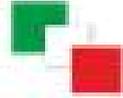




ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
DI CODOGNO



ANNO SCOLASTICO 2023/2024
I.P. "ENGARDO MERLI", LODI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
DELLA CLASSE 5[^] B

Indirizzo: IP – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Declinazione: ENOGASTRONOMIA - CUCINA (Codice ATECO I-56)

INDICE

1.BREVE STORIA DELL'IP "ENGARDO MERLI"	3
2.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA 5B	4
a.Continuità dei docenti	5
3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL SUO PERCORSO STORICO	7
a.Elenco degli studenti	7
b.Presentazione della classe	8
c. Percorso storico della classe	11
4. PROFILO ATTESO IN USCITA	15
a. Profilo culturale, educativo e professionale specifico per i percorsi di I.P	15
b. Competenze acquisite	17
c. Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici Ateco e ai codici NUP	20
d. Progetti formativi individuali	21
5. QUADRO ORARIO DI RIFERIMENTO	
6. GRIGLIA DI VALUTAZIONE APPROVATA DAL COLLEGIO DOCENTI	21
CRITERI DI VALUTAZIONE a.s. 2023/2024 deliberati dal Collegio dei Docenti dell'IIS Codogno, 1° settembre 2023 (ALLEGATO I)	23
7. QUADRO SINOTTICO TRIENNALE UDA	26
8. ATTIVITÀ CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E DI EDUCAZIONE CIVICA	30
9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	37
10. ORIENTAMENTO IN USCITA	37
11. PROGETTAZIONI DISCIPLINARI IN RIFERIMENTO AL CURRICULUM VERTICALE	42
12.SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME E RELATIVE GRIGLIE DI VALUTAZIONE	66
a. 6968	
b. Griglie di valutazione della seconda prova scritta	79
13.GRIGLIA MINISTERIALE PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	81
14.ELENCO FIRME DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	82

ALLEGATI:

- COMPETENZE AREE GENERALI E PROFESSIONALIZZANTI E PFI (**ALLEGATO A**)
- UDA (**ALLEGATO B**)
- DOC. RISERVATO (**ALLEGATO C**)
- ELENCO SEDI PCTO E VALUTAZIONE (**ALLEGATO D**)
- SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA e GRIGLIE DI VALUTAZIONE (**ALLEGATO E**)
- SIMULAZIONI COLLOQUI (**ALLEGATO F**)
- CURRICOLI VERTICALI (**ALLEGATO G**)
- PIANO DELL'ORIENTAMENTO (**ALLEGATO H**)
- CRITERI DI VALUTAZIONE (**ALLEGATO I**)

1.BREVE STORIA DELL'IP "ENGARDO MERLI"

L'Istituto d'Istruzione Superiore di Codogno ha origine dal piano di ristrutturazione delle unità scolastiche della Provincia di Lodi a partire dal 1 settembre 2000; attualmente è costituito da tre sedi dislocate nei comuni di Lodi e di Codogno. La sede centrale è situata presso l'Istituto Professionale "Avv. Giorgio Ambrosoli" di Codogno. Questo Istituto è nato nel 1967 come scuola coordinata dell'I.P.S.I.A. "Pacinotti" di Milano ma è diventato autonomo già a partire dal 1969 con gli indirizzi Meccanico e Chimico. Dal 1995, in seguito ad un'indicazione nazionale, il corso per Chimici è diventato Chimico- Biologico e nel 1994 è stato ufficialmente intestato all'avv. Giorgio Ambrosoli.

L'Istituto Professionale "Engardo Merli", sito in località Villa Igea nel Comune di Lodi, è nato nel 1960 con le qualifiche di Esperto Casaro ed Operatore Meccanico-Agricolo.

Nel 1967 ha acquisito l'azienda agraria che si estende su oltre 20 ettari, situata nella stessa sede.

Nel 1981 è stato attivato il corso di Arte Bianca per la preparazione di Esperti di Panificazione, Pasticceria e Arte Molitoria.

Nel 1996 i vecchi corsi per Casaro e Meccanico sono confluiti nei corsi "Agroambientale" e "Agroindustriale" che, con la riforma del 2010, sono stati sostituiti dal nuovo indirizzo di Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale. Sempre dal 2010 è stato attivato anche l'indirizzo di Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Dal 1° settembre 1997 l'I.P. Merli è accorpato all'I.P. Ambrosoli e attualmente conta 275 studenti (a.s. 2023/2024).

