifiche)

Il Consiglio di Classe, ad inizio anno scolastico, anche considerando gli ambiti di inserimento post-diploma, ha puntualizzato attraverso le PROGRAMMAZIONI individuali di ogni singolo Docente gli OBIETTIVI e COMPETENZE specifiche del SETTORE TECNOLOGICO “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”, articolazione ENOGASTRONOMIA

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera dovrebbero conseguire i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Per quanto concerne i contenuti trattati nell'ambito di ogni disciplina, si rimanda alle singole programmazioni alle singole programmazioni allegate al presente Documento del Consiglio di Classe.

METODOLOGIE e strumenti d'insegnamento adottati nel triennio

lezione frontale per l'introduzione e la spiegazione di nuovi argomenti
lezione interattiva per approfondire e cogliere gli eventuali collegamenti interdisciplinari
lettura e analisi di pubblicazioni/documenti di vario tipo disponibili sulla rete "Internet"
esperienze laboratoriali nei Laboratori dell'Istituto
"fruizione a distanza", con la messa a disposizione informatizzata di materiale di studio e indicazione di precisi "indirizzi Internet" per approfondimenti individuali

LIBRI DI TESTO

Nel secondo periodo (a.s. 2021/22) i Docenti hanno garantito il materiale didattico di consultazione e studio agli studenti fornendo loro materiale cartaceo e "informatizzato", indicazioni precise di ricerca e "link" su INTERNET, copie fotostatiche di propri appunti e quando possibile testi usati disponibili presso la scuola, indicazioni per acquisti/consultazioni bibliografiche.

Per l'anno scolastico in corso (2022/23), come da prospetto sono stati adottati i testi sotto elencati per le materie: 1) ITALIANO; 2) LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - cucina; 3) LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - sala

MATERIA	CODICE DEL VOLUME	AUTORE	TITOLO DELL'OPERA	VOLUME	EDITORE
ITALIANO LETTERATURA	9788805078073	V. JACOMUZZI, S. JACOMUZZI	LETTERATURA. ISTRUZIONI PER L'USO - PERCORSO BREVE 3	3	SEI
LABORATORIO CUCINA	9788800360661	G. FRANGINI	NUOVO CHEF CON MASTER LAB VOLUME 5	5	LE MONNIER
LABORATORIO SALA	9788800343947	A. FARACCA, E. GALIE, A. CAPRIOTTI	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB VOLUME UNICO		LE MONNIER

4) ELENCO DISCIPLINE del percorso svolto nel triennio e DOCENTI

AREA GENERALE	DISCIPLINE
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
	LINGUA INGLESE
	STORIA
	MATEMATICA
	DIRITTO ED ECONOMIA
AREA DI INDIRIZZO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	SCIENZE INTEGRATE
	LABORATORIO SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA
	SECONDA LINGUA STRANIERA - TEDESCO
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docenti della classe	Materia
<i>BORIN MARTINA</i>	<i>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA</i>
<i>CASTINO EMANUELA</i>	<i>MATEMATICA</i>
<i>NEGRO FEDERICA</i>	<i>LINGUA INGLESE</i>
<i>AMERIO ELISA</i>	<i>LINGUA FRANCESE</i>
<i>ZANCHETTA NIKITA</i>	<i>TEDESCO</i>
<i>PIANO GRAZIANO</i>	<i>DIRITTO ED ECONOMIA, EDUCAZIONE CIVICA</i>
<i>RACHIELI VINCENZO</i>	<i>LABORATORIO SETTORE CUCINA</i>
<i>ARIANNA STEFANO</i>	<i>LABORATORIO SETTORE SALA</i>
<i>BENOTTI SILVIA</i>	<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>
<i>MEDICO PIERA</i>	<i>ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE</i>
<i>DIACONO MARIA CHIARA</i>	<i>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>
<i>GHERLONE SIMONA</i>	<i>PSICOLOGIA DELLA COMUNICAZIONE</i>
<i>PERA GIROLAMO</i>	<i>STORIA DELL'ARTE</i>

5) GRIGLIA CRITERI DI VALUTAZIONE e VOTI SCOLASTICI

I criteri generali approvati dal Collegio dei Docenti e inseriti nel Piano dell'Offerta Formativa, sono riassunti nella griglia di valutazione seguente e adottati nelle varie materie sia per le prove scritte sia per le prove orali.

voto	giudizio	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1	Gravemente insufficiente	Nessuna	Nessuna	Nessuna
2		Gravemente errate, espressione sconnessa	Non sa cosa fare	Non si orienta
3		Conoscenze framment/grav.lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato ma con gravi errori	Compie analisi errate, non sintetizza, commette errori
4		Conoscenze carenti, con errori ed espressione impropria	Applica le conoscenze minime solo se guidato	Qualche errore, analisi parziale, sintesi scorrette
5	Insufficiente	Conoscenze superficiali, improprietà di linguaggio	Applica autonomamente le minime conoscenze, con qualche errore	Analisi parziali, sintesi imprecise
6	Sufficiente	Conoscenze complete ma non approfondite, esposizione semplice, ma corretta	Applica autonomamente e correttamente le conoscenze minime	Coglie il significato di semplici informazioni, analisi corrette, gestione di semplici situazioni nuove
7	Soddisfacente	Conoscenze complete, se guidato sa approfondire, esposizione corretta con proprietà linguistica	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezione	Coglie le implicazioni, con analisi complete e coerenti
8	Buono	Conoscenze complete con qualche approfondimento autonomo, esposizione corretta con proprietà linguistica	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, in modo corretto	Coglie implicazioni, correlazioni, con imprecisioni, rielaborazione corretta
9	Molto buono	Conoscenze complete, con approfondimento autonomo, esposizione fluida con utilizzo del linguaggio specifico	Applica in modo autonomo e corretto, anche a problemi complessi, le conoscenze, quando guidato trova soluzioni migliori	Coglie implicazioni, compie correlazioni esatte e approfondite, rielaborazione corretta, completa e autonoma
10	Ottimo	Conoscenze complete approfondite e ampliate, esposizione fluida con utilizzo di un lessico ricco e appropriato	Applica in modo autonomo e corretto le conoscenze anche a problemi complessi, trova da solo le soluzioni migliori	Sa rielaborare correttamente e approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse

7) CREDITO SCOLASTICO e VOTO DI CONDOTTA

L'art. 11 – comma 5 - dell'O.M. 45/2023, in merito all'assegnazione dei punti di CREDITO SCOLASTICO, precisa quanto segue: "Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017 (di seguito riportata), moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella"

Attribuzione credito scolastico			
Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

allegato A al d. lgs. 62/2017

CREDITO FORMATIVO: in sede di Scrutinio finale di ammissione all'esame, è prevista dalla vigente normativa l'eventuale integrazione dei crediti scolastici – sempre all'interno delle bande di oscillazione suddette – con i crediti formativi, adottando indicazioni e criteri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti.

Il Collegio dei Docenti, considerato che nell'Istruzione per adulti c'è già stata la valutazione ed il riconoscimento dei crediti formativi in fase di definizione del Patto formativo individuale, stabilisce di non procedere all'integrazione del credito scolastico.

Attribuzione del VOTO di CONDOTTA

La valutazione del comportamento - in base alla vigente normativa - concorre alla determinazione della media dei voti. In tale prospettiva, il voto non è dato solo dalla presenza o assenza di elementi di disturbo, che peraltro in un gruppo di persone adulte e per lo più molto motivate sono poco rilevanti, ma da altri fattori come la regolarità delle presenze, la puntualità, la partecipazione attiva alle iniziative didattiche proposte dai Docenti.

8) PRESENTAZIONE DELLA CLASSE e ANDAMENTO DIDATTICO-DISCIPLINARE

La classe è costituita da 23 persone, a seguito del ritiro di 4 studenti nel corso dell'anno scolastico e dell'arrivo di 3 studenti dal corso diurno. La classe ha frequentato le lezioni divisa in due gruppi separati: 16 alunni hanno frequentato in orario serale, 7 in orario diurno. Il gruppo, risulta essere molto eterogeneo per

- età anagrafica: 13 studenti età < 25 anni; 6 studenti età 26 – 40 anni ; 4 studenti età > 40 anni

- estrazione, provenienza, attività svolte in passato e lavoro attuale: la maggior parte ha lavorato e/o opera in ambiti attinenti al percorso scelto, alcuni operano in ambiti diversi. La residenza (spesso non nel Comune di Asti), gli orari ed i luoghi di lavoro hanno rappresentato per qualcuno motivi di difficoltà a garantire una frequenza costante. 14 alunni non sono di madrelingua italiana, tra questi 3 presentano grosse difficoltà nella lingua parlata e scritta.