2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA 5B

MATERIA / MATERIE	NOME COGNOME	ORE SETTIMANALI
Lingua e letteratura italiana	Valeria Napoli	4
Storia	Valeria Napoli	2
Lingua Inglese	Anna Miniero	2
Matematica	Laura Felisi	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giuseppina Ganelli	4 (di cui 1 in compresenza)
Educazione Civica	Referente: Gisella Scianna	
Francese (seconda lingua straniera)	Cristina Orsi	3 (di cui 1 in compresenza)
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	Tiziana Salmaso Antonio Innocenti	5
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Raffaele Consiglio	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Diego Scarpetta	2
Diritto e tecniche amministrative	Nadia Lanzilotti	3
Scienze motorie e sportive	Paolo Quaranta	2
Religione cattolica	Gabriele Festa	1

Sostegno	Gisella Scianna
Sostegno	Raffaele Laurenza
comportamento	Valeria Napoli
Coordinatore	Valeria Napoli
Segretario	Tiziana Salmaso

a. Continuità dei docenti

Nel triennio la classe è stata avvantaggiata dalla continuità di alcuni docenti, qualcuno presente già nel biennio di uno dei due corsi di Enogastronomia.

MATERIA	CLASSE 3 [^]	CLASSE 4 [^]	CLASSE 5 [^]
	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Lingua e letteratura italiana	Scanziani	Napoli	Napoli
Storia	Scanziani	Napoli	Napoli
Lingua Inglese	Miniero	Miniero	Miniero
Matematica	Felisi	Accinelli	Felisi
Scienza e cultura dell'alimentazione	Ganelli	Ganelli	Ganelli
Educazione Civica	Ugolini	Ugolini	Scianna

Francese (seconda lingua straniera)	Orsi	Orsi	Orsi
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Ciccone	Gentile Scalise	Salmaso
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		Consiglio	Consiglio
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Matarozzi		Scarpetta
Diritto e tecniche amministrative	Lombardi	Valerio	Lanzilotti
Scienze motorie e sportive	Lauciello	Spernicelli	Quaranta
Religione cattolica	Festa	Festa	Festa
Sostegno	Ugolini Moro	Ugolini Moro	Scianna Laurenza
comportamento	Scanziani	Napoli	Napoli

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL SUO PERCORSO STORICO

a.Elenco degli studenti

	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
1	Ben Said	Sami	13-09-2004
2	Boretti	Marco Nefi	01-04-2005
3	Gelfi	Nicolas	14-08-2005
4	Giglio	Alessandro Pio	11-04-2005
5	Larizza	Giulia	25-09-2005
6	Magli	Riccardo	04-02-2005
7	Schiavi	Alessandro	25-05-2005
8	Seminara	Giorgio	18-11-2005
9	Tosi	Laura	20-10-2005
10	Zuccotti	Ambra	21-10-2005

b.Presentazione della classe

L'attuale VB, nelle ore delle materie comuni , si articola con la VE, con la quale costituisce una classe unica dall'anno scolastico 2022-2023.

È composta da 10 studenti (3 ragazze e 7 ragazzi) di cui 1 con certificazione attestante Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA), 1 con Bisogni Educativi Speciali (BES) e 2 con disabilità. Per questi tutto il Consiglio di Classe ha adottato le misure compensative e dispensative previste dalla normativa vigente e formalizzate attraverso i PDP stilati dal CdC e sottoscritti dalla Dirigente, dai docenti e dalle famiglie (**ALLEGATO C**).

Nel Fascicolo Riservato, allegato al Documento del 15 Maggio (**ALLEGATO C**), sono contenute tutte le indicazioni per consentire agli allievi di sostenere adeguatamente l'esame di Stato.

L'ambiente socio - economico e culturale degli studenti risulta medio-basso e il gruppo classe eterogeneo per età, vissuto e potenzialità dei suoi componenti.

La mancanza di interesse per alcuni degli stimoli proposti dai docenti da parte di qualche studente, le numerose e diffuse assenze di qualcuno, la rimodulazione dei ruoli di ciascuno all'interno di una classe che, nel corso del triennio, ha più volte dovuto fare i conti con l'ingresso nel gruppo di nuovi studenti, sono fattori che, sia pure a diverso titolo, hanno contribuito allo stabilirsi di un clima qualche volta teso, disorganico e a tratti emotivamente caotico e di difficile interpretazione.

Poco inclini all'astrazione e alla conoscenza teorica, gli alunni hanno mostrato quasi sempre interesse per l'aspetto applicativo di quanto appreso e accolto con sostanziale entusiasmo le iniziative volte ad affinare le abilità pratiche.

Non sempre adeguatamente motivati all'apprendimento, hanno partecipato al dialogo formativo in modo altalenante e qualche volta non supportato da forte autostima.

In questo contesto, gli insegnanti delle varie discipline hanno attivato un percorso formativo teso a promuovere la valorizzazione delle potenzialità di ciascun ragazzo a partire dalla gratificazione per i progressi fatti.

A questo fine, hanno calibrato le attività educative e didattiche cogliendo gli aspetti positivi della personalità di ciascun allievo, valorizzando le potenzialità, accrescendone l'autostima, promuovendone la sicurezza nei rapporti con gli altri e accompagnandolo ogni giorno nella sperimentazione del proprio progresso morale e culturale.

Tutto ciò ha determinato la nascita di un clima che, nell'ultimo anno scolastico, è apparso sostanzialmente sereno e generalmente equilibrato, favorevole allo stabilirsi di rapporti positivi, di confronti costruttivi e di un dialogo costante e a tratti produttivo all'interno del quale le singole personalità degli studenti hanno potuto, ciascuno in relazione alle sue potenzialità, crescere, determinarsi, e prendere coscienza del proprio ruolo sociale e del difficile processo che conduce all'età adulta.

In alcune materie, soprattutto in italiano, storia, inglese e francese, si rilevano parecchie difficoltà, inefficace metodo di studio e un impegno non sempre adeguato e costante.

Sebbene lacune pregresse e diffuse, capacità di apprendimento e stili di studio e di approfondimento diversificati abbiano reso difficile la promozione degli stimoli squisitamente culturali, alcuni studenti hanno tuttavia dimostrato di aver acquisito, non senza difficoltà, la consapevolezza delle proprie capacità e la maturità necessaria a riconoscere i propri limiti, sviluppando le competenze di base in modo sufficientemente adeguato a quanto prescritto dalla specificità del loro corso di studi.

Solo un esiguo numero di studenti, nonostante qualche oggettiva difficoltà nella rielaborazione e nella conseguente esposizione (sia scritta che orale) dei contenuti e delle idee, ha dimostrato responsabilità costante rispetto all'impegno scolastico e interesse adeguato per gli stimoli didattici proposti.

Le conoscenze acquisite in termini di contenuti si possono considerare nel complesso sufficienti pur differenziandosi all'interno delle singole discipline, e le relative competenze, sebbene eterogenee, sufficientemente acquisite dai più.

Nell'attività di alternanza scuola-lavoro quasi tutti hanno mostrato un interesse costante e un impegno adeguato, come attestano i giudizi dei tutor aziendali.

Per ciò che concerne il raggiungimento degli obiettivi educativi e didattici dell'ultimo anno, è possibile rilevare che solo un esiguo numero di studenti ha dimostrato responsabilità di fronte all'impegno scolastico; l'impegno e l'applicazione si sono dimostrati globalmente sufficienti.

Solo pochi studenti sono in grado di operare autonomamente collegamenti e di argomentare in modo adeguato, mentre la maggior parte di essi ha bisogno di essere accompagnata, supportata e stimolata. Un piccolo gruppo dimostra una quasi totale mancanza di autonomia nella gestione dei materiali didattici forniti, degli stimoli culturali e sociali proposti e dei tempi previsti per lo svolgimento dei compiti assegnati.

Al fine di sanare, almeno in parte, le lacune e creare un ambiente culturale il più possibile omogeneo, sono state messe in atto una serie di iniziative di recupero e di potenziamento, opportunamente pensate e calibrate sulle esigenze dei

destinatari, attraverso le quali ciascun docente ha cercato di far raggiungere ai singoli studenti obiettivi specifici mediante le seguenti metodologie di lavoro:

- Lezione frontale
- Lavoro di gruppo
- Esercitazioni guidate al posto e alla lavagna
- Studio individuale ed esercitazioni a casa
- Simulazioni
- Attività laboratoriali
- Lavoro di recupero, consolidamento e approfondimento

Tutti hanno evidenziato, nel complesso, sufficienti capacità di analisi e di comprensione delle materie di studio e delle connessioni tra i vari saperi, arrivando a raggiungere risultati sostanzialmente sufficienti, ed hanno compiuto un personale percorso di crescita comportamentale e civico, ciascuno in relazione alle proprie abilità e al proprio livello di partenza.