- curriculum scolastico di provenienza: la maggior parte degli allievi della classe proviene dalla frequenza del II° PERIODO – SECONDO LIVELLO dei corsi per adulti ad indirizzo enogastronomico dell'Istituto "Penna", solo 3 dai corsi diurni dell'Istituto stesso; per quanto riguarda i percorsi scolastici anteriori al II° periodo, i *curricula* sono molto diversificati e includono, per alcuni studenti, percorsi scolastici di scuola superiore di diverso indirizzo rispetto a quello attualmente frequentato. In ogni caso, sono stati ammessi al secondo periodo in quanto in possesso di Crediti formativi formali riconosciuti idonei dalla Commissione per i patti formativi.

“**PCTO**”: per quanto concerne i Percorsi per le COMPETENZE TRASVERSALI e l'ORIENTAMENTO, ovviamente, nel contesto dell'Istruzione per Adulti, vengono un po' a mancare finalità educative-formative ed obiettivi che stanno alla base di tale "istituto" e che caratterizzano i tratti peculiari delle attività di "alternanza" svolte dai ragazzi in obbligo formativo. Inoltre, trattandosi di persone che frequentano la scuola svolgendo attività lavorative e/o con *curriculum vitae* con più esperienze professionali, tali percorsi si identificano nelle esperienze di vita individuali.

Per il III° PERIODO (anno scolastico corrente), i docenti delle materie laboratoriali hanno programmato esercitazioni e attività durante il loro orario di lezione. Gli alunni hanno inoltre partecipato alle seguenti attività:

DATA	ATTIVITA' svolte
23/11/2022	Partecipazione alla conferenza "La lotta alla mafia un impegno civile" presso UNIASTISS.
17/01/2023	Visita con esperienze laboratoriali al CREA di Asti, in occasione dei 150 anni dall'istituzione.
26/04/2023	Visita d'istruzione presso la scuola di cucina e pasticceria CAST alimenti di Brescia.

Il gruppo attuale si è soltanto in parte consolidato nei rapporti interpersonali, sia al proprio interno che con i docenti: ciò è legato: **a)** al "turn over" significativo tra i docenti dei corsi per adulti; **b)** a quanto sopra esposto sulle diversità socio-anagrafiche nel gruppo classe; **c)** alle difficoltà di frequenza correlate ad orari di lavoro e/o alla distanza dei luoghi di residenza ed accentuate negli anni scorsi dalla situazione "COVID 19". Tuttavia, alcuni alunni e gli stessi Docenti - creando un clima più collaborativo - hanno cercato di aiutare tutti gli elementi della classe a raggiungere gli obiettivi minimi finalizzati al conseguimento del diploma.

Occorre, poi, fare un'ulteriore analisi: nei Corsi serali per Adulti, gli studenti sono per lo più motivati e dimostrano sempre educazione e rispetto del lavoro dell'Insegnante; in genere, prendono appunti spontaneamente ed hanno maggiore abitudine a riflettere, valutare, argomentare su quanto viene proposto dal docente in classe; tutto ciò "bilancia" in parte ma non annulla la loro grande difficoltà a concentrarsi su astrazioni/teorie/terminologia scientifica più o meno complessa, ad analizzare ed approfondire autonomamente testi scritti. In questa classe ciò è avvenuto solo in parte, in quanto diversi alunni, soprattutto tra i più giovani, hanno mostrato un atteggiamento ancora poco maturo.

In sostanza, una buona parte della classe ha comunque riportato valutazioni positive nelle varie materie, anche colmando alcune lacune cognitive correlate al *curriculum* scolastico discontinuo e/o poco regolare; si tratta, quindi, di un livello di preparazione organizzato soprattutto sul ragionamento e/o sulle proprie competenze/esperienze di vita più che su formali nozioni scolastiche. Peraltro, l'interagire in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo rappresenterà, insieme ai voti delle verifiche orali e scritte, ulteriore elemento di apprezzamento in sede di scrutinio finale per l'ammissione all'Esame di Stato.

La frequenza alle lezioni nell'anno in corso è stata più che adeguata da parte della maggior parte degli studenti della classe, ma per alcuni di loro è stata irregolare. Per valutare la frequenza si fa riferimento al DPR 263/12 (Regolamento) ed alla Circolare Ministeriale n°3 /17 marzo 2016, in cui si precisa che "ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Le istituzioni scolastiche possono stabilire... (*omissis*)" motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite... (*omissis*)" a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati".

Al fine della convalida dell'anno scolastico in corso e quindi dell'ammissione all'Esame di Stato, il Consiglio di Classe adotta la delibera del Collegio dei docenti, che aveva stabilito le seguenti deroghe per il corso serale (vedi anche circolare ministeriale 3/2016) : 1) assenze per motivi di salute documentati da apposita certificazione medica; 2) assenze dovute ad attività lavorativa obbligatoria debitamente certificata dal datore di lavoro; 3) assenze per gravi motivi personali e/o di famiglia .

In ogni caso le assenze complessive, indipendentemente dalla loro entità o deroghe, non devono pregiudicare, a giudizio dei Consigli di Classe competenti, la possibilità di procedere alla valutazione degli studenti interessati.

Passando ad una breve analisi sull'**andamento didattico della classe**, si ritiene opportuno suddividere le materie in aree disciplinari e, facendone qui una sintesi, si rimanda alle relazioni di ogni singolo Insegnante che costituiranno parte integrante del presente documento.

Area linguistico-umanistica e storico-sociale: una parte di allievi - anche attraverso una partecipazione più costante - dimostra capacità di comprendere e produrre testi in Italiano con linguaggio corretto ed apporti critici personali, riportando voti più che sufficienti o discreti; in qualche caso, dove c'è stata più discontinuità, i risultati non sono andati oltre la stretta sufficienza. Maggiore interazione ed interesse si evidenziano nell'affrontare gli argomenti di Storia, Antropologia dell'alimentazione e Diritto. Per quanto riguarda la lingua straniera, un gruppo ha raggiunto soddisfacenti abilità espressive ed acquisito adeguato lessico tecnico, grazie alla discreta preparazione di base e/o all'impegno costante; altri studenti - anche nel gruppo di coloro che hanno già studiato la lingua inglese nei percorsi scolastici di appena qualche anno fa - non sono sempre in grado di produrre testi accettabili a causa di carenze nella preparazione di base e/o discontinuità nella frequenza.

Area logico-matematica: nel corso del II e III periodo è stato possibile affrontare con profitto solo gli argomenti più importanti, trascurandone altri per le difficoltà legate:

- A) ai differenti livelli di partenza del I e II Periodo ,
- B) alla discontinuità di frequenza di alcuni allievi,
- C) alle limitate predisposizioni individuali verso le astrazioni logico-matematiche tipiche della disciplina
- D) alla inevitabile Didattica a distanza degli "anni COVID"

Globalmente la classe non ha potuto raggiungere una preparazione coerente con il ciclo di studi, ma maggiormente di natura applicativa e poco teorica; solo una parte degli studenti risulta, invece, possedere una preparazione quasi completa e supportata da un'adeguata autonomia nello svolgere problemi ed esercizi.

Area tecnico-scientifica: La classe è molto disomogenea ed alcuni studenti si sono uniti alla classe ad anno già iniziato, per questa ragione le conoscenze pregresse erano molto diverse.

Un gruppo di studenti ha manifestato un grande interesse ai temi trattati, i restanti studenti sono apparsi completamente disinteressati. Non tutti hanno raggiunto gli obiettivi minimi. Un piccolo gruppo più motivato ha lavorato con molta dedizione ed ha raggiunto una buona preparazione.