c. Percorso storico della classe

ANNO SCOLASTICO	ALUNNI ISCRITTI	ALUNNI GIUDIZIO SOSPESO	CON ALUNNI AMMESSI CLASSE SUCCESSIVA	NON ALLA
III 2021/2022	15 - di cui uno studente non ha mai frequentato	4	3	
IV 2022/2023	12 - di cui uno studente ripetente proveniente da altro Istituto di pari indirizzo	1	0	
V 2023/2024	13 - di cui tre ripetenti provenienti dalla classe 5B dello stesso Istituto che non hanno mai frequentato. Uno studente non si è iscritto alla classe quinta per impegni sportivi ma sosterrà l'esame di Stato da privatista			

SCRUTINIO FINALE A.S. 2021/2022- III ANNO

MATERIA	FASCI A VOTO: 10/9/8	FASCIA di di VOTO: 6/7	GIUDIZIO SOSPESO	DISCIPLINA RECUPERA TA	DISCIPLINA NON RECUPERAT A
LINGUA LETTERATURA ITALIANA	E 0	12	3	1	
STORIA	0	12	3	0	
LINGUA INGLESE	1	10	4	1	
MATEMATICA	2	11	2	0	
SCIENZA CULTURA DELL'ALIMENTAZION E	E 2	12	1	0	
FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)	2	10	3	1	
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA	DI 2	11	2	0	
DIRITTO TECNICHE AMMINISTRATIVE	E 1	13	1	0	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	3	12	0		

RELIGIONE
CATTOLICA

DUE ALUNNI
ESONERATI

EDUCAZIONE CIVICA 2 13 0

SCRUTINIO FINALE A.S. 2022/2023- IV ANNO

MATERIA	FASCIA di VOTO: 10/9/8	FASCIA di VOTO : 6/7	GIUDIZIO SOSPESO	DISCIPLINA RECUPERATA	DISCIPLINA NON RECUPERATA
LINGUA LETTERATURA ITALIANA	E 0	11	0		
STORIA	1	11	0		
LINGUA INGLESE	1	9	1		
MATEMATICA	6	5	0		
SCIENZA CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	E 2	9	0		
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA	2	9	0		
FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)	0	11	0		
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA	2	9	0		
DIRITTO TECNICHE AMMINISTRATIVE	E 7	4	0		

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	8	3	0	
RELIGIONE CATTOLICA	9	0	0	DUE ALUNNI ESONERATI
EDUCAZIONE CIVICA	5	6	0	

4. PROFILO ATTESO IN USCITA

a. Profilo culturale, educativo e professionale specifico per i percorsi di I.P D Leg.13 aprile 2017, n. 61

Il P.E.Cu.P. delle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. ha lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica.

A conclusione dei percorsi di I.P., gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
- acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;

- valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;

riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;

sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;

individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;

conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;

padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

b. Competenze acquisite

Competenze di area generale

Per le competenze relative alle attività ed insegnamenti di area generale, comuni a tutti gli indirizzi di istruzione professionale, riferiti agli assi culturali dei linguaggi, matematico e storico sociale e declinate in abilità e conoscenze, si rimanda al relativo allegato **(Allegato A)** .

Competenze professionalizzanti

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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo specificati qui di seguito in termini di competenze; per quanto riguarda la declinazione in Abilità minime e Conoscenze essenziali si rimanda al relativo allegato **(ALLEGATO A)**.

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenze chiave per l'apprendimento permanente

Competenza alfabetica funzionale

Competenza multilinguistica

Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria

Competenza digitale

Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

Competenza in materia di cittadinanza

Competenza imprenditoriale

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Competenze chiave per l'apprendimento permanente e per la cittadinanza

Competenze chiave per la cittadinanza

Imparare ad imparare

Progettare

Comunicare

Collaborare e partecipare

Agire in modo autonomo e responsabile

Risolvere problemi

Individuare collegamenti e relazioni

Acquisire e interpretare l'informazione

Come indicato dalla Commissione europea, il Joint Research Centre (JRC Siviglia) ha individuato ed approfondito in modo specifico alcune competenze (DigComp, LifeComp e EntreComp) declinandole in dettaglio per rispondere a tre criteri principali:

- l'importanza per la vita contemporanea,
- la necessità di sviluppare tali competenze per l'innovazione e la competitività dell'Unione Europea
- la necessità di garantire l'accesso alle competenze per tutti i cittadini europei

Partendo dai framework di riferimento, ciascun docente ha calibrato il proprio operato sulle indicazioni europee.

c. Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici Ateco e ai codici NUP

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività , contraddistinte dai codici ATECO (codici delle attività) ed i codici NUP ISTAT (professioni codificate dall' ISTAT scelte dall'Istituto optando per codici ad ampio spettro professionale), relative ai nostri indirizzi professionali:

CODICE ATECO ENOGASTRONOMIA - CUCINA: I-56

CODICE NUP, INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA - CUCINA: 5.2.2.10 (CUOCHI IN ALBERGHI E RISTORANTI)

d. Progetti formativi individuali

Ai fini della personalizzazione del percorso di apprendimento, l'assetto didattico dell'istruzione professionale è altresì caratterizzato dal Progetto formativo individuale, redatto dal Consiglio di classe per ogni studente e aggiornato durante l'intero percorso scolastico. Esso si basa su un bilancio personale che evidenzia i saperi e le competenze acquisiti da ciascuno studente, anche in modo non formale e informale, ed è idoneo a rilevare le potenzialità e le carenze riscontrate, al fine di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo.

Per la consultazione dei singoli PFI si rimanda al relativo allegato (**ALLEGATO A**)

5. QUADRO ORARIO DI RIFERIMENTO

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		Quinto anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Storia	66	66	66	66	66
Lingua inglese	99	99	66	66	66
Diritto e tecniche amministrative <i>di cui in compresenza</i>	66	66	99	99 33	99
Matematica	132	132	99	99	99
Scienze integrate (Biologia)	///	66	///	///	///
Scienze integrate (chimica) <i>di cui in compresenza</i>	66 66	///	///	///	///
T.I.C. <i>di cui in compresenza</i>	99 66	///	///	///	///
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
IRC o attività alternative	33	33	33	33	33
Scienza degli alimenti <i>di cui in compresenza</i>	66 66	66 66	99	132	132 33
Laboratorio serv. enogastr. settore cucina <i>di cui in compresenza</i>	66 66	99 99	231	198	165 33

Laboratorio serv. enogastr. settore sala e vendita <i>di cui in compresenza</i>	99 99	66 66	///	66	33
Laboratorio dei servizi accoglienza turistica <i>di cui in compresenza</i>	66 33	66 33	///	///	///
Seconda lingua francese <i>di cui in compresenza</i>	///	99	99	99	99 33
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	///	///	66	///	66
ORE TOTALI	1056	1056	1056	1056	1056
<i>di cui in compresenza</i>	396	264	///	33	132

Il diplomato potrà continuare gli studi presso tutte le facoltà universitarie, i corsi professionali post- diploma, i corsi IFTS e ITS.

6. GRIGLIA DI VALUTAZIONE APPROVATA DAL COLLEGIO DOCENTI

CRITERI DI VALUTAZIONE a.s. 2023/2024 deliberati dal Collegio dei Docenti dell'IIS Codogno, 1° settembre 2023 (ALLEGATO I)

Conoscenze	Abilità	Competenze	Voto
Complete, con approfondimenti autonomi	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate in situazioni nuove.	Affronta autonomamente compiti anche complessi, applicando le conoscenze in modo corretto e creativo.	9 -10
Sostanzialmente complete	Comunica in maniera chiara ed appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo.	Affronta compiti anche complessi in modo accettabile.	8
Conosce gli elementi essenziali, fondamentali	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi pur con alcune incertezze.	7

Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non estese e/o profonde	Comunica in modo semplice, ma non del tutto adeguato; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose.	Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi con incertezza.	6
Incerte ed incomplete	Comunica in modo non sempre coerente e proprio; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione.	5
Frammentarie e gravemente lacunose	Comunica in modo decisamente stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti anche più elementari.	Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi.	3 - 4
Approssimative, incomplete e	Non riesce ad esporre i contenuti, non possiede la terminologia essenziale dei linguaggi specifici disciplinari.	Non ha acquisito alcuna competenza disciplinare.	1 - 2