A nostro avviso, soprattutto in queste materie tecniche, si rilevano per gli studenti adulti le diverse capacità di osservazione della realtà, di rielaborazione, collegamento ed interpretazione critica dei contenuti disciplinari rispetto ai ragazzi in obbligo formativo.

Educazione civica: la disciplina è stata affrontata nella specifica ora settimanale, oltre che in maniera interdisciplinare dai Docenti delle rispettive materie. Gli studenti hanno in buona parte dimostrato adeguato interesse e capacità di collegamento con la vita quotidiana.

Da sottolineare, infine, che per la classe 5ES, in continuità con quanto già realizzato dal CPIA di Asti negli anni scorsi (I e II periodo) si sono mantenute quattro materie che, pur non previste nei *curriculum* ordinamentali per il quinto anno degli Istituti Professionali Alberghieri, ne completano ed arricchiscono l'offerta formativa. Le materie sono:

- 1) **ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE**
- 2) **PSICOLOGIA DELLA COMUNICAZIONE**
- 3) **STORIA DELL'ARTE**
- 4) **LINGUA FRANCESE**

8) PROVE D'ESAME: indicazioni e simulazioni

PROVE D'ESAME

Il Consiglio di classe, riunitosi in data 07 marzo 2023 per designare i Commissari interni, ha analizzato l'Ordinanza Ministeriale al fine di accertare con maggiore cura quanto dispone il decreto stesso sulle prove d'esame e dare opportune informazioni agli studenti della classe.

In particolare, si è comunicato in vari modi e tempi agli allievi, quanto di seguito puntualizzato.

- la prima prova scritta dovrà accertare la padronanza della **lingua italiana**, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095 (TIPOLOGIE: A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano. B Analisi e produzione di un testo argomentativo. C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità). A tale prova possono essere attribuiti 20 punti sui 60 complessivi dell'Esame di Stato.

- la seconda prova scritta - ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017 - ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. La disciplina scelta dal Ministero è **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** ed è predisposta dal Ministero stesso in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018 (la struttura della prova prevede una prima parte che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base del numero indicato in calce al testo). Durata della prova: normalmente, sei ore. A tale prova possono essere attribuiti 20 punti.

- il colloquio, oltre al normale accertamento delle conoscenze disciplinari, dovrà valorizzare da un lato il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, dall'altro di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

La prima fase della prova orale consiste nell'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, (testo, documento, ecc...). Particolare attenzione è riservata al comma 8 dell'art. 22 dell'Ordinanza, poiché si afferma che nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: ... "*omissis*" ...per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente."

La sottocommissione dispone di 20 punti per la valutazione del colloquio.

SIMULAZIONI:

Per le due prove scritte, con lo scopo di facilitarne l'approccio e la gestione dei tempi, sono state realizzate simulazioni dai Docenti delle rispettive materie (Lingua e letteratura italiana e Scienze e cultura dell'alimentazione), con iniziative individuali e lavori assegnati "a casa", in quanto sarebbe risultato molto complicato organizzarle in aula durante le attività curriculari. Si è provveduto, infine, ad illustrare loro anche la griglia di valutazione del **colloquio** (allegato A – Ordinanza 45/2023), così da fornire agli studenti un ulteriore elemento di conoscenza, ai fini di una preparazione più efficace all'Esame.

10) RELAZIONI E PROGRAMMI SVOLTI

<i>Docenti della classe</i>	<i>Materia</i>	<i>Pagina</i>
<i>BORIN MARTINA</i>	<i>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA</i>	<i>14</i>
<i>CASTINO EMANUELA</i>	<i>MATEMATICA</i>	<i>18</i>
<i>NEGRO FEDERICA</i>	<i>LINGUA INGLESE</i>	<i>19</i>
<i>AMERIO ELISA</i>	<i>LINGUA FRANCESE</i>	<i>21</i>
<i>ZANCHETTA NIKITA</i>	<i>TEDESCO</i>	<i>22</i>
<i>PIANO GRAZIANO</i>	<i>DIRITTO ED ECONOMIA, EDUCAZIONE CIVICA</i>	<i>24</i>
<i>RACHIELI VINCENZO</i>	<i>LABORATORIO SETTORE CUCINA</i>	<i>27</i>
<i>ARIANNA STEFANO</i>	<i>LABORATTORIO SETTORE SALA</i>	<i>29</i>
<i>BENOTTI SILVIA</i>	<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	<i>30</i>
<i>MEDICO PIERA</i>	<i>ANTROPOLOGIA</i>	<i>31</i>
<i>DIACONO MARIA CHIARA</i>	<i>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	<i>33</i>
<i>GHERLONE SIMONA</i>	<i>PSICOLOGIA</i>	<i>36</i>
<i>PERA GIROLAMO</i>	<i>STORIA DELL'ARTE</i>	<i>37</i>

MATERIA: Lingua e Letteratura italiana
 DOCENTE: Martina Borin
 CLASSE: 5ES
 A.A. 2022/2023
 Ore programmate: 87
 Ore effettuate: 70

Il testo in adozione è Jacomuzzi, Pagliero, Jacomuzzi, *Letteratura. Istruzioni per l'uso. Percorso breve 3* a cui si integra il volume 2 del medesimo testo e approfondimenti da Jacomuzzi, Pagliero, Jacomuzzi, *Letteratura. Istruzioni per l'uso vol. 2 e 3*, raccolti e distribuiti nel materiale didattico sulla pagina Classroom.

Le prime lezioni dell'anno sono state dedicate ad un ripasso approfondito delle unità didattiche degli anni precedenti, al fine di consolidare le conoscenze e recuperare argomenti e concetti propedeutici al programma dell'anno scolastico in corso.

La classe ha seguito le lezioni mantenendo viva e costante l'attenzione in classe e ha dimostrato un buon impegno nello svolgere i compiti e nello studio individuale.

1.1	L'Illuminismo Caratteri del movimento europeo. L'Illuminismo milanese del <i>Caffè</i> , L'Accademia dei Pugni, Cesare Beccaria e Pietro Verri.	UD 1 Settecento e Ottocento Ottobre-Novembre
1.2	Neoclassicismo e Preromanticismo	
1.3	Il Romanticismo Caratteri del movimento europeo. Principali autori presi in esame: Alessandro Manzoni, i Promessi Sposi e la questione della lingua italiana dopo l'Unità d'Italia. Giacomo Leopardi. Lettura, commento e analisi delle poesie: - <i>L'infinito</i> - <i>Il sabato del villaggio</i> - <i>A Silvia</i>	
2.1	Positivismo, Naturalismo e Verismo Contesto culturale e sviluppo del Naturalismo francese. Principali caratteristiche del Verismo e confronto con il Naturalismo.	UD 2 La prosa del secondo Ottocento: Naturalismo e Verismo Dicembre
2.2	Giovanni Verga Biografia e opere principali. L'impersonalità dell'opera letteraria: regressione dell'autore. <i>Il ciclo dei vinti</i> : struttura e contenuto dei romanzi. L'ideale dell'ostrica. <i>I Malavoglia</i> , <i>Mastro don Gesualdo</i> : trama e temi principali. Lettura, commento e analisi di: - <i>Rosso Malpelo</i> - <i>La roba</i>	
3.1	Il Decadentismo Caratteri del movimento europeo. Soggettivismo e critica del Positivismo. L'estetismo.	UD 3 La poesia del secondo Ottocento: Decadentismo e Simbolismo Gennaio-Febbraio
3.2	Giovanni Pascoli Biografia e opere principali. La teoria del fanciullino, la poesia delle piccole cose, il tema della morte, il concetto di nido. <i>Myricae</i> e <i>Canti di Castelvecchio</i> : contenuti e temi principali. Lettura, commento e analisi di: - <i>X Agosto</i> - <i>Lavandare</i> - <i>Il gelsomino notturno</i> .	
4.1	Il Futurismo Lettura, commento e analisi di: - <i>Manifesto del Futurismo</i> - <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>	UD 4 Il primo Novecento: la cultura della crisi Marzo - Maggio
4.2	Gabriele D'Annunzio Biografia e opere principali. Il rapporto tra arte e vita: estetismo e superomismo. Le <i>Laudi</i> : struttura e contenuti	

	<p><i>Alcyone</i>: struttura, contenuto e temi. Lettura, analisi e commento di: - <i>La pioggia nel pineto</i> Trama e temi del romanzo <i>Il piacere</i></p>	
4.3	<p>Luigi Pirandello Biografia e opere principali. La realtà e la maschera, il concetto di umorismo, le novelle (confronto con il Verismo), i romanzi e il teatro. <i>Il fu Mattia Pascal</i>: trama e temi. <i>Uno, nessuno e centomila</i>: trama e temi. Il teatro nel teatro: struttura e temi di <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>.</p> <p>Lettura, commento e analisi di: - <i>Ciàula scopre la luna</i> - <i>Il treno ha fischiato</i></p>	
5.1	<p>L'Ermetismo La poesia al bivio e il ritorno alla tradizione.</p>	<p style="text-align: center;">UD 5</p> <p style="text-align: center;">Poeti e scrittori in guerra</p> <p style="text-align: center;">Maggio - Giugno</p>
5.2	<p>Giuseppe Ungaretti Biografia e opere principali. L'esperienza della guerra, la poetica della parola e dell'analogia. Dal <i>Porto Sepolto</i> a <i>L'Allegria</i>: genesi, struttura, temi, stile.</p> <p>Lettura, commento e analisi di: - <i>I fiumi</i> - <i>San Martino del Carso</i> - <i>Fratelli</i> - <i>Veglia</i></p>	
5.3	<p>La letteratura della Resistenza Cesare Pavese, trama e temi de <i>La luna e i falò</i>. Italo Calvino, trama e temi de <i>Il sentiero dei nidi di ragno</i> Beppe Fenoglio Lettura, commento e analisi di: - <i>I ventitré giorni della città di Alba</i> - <i>Vecchio Blister</i> - <i>Gli inizi del partigiano Raoul</i></p>	
6.1	Il testo argomentativo: caratteristiche, struttura e composizione	<p style="text-align: center;">UD 6</p> <p style="text-align: center;">Il testo argomentativo</p> <p style="text-align: center;">Ottobre - Maggio</p>
6.2	Individuazione degli elementi di un testo argomentativo	
6.3	Strutturazione e analisi di un testo argomentativo	
6.4	Produzione scritta di testi argomentativi (tipologia B e C)	
6.5	Il testo argomentativo: caratteristiche, struttura e composizione	

MATERIA: Storia
 DOCENTE: Martina Borin
 CLASSE: 5ES
 A.A. 2022/2023
 Ore programmate: 30
 Ore effettuate: 25

Le lezioni sono state svolte con l'ausilio di slides, video e documenti forniti dalla docente e caricate sul canale Classroom della classe.

Le prime lezioni dell'anno sono state dedicate ad un ripasso approfondito delle unità didattiche degli anni precedenti, al fine di consolidare le conoscenze e recuperare argomenti e concetti propedeutici al programma dell'anno scolastico in corso.

La classe ha seguito le lezioni con generale interesse e impegno.

1.1	Il Risorgimento italiano Le società segrete, la Carboneria. Mazzini e la Giovine Italia. La Rivoluzione del 1848 in Francia e i suoi echi in Italia: Carlo Alberto di Savoia e lo Statuto Albertino, la Prima guerra d'Indipendenza. Camillo Benso, gli accordi di Plombières. La Seconda guerra d'Indipendenza. Giuseppe Garibaldi e la spedizione dei Mille. L'Italia unita.	<p style="text-align: center;">UD 1</p> <p style="text-align: center;">L'Ottocento e l'inizio del Novecento</p> <p style="text-align: center;">Ottobre - Dicembre</p>
1.2	Il secondo Ottocento L'Età vittoriana. L'unificazione della Germania. L'Impero austro-ungarico. La guerra di secessione americana, la questione dell'Ovest negli Stati Uniti.	
1.3	L'Italia Postunitaria La formazione della Destra storica e della Sinistra storica. La questione meridionale. La Terza guerra d'Indipendenza. La questione romana. Le prime avventure coloniali. La crisi di fine secolo.	
1.4	La società di massa tra fine Ottocento e inizio Novecento La seconda rivoluzione industriale. La <i>belle époque</i> . L'espansionismo imperialista, il nazionalismo. La diffusione del Socialismo. Il Positivismo. Teorie sulla razza ed eugenetica.	
1.5	L'età Giolittiana La seconda rivoluzione industriale in Italia. Luci e ombre del Governo giolittiano. La guerra in Libia.	
2.1	L'antefatto Il declino degli imperi multinazionali. La polveriera balcanica. Il congresso di Berlino e la formazione della Triplice Alleanza e della Triplice Intesa. L'attentato di Sarajevo.	<p style="text-align: center;">UD 2</p> <p style="text-align: center;">La Prima guerra mondiale</p> <p style="text-align: center;">Gennaio - Marzo</p>
2.2	La Prima guerra mondiale Lo scoppio delle ostilità. L'invasione del Belgio. Guerra di movimento, di posizione, di logoramento. Il fronte orientale e la capitolazione della Russia. L'intervento degli Stati Uniti e la fine della guerra.	

2.3	<p>L'Italia nella Prima guerra mondiale Il dibattito tra neutralisti e interventisti. Il patto di Londra. Il fronte italiano e le prime strategie militari. La disfatta di Caporetto. L'offensiva di Vittorio Veneto e la fine delle ostilità.</p>	
2.4	<p>I trattati di pace Il trattato di Versailles, il Trattato di Saint Germain e il Trattato del Trianon</p>	
3.1	<p>La Rivoluzione russa Rivoluzione di febbraio e governo provvisorio. Il sistema dei partiti in Russia. La rivoluzione di ottobre. La guerra civile. Nascita dell'URSS. La dittatura comunista di Stalin.</p>	<p style="text-align: center;">UD 3</p> <p style="text-align: center;">Il Primo dopoguerra</p> <p style="text-align: center;">Marzo - Aprile</p>
3.2	<p>Il Fascismo Il mito della "vittoria mutilata". Il Partito popolare italiano, il Partito comunista italiano e il Partito nazionale fascista. Lo squadristo agrario, la marcia su Roma, il delitto Matteotti. Lo stato totalitario. La guerra in Etiopia. Le leggi razziali.</p>	
3.3	<p>Il Nazismo La Repubblica di Weimar. I <i>freikorps</i>. L'ascesa di Adolf Hitler e del Partito nazista. Simboli e teorie del Nazismo. Il sistema dei <i>lager</i>.</p>	
3.4	<p>Il primo dopoguerra negli Stati Uniti I ruggenti anni Venti. Il proibizionismo. Razzismo e xenofobia. Il sistema del capitalismo. La Grande Depressione. F.D. Roosevelt e il <i>New Deal</i>.</p>	
4.1	<p>La Seconda guerra mondiale I successi tedeschi in Polonia e Francia. L'invasione dell'URSS. L'entrata in guerra di Giappone e Stati Uniti. La sconfitta della Germania e del Giappone.</p>	
4.2	<p>L'Italia nella Seconda guerra mondiale Dalla non belligeranza alla guerra parallela. Lo sbarco alleato in Sicilia e la caduta del Fascismo. L'occupazione tedesca e la guerra di liberazione. La fine della guerra e la nascita della Repubblica.</p>	<p style="text-align: center;">UD 4</p> <p style="text-align: center;">La Seconda guerra mondiale</p> <p style="text-align: center;">Maggio - Giugno</p>
4.3	<p>La Shoah Caratteri della persecuzione degli Ebrei dall'antichità al Novecento. I centri di sterminio.</p>	

MATERIA: Matematica
 DOCENTE: Emanuela Castino
 CLASSE: 5ES
 A.A. 2022/2023
 Ore programmate: 64
 Ore effettuate: 58

Obiettivi: conoscere e usare i concetti base dell'analisi matematica, elaborare i concetti con linguaggio scientifico corretto e applicarli con metodo adeguato, capire gli argomenti trattati. Obiettivi minimi: conoscere i concetti principali ed applicarli in modo autonomo su semplici esercizi.