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Criteri	V o t o
<ul style="list-style-type: none"> - Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche - Rispetto degli altri e dell'istituzione scolastica - Vivo interesse e partecipazione alle attività scolastiche - Ruolo propositivo all'interno della classe e della scuola - Scrupoloso rispetto del regolamento scolastico - Ottima capacità di collaborazione e socializzazione 	10
<ul style="list-style-type: none"> - Costante interesse e partecipazione alle attività scolastiche - Costante adempimento delle consegne scolastiche - Rispetto degli altri e dell'istituzione scolastica - Ruolo propositivo e collaborativo all'interno della classe - Rispetto del regolamento scolastico 	9
<ul style="list-style-type: none"> - Interesse e partecipazione alle attività scolastiche - Adempimento delle consegne scolastiche - Equilibrio nei rapporti interpersonali - Rispetto del regolamento scolastico - Ruolo nel complesso positivo e collaborativo 	8
<ul style="list-style-type: none"> - Limitato interesse e partecipazione discontinua alle attività scolastiche 	7
<ul style="list-style-type: none"> - Adempimento non puntuale delle consegne scolastiche - Episodi di mancato rispetto del regolamento scolastico - Disturbo delle lezioni - Ruolo poco collaborativo 	
<ul style="list-style-type: none"> - Disinteresse per le discipline - Comportamento scorretto nel rapporto con insegnanti e compagni - Scarso adempimento delle consegne scolastiche - Frequente disturbo della lezione - Frequente mancanza di rispetto del regolamento scolastico 	6
<ul style="list-style-type: none"> - Mancato rispetto del regolamento scolastico e/o violazione del patto di corresponsabilità educativa. - Comportamento molto scorretto, di ostacolo e turbativa al normale svolgimento delle lezioni, documentato anche da circostanziate note disciplinari. - Continua, reiterata e provocatoria inadempienza rispetto alle consegne - Eccessivo numero di assenze ingiustificate - Giorni di sospensione (> = 15) 	5

7. QUADRO SINOTTICO TRIENNALE UDA

In riferimento alle UDA svolte nel corso del triennio, si allega un quadro sinottico comprendente anche le UDA dell'insegnamento di Educazione Civica. Per una lettura particolareggiata ed approfondita delle UDA relative alla classe Quinta, si fa riferimento all' apposito allegato (**ALLEGATO B**) .

CLASSE TERZA ANNO SCOLASTICO 2021/2022

UDA INTERDISCIPLINARI			
TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPETENZE IN USCITA
Latte, qualità e sicurezza	laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina; seconda lingua francese; Lingua inglese; scienza e cultura dell'alimentazione	trimestre e pentamestre	1, 2, 3, 5, 11
UDA EDUCAZIONE CIVICA			
LA SCUOLA CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE	Lingua e letteratura italiana - Diritto e tecniche amministrative - Scienza e cultura dell'alimentazione - Seconda lingua francese -Matematica	Pentamestre	Goal n.5 Agenda 2030

CLASSE QUARTA ANNO SCOLASTICO 2022/2023

UDA INTERDISCIPLINARI			
TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE	PERIODO SVOLGIMENTO	DI COMPETENZE IN USCITA
ITINERARI DI VIAGGIO	laboratorio dei servizi per l'enogastronomia-settore cucina, laboratorio dei servizi per l'enogastronomia-settore sala e vendita, Lingua e letteratura italiana, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative Seconda lingua straniera Francese Inglese prima lingua straniera	trimestre e pentamestre	1, 2, 3, 5, 11
UDA EDUCAZIONE CIVICA			
IL VOLONTARIATO	Diritto e tecniche amministrative - Lingua e letteratura italiana	Trimestre	Goal n. 11 Agenda 2030

I DIRITTI INALIENABILI	Francese seconda lingua straniera - Diritto e tecniche amministrative - Lingua e letteratura italiana - Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi - Scienza e cultura dell'alimentazione - Matematica - Scienze motorie	Pentamestre	Goal n. 16 Agenda 2030
---------------------------	---	-------------	---------------------------

CLASSE QUINTA ANNO SCOLASTICO 2023/2024

UDA INTERDISCIPLINARI			
TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPETENZE IN USCITA
QUALITA' E SOSTENIBILITA'	Scienza e cultura dell'alimentazione - Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina - Seconda lingua straniera francese - Inglese prima lingua straniera	trimestre - pentamestre	Competenze in uscita n° 2, 4 , 7, 11
SICUREZZA	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore arte e pasticceria - , Francese seconda lingua straniera - Scienza e cultura dell'alimentazione -	trimestre - pentamestre	Competenze in uscita n° 2, 3