Metodi e mezzi: schematizzazioni, esercizi guidati e svolti alla lavagna dal docente, interrogazioni alla lavagna per controllare il grado di autonomia, sicurezza ed uso di un linguaggio tecnico.

Modalità e strumenti di verifica: verifiche scritte per verificare il grado di autonomia e abilità applicativa, interrogazioni alla lavagna per controllare l'esposizione e la conoscenza dei concetti.

Programma svolto:

RIPASSO EQUAZIONI E DISEQUAZIONI.	Equazioni di primo e di secondo grado intere e fratte; disequazioni di primo e di secondo grado intere e fratte; sistemi di disequazioni.
STUDIO DI FUNZIONE	Funzioni e loro proprietà, dominio di una funzione, funzione iniettiva, suriettiva e biiettiva, funzione esponenziale e logaritmica (grafici ed equazioni)
LIMITI	Calcolo dei limiti di funzioni elementari, limite destro e limite sinistro, forme indeterminate, asintoti verticali, orizzontali ed obliqui.
DERIVATE	Calcolo della derivata con la definizione, derivate fondamentali, derivate del prodotto di funzioni, del quoziente e di una funzione composta, teoremi di Lagrange, Rolle e De l'Hopital (solo enunciati)
Ancora da svolgere	
STUDIO DI FUNZIONE	Punti stazionari, ricerca dei massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale, concavità e segno della derivata seconda.

MATERIA: Lingua Inglese
 DOCENTE: Federica Negro
 CLASSE: 5ES
 A.A. 2022/2023
 Ore programmate: 58
 Ore effettuate: 50

N°	Unità di Apprendimento (UdA)	periodo		ore		ARGOMENTI
		I quadr	II quadr	aula	FAD	
1	HEALTHY EATING	X		20	0	UdA 1: Diets and nutrients <ul style="list-style-type: none"> • Healthy diets and their benefits (e.g. The Mediterranean diet) • The food pyramid • Other types of diet • Nutrients UdA 2: <ul style="list-style-type: none"> • Food allergies and special diets UdA 3: <ul style="list-style-type: none"> • Cooking healthily • Food labelling
2	SAFETY IN THE CATERING INDUSTRY	X	X	20	0	UdA 1: Safety at work <ul style="list-style-type: none"> • Safety regulations in the UK • Main risks and what can be done? • Heat stress when working with food UdA 2: Food safety <ul style="list-style-type: none"> • HACCP system

3	HOT POINTS IN COOKING		X	18	0	UdA 1: New Food Trends UdA 2: Unusual Dining Experiences UdA 3: The Slow Food Movement UdA 4: Religion and Food UdA 5: Food Blogging
---	-----------------------	--	---	----	---	--

La classe ha dimostrato nell'anno scolastico un comportamento piuttosto corretto e una frequenza in linea di massima regolare. I corsisti hanno manifestato un positivo atteggiamento nei confronti della Lingua Inglese e, in generale, hanno sempre affrontato le attività didattiche proposte in modo propositivo.

Il programma è stato svolto nella sua interezza e sulla totalità gli obiettivi educativi e didattici sono stati raggiunti, tranne che per un gruppo circoscritto di studenti.

La classe è risultata abbastanza omogenea e l'apprendimento si è rivelato regolare con alcuni casi più deboli.

Il metodo di insegnamento è stato principalmente quello deduttivo e si è cercato di prediligere l'approccio comunicativo. Si sono infatti alternate lezioni frontali, listening, reading comprehension, esercizi orali e scritti per il potenziamento delle conoscenze dei corsisti.

Non avendo adottato un libro di testo l'insegnante durante l'anno scolastico ha fornito agli studenti delle dispense per aiutarli a raggiungere obiettivi didattici e formativi.

Per gli argomenti specifici del corso di studio si sono utilizzati brani presi dal testo "Daily Specials-English for Chefs, Waiters and Bartenders" Le Monnier Scuola.

MATERIA: Lingua Francese
DOCENTE: Amerio Elisa
CLASSE: 5ES
A.A. 2022/2023
Ore programmate: 34
Ore effettuate: 30

Gli studenti della classe 5EM che hanno scelto l'opzione terza lingua francese sono quattro: Aouni Nadia, Bygmam Naima, Cociug Valentina e a partire dal corrente anno scolastico Mirano Riccardo.
La frequenza e la partecipazione alle lezioni è stata costante da parte della maggioranza degli studenti.

La lezione settimanale di francese è stata svolta ogni mercoledì per la durata di un'unità oraria.
La classe ha dimostrato un comportamento corretto e un atteggiamento positivo nei confronti della lingua francese e ha sempre affrontato le attività didattiche proposte in modo positivo instaurando un ottimo rapporto collaborativo tra di loro e con l'insegnante.

Il programma pianificato ad inizio anno scolastico è stato svolto in modo regolare e gli argomenti affrontati fino alla data odierna sono stati i seguenti:

- Revisione e ampliamento delle strutture fonetiche della lingua francese;
- Ripasso ed ampliamento delle funzioni comunicative di base per esprimere bisogni di tipo concreto e per orientarsi e comunicare nel paese di cui la lingua è oggetto di studio;
- Raccontare un avvenimento al presente e al passato e al futuro e situare un evento nel tempo;
- Parlare del cibo (preferenze e quantità); descrivere un cibo e conoscere ed utilizzare il vocabolario tecnico specifico relativo al settore alberghiero e dell'accoglienza turistica;
- chiedere e dare indicazioni stradali e indicazioni relative ai mezzi di trasporto.

MATERIA: Lingua Tedesca
DOCENTE: Zanchetta Nikita
CLASSE: 5ES
A.A. 2022/2023
Ore programmate: 87
Ore effettuate: 75

5 EM: La classe è collaborativa e partecipa attivamente alle lezioni. Alcuni studenti presentano difficoltà linguistiche, compensate dalla buona volontà e dall'impegno costante che permettono loro di raggiungere risultati soddisfacenti. Tutti i componenti del gruppo classe hanno una valutazione più che sufficiente.

5ES: In classe risulta evidente la presenza di un gruppo di studenti che partecipa in maniera incostante e con scarsa attenzione. Il resto della classe è attivo e collaborativo: ciò permette di svolgere le lezioni in un clima sereno e in modo produttivo. Il rendimento di alcuni studenti non è ancora sufficiente ma nel complesso le valutazioni sono soddisfacenti.

DIE KARRIERE

- Das Servicepersonal und das Küchenpersonal

DIE STELLENSUCHE

- Die Anzeige eines Berufs
- Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: Die Bewerbung
- Berufliche Kontakte und der Lebenslauf

DIE REZEPTE

- Übersetzung einer Rezept
- Typische Gerichte Deutschlands

TURISTENEMPFANG

- Wortschatz: Das Hotel und die Reise

ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTEL

- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
- Kohlenhydrate
- Fette
- Eiweiß
- Mineralstoffe
- Vitamine
- Wasser
- Ballaststoffe

DIE VERDAUUNG DER NÄHRSTOFFE

- Ernährungsformen
- Energiebedarf
- Kostformen

PRODUKTION/KONSERVIERUNG

- Chemische und physikalische Verfahren
- Konservierungsmethode

HYGIENE und HACCP

WEIN

- Geschichte des Weins, Weinerzeugung, Beschreibung. Qualitätskategorien. Wein Probieren. Weine und Speisen.

LANDESKUNDE. DEUTSCHLAND UND EUROPA

- Das politische System in Deutschland

MODALVERBEN

HAUPTSATZ UND NEBENSATZ

PERFEKT

DAS VERB WERDEN – DIE ZUKUNFTSFORM

Tutti gli argomenti indicati saranno svolti entro il 15 maggio 2023. Le lezioni successive a tale data saranno dedicate al ripasso e all'approfondimento degli argomenti trattati durante l'anno.

MATERIA: Diritto
 DOCENTE: Piano Graziano
 CLASSE: 5ES
 A.A. 2022/2023
 Ore programmate: 34
 Ore effettuate: 30

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p>	<p>Gli alunni hanno partecipato con interesse, prestando attenzione alle lezioni ed interagendo in maniera attiva, compiendo interventi in relazione a situazioni che vivono nella loro esperienza lavorativa e professionale. Si è cercato di svolgere il più possibile lezioni dialogate o di gruppo onde dar modo agli studenti di partecipare in modo più attivo.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>La figura dell'imprenditore e le sue caratteristiche. L'imprenditore commerciale ed il suo statuto. La figura dell'imprenditore agricolo. Il piccolo imprenditore e l'impresa familiare. L'azienda, la sua circolazione e la sorte dei debiti e dei crediti. I segni distintivi dell'imprenditore, con particolare riferimento al marchio e alla sua disciplina. Il lavoro e la sua rilevanza. Il lavoro autonomo ed il lavoro subordinato. Il rapporto di lavoro subordinato, la sua costituzione ed estinzione. I diritti ed i doveri nascenti dal rapporto di lavoro subordinato. Il contratto e la sua funzione. Gli elementi del contratto. Il contratto di compravendita, sua rilevanza ed effetti. Il contratto di locazione, sua rilevanza. Il contratto di locazione abitativa e di locazione ad uso diverso dall'abitazione, differenze e caratteri.</p>
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Lezioni frontali e lezioni partecipate. Lettura, analisi e commento in classe di documenti e testi giuridici e di articoli tratti da quotidiani. Realizzazione di mappe concettuali.</p>
<p>TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI</p>	<p>Argomenti tratti da testi forniti dal docente. Slides, mappe, appunti forniti dal Docente e caricati su classroom.</p>

MATERIA: Educazione civica
 DOCENTE: Piano Graziano
 CLASSE: 5ES
 A.A. 2022/2023
 Ore programmate: 26
 Ore effettuate: 23

Attività Svolta in modo trasversale, come previsto dalla Legge 92 del 20 agosto 2019 e dalle Linee Guida emanate con decreto del Ministro dell'istruzione n.35 del 22 giugno 2020.

È stata inserita un'ora di Educazione civica svolta in autonomia, affidata al docente di A046, compatibilmente con l'organico dell'autonomia, per un minimo di 26 ore.

Tenuto conto del curriculum di Istituto, il Consiglio di classe ha affrontato i seguenti argomenti in modo interdisciplinare; sono state svolte 23 ore e ne restano da svolgere ancora 3.

Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti
COSTITUZIONE	Diritto- Storia- Ed. Civica Storia	La Costituzione italiana: caratteri e struttura. I diritti fondamentali.
	Storia -Diritto	Evoluzione del diritto all'istruzione. La convivenza religiosa in Europa.
		Deportazione nazista ed odio razziale
		Nascita e sviluppo del fenomeno mafioso in Italia.
	Diritto-Italiano	I Doveri costituzionali
		L'Ordinamento della Repubblica
		Dallo Statuto albertino alla Costituzione
		La lingua italiana come strumento di unità nazionale.
		Organi dello Stato: Presidente della Repubblica, il Parlamento ed il Governo
	Storia-Italiano	Il diritto-dovere del lavoro nella Costituzione
La retribuzione nella Costituzione (art.36 Costituzione)		
Il lavoro minorile in Rosso Malpelo		
Evoluzione delle condizioni lavorative nella letteratura di fine Ottocento		
Tedesco	Il sistema politico tedesco.	
	Agenda 2030: obiettivo 8 Occupazione piena lavoro dignitoso per tutti	

	Diritto-Storia	<p>Agenda 2030: obiettivo 16 gli orrori della guerra nella poesia del Novecento;</p> <p>Obiettivo 5 pari opportunità ed uguaglianza di genere in Europa tra Ottocento e Novecento</p>
SVILUPPO SOSTENIBILE	<p>Tecnica Amministrativa</p> <p>Antropologia</p> <p>Sale e Vendita</p> <p>Inglese</p> <p>Scienza degli alimenti</p>	<p>Turismo sostenibile</p> <p>Alimentazione sostenibile</p> <p>Alimentazione, salute ed ambiente</p> <p>Healthy Eating con cenno alla dieta mediterranea, piramide alimentare e altri tipi di diete salutari; allergie e intolleranze al cibo con conseguenza di diete speciali e sani metodi di cottura</p> <p>Frodi alimentari, riferimenti legislativi; nozione di adulterazione e sofisticazione.</p> <p>Nozione di contraffazione e di alterazione. Esempi di applicazione dei reati alimentari</p>
	Laboratorio cucina	<p>Agenda 2030: Obiettivo 2 porre fine alla fame nel mondo e sicurezza alimentare</p> <p>Le diete sostenibili per l'ambiente</p> <p>La dieta mediterranea</p>

Competenze raggiunte	Gli studenti hanno partecipato con molto interesse, mostrando di avere una coscienza civica e civile, rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri e della sostenibilità ambientale, del diritto alla salute e del benessere della persona-
Metodologia	Sono state fatte lezioni frontali e lezioni partecipate, la lettura e l'analisi di testi, documenti .Sono state anche realizzate mappe concettuali per agevolare lo studio dei contenuti, fornendo agli studenti slides ed appunti relativi agli argomenti trattati.
Verifiche e valutazioni	Le valutazioni periodiche e finali sono state fatte secondo i criteri deliberati dal C.Docenti per le singole discipline che ricomprendono anche la valutazione di Ed.civica con riferimento al curriculum di Istituto.Acquisite gli elementi conoscitivi dai docenti del C.classe, il docente coordinatore dell'insegnamento compie la proposta di voto da inserire nel documento di valutazione.

Argomenti ancora da svolgere: Storia dell'Unione Europea, la Shoah ed il racconto dei sopravvissuti.

MATERIA: Laboratori di servizi enogastronomici – settore cucina
DOCENTE: Rachieli Vincenzo
CLASSE: 5ES
A.A. 2022/2023
Ore programmate: 128
Ore effettuate: 112

IMPEGNO E PARTECIPAZIONE

Per quanto riguarda l'impegno e la partecipazione, il profilo della classe si presenta diversificato. Un gruppo di allievi ha partecipato abbastanza costantemente e attivamente all'attività didattica, manifestando attenzione ed interesse verso la disciplina. Un altro, pur dotato di adeguate capacità, ha mostrato tempi di attenzione brevi, non ha sfruttato pienamente le proprie potenzialità, per un atteggiamento non sempre costruttivo durante le lezioni.

INTERESSE E PROFITTO

Partendo dal presupposto che il compito fondamentale di un Istituto professionale è fornire competenze adeguate e immediatamente spendibili sul mercato del lavoro, senza peraltro trascurare la formazione globale della persona come cittadino consapevole e attivo, la classe ha risposto coerentemente alla missione specifica della nostra scuola.

FREQUENZA

La maggior parte degli studenti ha regolarmente frequentato. Pochi hanno fatto registrare discontinuità nella frequenza, imputabile a questioni familiari o a problemi di salute.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA:

4 ore sett.

Programma svolto:

- **Le Carni da Macello**

1. L'evoluzione degli stili alimentari

- Il valore del cibo e la sua promozione
- L'evoluzione dei consumi in Italia
- Il mercato della ristorazione
- L'impatto dell'epidemia di coronavirus

2. La pianificazione dell'attività ristorativa

- Il mercato
- Il prodotto
- Il sistema operativo
- L'immagine e la cultura aziendale
- La qualità

3. Stili e concept di cucina

- Gli stili di cucina
- Il concept di cucina

4. L'arte bianca e la pasticceria

- La panificazione
- Gli stili di pasticceria

1. L'igiene nella ristorazione

- I rischi igienici
- L'igiene del ristorante
- Igiene degli operatori
- Igiene degli ambienti
- Igiene delle attrezzature
- Le regole anticovid

3 L'igiene delle lavorazioni

- Ricevimento
- Stoccaggio
- Preparazione
- Cottura
- Mantenimento
- Trasporto

- Gestione dei rifiuti

2. L'HACCP

- La legislazione alimentare
- Il sistema HACCP
- L'applicazione dell'HACCP
- Le fasi preliminari
- I principi applicativi
- Le responsabilità del personale
- Il piano di autocontrollo

1. I marchi di tutela e il Disciplinare di Produzione

- Le certificazioni di qualità PAT, DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP, STG, BIO, DECO
- Il Food cost del piatto.