	Sostegno		
UDA EDUCAZIONE CIVICA-IO CITTADINO RESPONSABILE			
SOSTENIBILITÀ E AGENDA 2030 E CONTRASTO ALLE MAFIE	<ul style="list-style-type: none"> -Storia -Diritto e tecniche amministrative -Lingua e letteratura Italiana -Scienze e Cultura dell'Alimentazione -Lingua Inglese -Francese seconda lingua straniera -Matematica -Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina 	Trimestre- pentamestre	<p>Goal. n.12 Agenda 2030</p> <p>Saper:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere e condividere valori e comportamenti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie -Adottare scelte volte al raggiungimento degli obiettivi di Agenda 2030 relativamente alla sostenibilità alimentare, ambientale e della produzione.
I TEMI FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE	<ul style="list-style-type: none"> -Diritto e tecniche amministrative -Storia e italiano 	Pentamestre	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare le conoscenze acquisite nei nuovi contesti, rielaborandole in modo creativo e personale. <p>Riflettere sul sistema di valori che regolano la vita democratica</p>

8. ATTIVITÀ CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E DI EDUCAZIONE CIVICA

Nel corso del triennio il Consiglio di classe ha proposto agli studenti numerose attività per incentivare il raggiungimento delle competenze professionali e trasversali.

Le lezioni disciplinari sono state condotte utilizzando e alternando diverse metodologie (lezione frontale, cooperative learning, tutoring tra pari, esercitazioni, partecipazione a conferenze, webinar e debate) e sono state regolarmente proposte attività di recupero, consolidamento e potenziamento.

CLASSE TERZA - A.S. 2021/2022

A fronte dell'incertezza sul perdurare dell'emergenza sanitaria e in considerazione della necessità di far sì che gli studenti potessero partecipare ad un evento in presenza all'aperto, il Consiglio di classe ha ritenuto di scuotere le coscienze dei ragazzi attraverso la promozione di un'iniziativa concreta di sensibilizzazione a favore di un tema particolarmente delicato e tristemente attuale: la violenza sulle donne. Per farlo, dopo aver sollecitato la riflessione di ciascuno, anche attraverso la lettura di articoli di giornale che testimoniano come il particolare periodo storico segnato dal dilagare del COVID abbia acuito il problema, è stata proposta alla classe la visione di films mirati e del toccante monologo di Franca Rame "Lo stupro", nel quale l'attrice racconta la sua dolorosa esperienza di vita e il pesante senso di vuoto, la disarmante impotenza, l'ingiustificata vergogna e la frustrante solitudine che hanno caratterizzato quell'esperienza.

In questa prospettiva, uno degli argomenti trattati durante l'anno in Educazione Civica, è stato "**A scuola contro la violenza sulle donne**" che ha avuto come prodotto di realtà la partecipazione ad un **incontro con Vilma Dule**, una donna di origine albanese aggredita nel 2013, a soli 26 anni, da uno sconosciuto e sfigurata con l'acido. Profondamente ferita, anche psicologicamente, ha intrapreso un calvario che è durato due anni nel corso dei quali ha dovuto sottoporsi a cure, operazioni, terapie. Stremata nel corpo e nella psiche, ha deciso di raccontare la sua esperienza, vissuta tra Albania, Francia e Italia, per mostrare come, anche dopo un'esperienza tanto orribile, si possa non solo andare avanti, ma anche lasciare qualcosa in eredità al prossimo. Per farlo ha realizzato un **progetto artistico intitolato "Persona"**. Vilma ha spiegato la nascita e la realizzazione del suo progetto artistico: l'artista ha utilizzato uno strumento di guarigione, la maschera di compressione per il trattamento estetico delle cicatrici provocate dall'acido, e lo ha trasformato in uno strumento di libertà, di rinascita e di riscatto.

Le maschere di silicone e i gessi utilizzati per realizzarle, sono diventate opere d'arte, attraverso le decorazioni di questa donna coraggiosa, che ha voluto dare voce alla nuova identità di tutte le donne vittime di violenza.

La donna ha presentato il suo progetto "**Persona**" all'interno degli eventi organizzati dalla Rete Lodi Non sei sola.

- La classe ha partecipato, inoltre, ad un **laboratorio di peer education**, promosso da **ALA MILANO**, volto a sensibilizzare gli studenti sui temi delle differenze e delle violenze di genere.

CLASSE QUARTA - A.S. 2022/2023

- Al fine di promuovere un'iniziativa concreta di aiuto a favore dei più bisognosi e per mantenere vivo e rinvigorire il senso di gruppo e di comunità, il Cdc ha ritenuto opportuno e positivo far partecipare la classe all'iniziativa "**La corsa contro la fame**", collegata all'argomento trattato in **Educazione Civica** : "Agenda 2030: alimentazione sostenibile, ambiente, energia, cibo".