Educazione Civica

L'agenda 2030:

Obiettivo 2

Le Diete sostenibili: La dieta Mediterranea

Goal 2

Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

MATERIA: Laboratorio – settore sala bar e vendita
DOCENTE: Arianna Stefano
CLASSE: 5ES
A.A. 2022/2023
Ore programmate: 64
Ore effettuate: 60

1) Svolgimento del programma:

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno effettuato delle lezioni di teoria in classe ed esercitazioni pratiche nel laboratorio di sala mostrandosi quasi sempre interessati agli argomenti trattati.

Gli obiettivi generali sono stati raggiunti con una discreta conoscenza. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche. Conoscenza di base all'enologia.

Conoscere le principali caratteristiche organolettiche e merceologiche dei vini delle varie regioni nazionali. Conoscenza delle attrezzature e tecniche per il servizio dei vini.

Cenni sui principali VQPRD “vini di qualità prodotti in regioni determinate”. Utilizzo delle attrezzature, conoscenza e svolgimento di preparazioni di base. creazione di menu per ogni occasione. Conoscenza delle attrezzature di bar. Tecniche basi ed avanzate di caffetteria.

2) Livello d'istruzione e profitto in ciascuna classe:

Gli alunni hanno dimostrato QUASI TUTTI una discreta formazione culturale della materia, si esprimono QUASI TUTTI con correttezza, conoscono l'utilizzo delle attrezzature di cui curano e controllano la pulizia, e sono responsabili dell'aspetto e dotazione del laboratorio di sala-bar. Anche se si sono manifestate nel corso dell'anno delle assenze continue da parte dell'alunno MIRANO il quale avendo lavorato nel settore ha una discreta conoscenza e padronanza della sala /bar ma le sue continue assenze hanno creato delle lacune in alcune UDA e competenze che potrebbero aiutarlo nell'esame finale

3) Strumenti di verifica e valutazione:

Utilizzo di attrezzature tecniche specifiche del laboratorio di sala-bar,

Prove di verifica formativa: verifica oggettiva a fine modulo per verificare il raggiungimento degli obiettivi e valutazione tecnico-pratica in laboratorio.

4) Strategie adottate per il recupero:

Attività di recupero: si è previsto il recupero in itinere nell'ambito delle esercitazioni pratiche e in aula a piccoli gruppi.

5) Condizioni del materiale didattico e scientifico:

Il materiale multimediale utilizzato è risultato idoneo alla conoscenza degli argomenti svolti.

MODULI TRATTATI e UDA:

1)La deontologia e le figure professionali del settore sala bar con cenni sulle varie tipologie di ristorazione

2)Il servizio in sala HACCP, le attrezzature, gli stili di servizio, il servizio in sala, il servizio inatteso, la marcia avanti

3) Fermento, il sommelier, il servizio del vino e delle bevande alcoliche, la vite la viticoltura, le varie fermentazioni del vino, enografia regionale italiana ed estera, la distillazione, i principali distillati.

4)IL MARKETING: le nuove forme di comunicazione, la fidelizzazione, le nuove forme di ristorazione, il menù.

5) Laboratori tecnico pratici

Argomenti ancora da svolgere:

✓ IL MARKETING (IN FASE DI SVOLGIMENTO)

MATERIA: Tecnica amministrativa
DOCENTE: Benotti Silvia
CLASSE: 5ES
A.A. 2022/2023
Ore programmate: 90
Ore effettuate: 78

Argomenti trattati

- **Il Mercato turistico**
 - o Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
 - o Normativa nazionale, comunitaria ed internazionale di settore
 - o Enti ed organismi interni ed internazionali

- **Il Marketing**
 - o Aspetti generali ed elementi caratteristici del marketing turistico
 - o Marketing strategico
 - o Marketing operativo
 - o Web marketing
 - o Marketing plan

- **Pianificazione, programmazione e controllo di gestione**
 - o Pianificazione e scelte strategiche
 - o Analisi Swot
 - o Programmazione aziendale di breve periodo
 - o Budget
 - o Controllo di gestione
 - o Business plan

- **Legislazione Turistica e contratti nel settore turistico e ricettivo**
 - o Normativa sulla sicurezza alimentare e del lavoro (*brevi cenni in quanto già trattata in altre discipline*)
 - o Tutela dei dati personali
 - o Contratti tipici del settore
 - o Mercato del lavoro e reclutamento del personale

Argomenti da trattare

- **Le abitudini alimentari e l'economia del territorio**
 - o Consumi ed abitudini alimentari e fattori che li influenzano
 - o Economia del territorio
 - o Prodotti di qualità, tipicità enogastronomiche e marchi

MATERIA: Antropologia dell'alimentazione
 DOCENTE: Medico Piera
 CLASSE: 5ES
 A.A. 2022/2023
 Ore programmate: 24
 Ore effettuate: 20

Testi adottati: Fotocopie, video ed articoli forniti dalla Docente

PROSPETTO SINTETICO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> •I principali fenomeni culturali, economici, storici e sociali in relazione alle coordinate spazio-tempo. •L'alimentazione attraverso il ciclo del calendario religioso e del calendario agricolo-pastorale. •Gli aspetti simbolici e rituali del cibo. •Le operazioni di promozione del Territorio anche in relazione alle diverse percezioni culturali. •Il territorio come fonte storica ed antropologica nel tessuto socio-produttivo e nel patrimonio culturale enogastronomico. 	<ul style="list-style-type: none"> •Riconoscere gli aspetti fondamentali del rapporto cibo – rito. •Riconoscere il cambiamento della percezione di un alimento o di un piatto attraverso l'osservazione di eventi storici e di fenomeni sociali . •Collocare le più rilevanti modifiche e cambiamenti di "gusto" secondo le coordinate spazio-tempo. •Identificare gli elementi più significativi per comprendere i diversi alimenti in relazione a periodi storici e sociali diversi. •Comprendere il cambiamento in relazione alle produzioni, alle tradizioni, alle abitudini e al vivere quotidiano in confronto alla propria esperienza personale. •Acquisire un lessico specifico Individuare evoluzioni alimentari, sociali, culturali e territoriali in riferimento a contesti nazionali ed internazionali. 	<ul style="list-style-type: none"> •Comprendere il cambiamento di alimentazione, di mentalità e di percezione di un determinato cibo. •Riconoscere gli aspetti simbolici, tradizionali e culturali di un determinato territorio, oltre alle trasformazioni produttive intervenute nel corso del tempo.

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI DI LAVORO	AMBITI DI LAVORO	OGGETTO DI VALUTAZIONE	STRUMENTI DI VERIFICA
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Brainstorming • Dibattiti • Progetti/iniziative • Lavori di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopie di libri di testo • Dispense ed appunti forniti dalla Docente •Articoli di giornali • Internet 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula di classe • Uscite sul Territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione e conoscenza dei fatti primari e secondari • Operazioni di analisi e di sintesi • Uso appropriato 	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni orali • Schematizzazione e trattazione sintetica di argomenti • Simulazioni di colloquio

<ul style="list-style-type: none"> • Lavori e ricerche individuali 			dei termini generali e specifici della materia <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di approccio critico agli argomenti trattati • Modalità di esposizione orale 	
---	--	--	--	--

1. Antropologia e territorio

1.1 Il “target” di potenziali clienti

1.2 La percezione turistica attraverso opuscoli di diversi Enti e Associazioni.

1.3 La percezione turistica attraverso video di Enti e utenti amatoriali.

2. Antropologia e territorio: prodotti e aspetti storico- sociali.

2.1 Territorio e cibo.

2.1.1 Piatti attraverso la stagione agraria e la ritualità.

2.1.2 Gli alimenti tradizionali per il Giorno dei Morti.

2.1.3 11 novembre: San Martino, i Patti Agrari, la mezzadria.

2.1.4 Storia della Bagna Cauda.

2.1.4.1 Il “Bagna Cauda Day”.

2.2 La cena della Vigilia di Natale

2.2.1 Il pranzo di Natale

2.3 Il cenone del 31 dicembre: caratteristiche per area geografica italiana.

2.4 Capodanno: storia e tradizioni alimentari

2.5 I dolci di Carnevale

2.6 La settimana della Quaresima: aspetti storico-antropologici e alimentazione.

2.7 Il pranzo di Pasqua: aspetti tradizionali

2.7.1 Il giorno di Pasquetta: aspetti sociali e culturali

2.8 La “Merenda Sinoira”: contestualizzazione e diffusione economica

2.9 Il pranzo sull’aia dopo la mietitura: aspetti storico-sociali

2.10 La “Culasion Disnoira” nella vigna per la vendemmia

3. Commercializzazione e vendita di un prodotto turistico nelle aree UNESCO del Sud del Piemonte

MATERIA: Scienze e cultura dell'alimentazione
 DOCENTE: Diacono Maria Chiara
 CLASSE: 5ES
 A.A. 2022/2023
 Ore programmate: 68
 Ore effettuate: 62

Periodo settembre/febbraio 2022/2023		
N.	Titoli argomenti	
1.	Stato di nutrizione, Distinzione tra alimentazione e nutrizione, Definizioni di Scienza dell'Alimentazione e Scienza della Nutrizione, Concetto di salute, Tipi di prevenzione. (Slides caricate su piattaforma G Classroom)	UDA 1 Alimentazione e salute (recupero argomenti del II Periodo)
2.	Cenni sui metodi di valutazione dello stato di nutrizione, Cenni su metodi chimici e antropometrici. (Slides caricate su piattaforma G Classroom)	
3.	Calcolo calorico: Determinazione del contenuto energetico di un alimento noto il contenuto in nutrienti su 100 g Determinazione del contenuto energetico di una porzione di alimento noti il contenuto in nutrienti su 100 g Determinazione del contenuto in nutrienti di una porzione di alimento noti i valori nutrizionali su 100 g (Slide caricate su piattaforma G Classroom)	
4.	Igiene degli alimenti (p. 258) Requisiti generali in materia di igiene (p.259) I Manuali di Buona Prassi Igienica (p.262)	UDA 2 La sicurezza alimentare
5.	La salute del personale nel comparto dell'arte bianca (p.260)	
6.	Il sistema HACCP: le fasi preliminari dell'HACCP, i Principi dell'HACCP, l'albero delle decisioni, Esempio di gestione di CCP (p.263)	
7.	Contaminazione fisico-chimica: La contaminazione degli alimenti (p.198), le micotossine (p.200), gli agrofarmaci (p.202), i farmaci veterinari (p.203) Contaminazione biologica: le malattie trasmesse dagli alimenti (p.212), i prioni (p.214), i virus (p.216), i batteri (p.218), le tossinfezioni alimentari (p.222)	
Periodo febbraio/giugno 2023		
8.	La dieta in condizioni fisiologiche: Sana e corretta alimentazione (p.44) La dieta nell'età evolutiva (p.46)	

	La dieta dell'adulto (p.58) La piramide alimentare (p.60) La piramide alimentare transculturale (p.54)	UDA 3 Diete e stili alimentari
9.	Adulterazione Contraffazione Sofisticazione Alterazione (slides caricate su piattaforma) (EDUCAZIONE CIVICA)	
10.	Diete e stili alimentari: Diete e benessere (p.70) Stili alimentari (p.71) La dieta mediterranea (p.72)	
11.	Formulazione di un piano alimentare settimanale (slide caricate su piattaforma G Classroom)	
12.	Allergie e intolleranze: le reazioni avverse al cibo, (p.158) reazioni tossiche, (p.159) le allergie alimentari, (p.160) le intolleranze alimentari, (p.164) l'intolleranza al lattosio, (p.166) il favismo, (p.167) la celiachia, (p.168) la fenilchetonuria (p.168)	UDA 4 Diete e patologie
13.	Le malattie cardiovascolari (p. 116) L'ipertensione arteriosa e indicazioni dietetiche (p. 118) Iperlipidemia e aterosclerosi (p.120)	

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione frontale partecipata • Esercitazioni individuali guidate dal docente • Commento di immagini • Visione di filmati • Brainstorming • Simulazione
STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo (A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione, Seconda edizione, Poseidonia Scuola, ISBN 9788848261203) • Slides e dispense collocate su piattaforma G Classroom • Quaderno • Lavagna • LIM
MODALITÀ DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte costituite da: <ul style="list-style-type: none"> ○ Quesiti vero-falso ○ Domande a scelta multipla ○ Domande a risposta semplice ○ Esercizi da risolvere ○ Problemi da risolvere • Verifiche orali

COMPETENZE RAGGIUNTE	
UDA 1 Alimentazione e salute (recupero argomenti del II Periodo)	Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati.

<p style="text-align: center;">UDA 2 La sicurezza alimentare</p>	<p>Agire sul sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>
<p style="text-align: center;">UDA 3 Diete e stili alimentari</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>
<p style="text-align: center;">UDA 4 Diete e patologie</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>

MATERIA: Psicologia della comunicazione
 DOCENTE: Gherlone Simona
 CLASSE: 5ES
 A.A. 2022/2023
 Ore programmate: 30
 Ore effettuate: 27

AVANZAMENTO ATTIVITA' DIDATTICHE:

L'avanzamento delle attività didattiche, per la classe in oggetto, procede in modo regolare. In questi ultimi giorni ci occuperemo dell'ultimo argomento, ovvero del web 2.0 e della pubblicità interattiva. Seguirà una progettazione a gruppi di un locale turistico e la pubblicizzazione di esso.

METODI DIDATTICI UTILIZZATI:

I metodi utilizzati sono i seguenti: lezione interattiva, debate, attività di problem-solving, cooperative learnig, attività di ricerca di gruppo.

IMPEGNO E RENDIMENTO:

Gli studenti delle classi 5Em e 5Es si sono sempre dimostrati interessati alle attività proposte e collaborativi. Si segnalano alcuni occasionali atteggiamenti infantili da parte di alcuni ragazzi più giovani della 5Es.

Le competenze degli studenti risultano essere soddisfacenti nella materia in oggetto. Il rendimento è complessivamente buono, nonostante alcune difficoltà linguistiche espositive da parte di alcune studentesse della classe 5Em, brillantemente superate con la dedizione e la capacità di svolgere attività concrete progettuali sopra indicate.

N°	Unità di Apprendimento (UdA)	periodo		ARGOMENTI
		I	II	
1	IL FATTORE UMANO IN AZIENDA	X		<ul style="list-style-type: none"> • storia del fattore umano in azienda • l'aspetto psicologico e sociologico della gestione delle risorse umane nel passato ed oggi • atteggiamenti, competenze e fattori di immagine di un addetto all'accoglienza turistica
2	L'EFFICACIA DELLA COMUNICAZIONE PUBBLICITARIA		X	<ul style="list-style-type: none"> • gli obiettivi pubblicitari • le strategie del linguaggio pubblicitario • le tipologie di campagne • l'efficacia comunicativa di un messaggio pubblicitario • le ultime tendenze pubblicitarie: il web 2.0 e la pubblicità interattiva

MATERIA: Storia dell'arte
DOCENTE: Girolamo Pera
CLASSE: 5ES
A.A. 2022/2023
Ore programmate: 31
Ore effettuate: 27

La classe è composta da n. 1 alunno maschio, non sono presenti alunni diversamente abili.

- **Frequenza**

L'alunno ha frequentato regolarmente le lezioni.

- **Comportamento**

L'alunno ha avuto un comportamento corretto durante le lezioni.

- **Interesse e partecipazione**

L'alunno ha risposto alle attività proposte con interesse e una buona partecipazione. In generale le spiegazioni sono state seguite con attenzione e vi è stato interesse per le lezioni dialogate.

- **Impegno in classe (e a casa)**

In classe l'impegno dell'alunno è stato generalmente costante e proficuo nelle attività teoriche. Anche a casa il ragazzo ha dimostrato nel complesso di saper organizzare il proprio lavoro di studio.

Argomenti trattati:

- Arte Gotica in Italia
- Il Rinascimento
- L'età del Manierismo

Argomenti ancora da trattare:

- Il 600 (2 moduli)
- Il 700/800 (2 moduli)
- Impressionismo/ Post-Impressionismo (2 moduli)