L'iniziativa si è svolta attraverso la partecipazione ad un progetto di preparazione continuativo che si è concluso con la partecipazione all'attività in oggetto.

Il progetto è stato realizzato in diverse fasi preparatorie:

- attraverso video, attività interattive e momenti di condivisione i ragazzi sono stati portati a riflettere su problematiche importanti come la guerra, la povertà e i cambiamenti climatici e su come questi problemi enormi possano incidere sulla vita di tanti loro coetanei nel resto del mondo;
- hanno partecipato ad un incontro di 1 ora con gli esperti per sviscerare le problematiche presentate in classe;
- è stato consegnato agli alunni il "Passaporto solidale", strumento con il quale i ragazzi sono passati all'azione concreta: hanno, innanzitutto, compiuto un intervento di sensibilizzazione nei confronti di amici e parenti in merito agli argomenti trattati in classe. In seguito a ciò, alcune delle persone individuate dagli studenti quali destinatarie dell'azione di sensibilizzazione, hanno deciso di sponsorizzare l'iniziativa attraverso una "promessa di donazione" che prevedeva il versamento di una determinata cifra per ogni giro dell'itinerario appositamente tracciato che lo studente sponsorizzato sarebbe riuscito a percorrere il giorno della corsa;

la Corsa si è tenuta negli spazi aperti antistanti la scuola. La classe, grazie all'impegno profuso al di fuori della scuola, ha raccolto una cifra significativa che è stata donata all'associazione.

- Nel corso dell'a.s. sono stati svolti Incontri mirati ad **educare alla salute e all'affettività** , proposti dall'associazione Il mandorlo ed accolti con entusiasmo e partecipazione attiva da tutta la classe

- **ALA Milano** ha proposto ad 8 classi di altrettanti Istituti superiori, tra cui la 4B/E del Merli, la partecipazione ad un percorso di formazione nell'ambito del progetto "A scuola contro la violenza sulle donne" .

Al fine di responsabilizzare i ragazzi sul tema delle differenze di genere e delle problematiche ad esse connesse, gli studenti sono stati adeguatamente formati da un team di psicologhe esperte del settore, attraverso un percorso propedeutico ad un'attività di Peer Education. Per realizzare quest'ultimo sono stati individuati come formatori alcuni studenti che hanno evidenziato ottime competenze e particolare sensibilità rispetto ai seguenti temi: gli stereotipi di genere, il consenso, l'individuazione degli episodi di violenza di genere, l'immaginare azioni pratiche volte ad interrompere la violenza, in un'ottica di responsabilizzazione individuale.

Il **Laboratorio di peer education**, ha interessato, in una prima fase, tutto il gruppo classe che è stato coinvolto in attività rivolte alla costruzione di percorsi finalizzati alla prevenzione di atti di discriminazione e/o di violenza . Questi percorsi sono stati successivamente proposti ,dagli studenti formatori, a ragazzi e ragazze più giovani (classi terze delle scuole secondarie di primo grado del territorio), al fine di stimolare la riflessione in un clima di condivisione fra pari.

La proposta è stata realizzata in più passaggi e preceduta da una prima fase di riallineamento degli studenti con la classe 4E e si è svolta come segue:

- n. 3 incontri di formazione del gruppo unificato (4B e 4E) e di scouting dei giovani peer educators (n.6 ore totali)
- n. 3 incontri di formazione del gruppo di peer educator (n. 6 ore totali)
- n.10 ore di monitoraggio del processo
- n.1 incontro di verifica e valutazione finale con la classe (n.2 ore totali)
- Incontri di presentazione, raccordo e restituzione con gli insegnanti (n. 4 ore)

- Sempre nell'ottica di un intervento volto alla sensibilizzazione , intesa anche come presupposto dell'inclusione e del rispetto, gli studenti ed alcuni loro familiari, hanno fornito supporto agli atleti disabili nell'ambito delle Special Olympics, un Movimento globale che, attraverso lo sport unificato, mira a promuovere il riconoscimento della dignità di ogni singola persona, indipendentemente dalla sua capacità o disabilità. Il giuramento dell'Atleta Special Olympics è un inno all'accettazione indiscriminata:

“Che io possa vincere, ma ,se non riuscissi, che io possa tentare con tutte le mie forze”, un grido di speranza , di apertura alla comprensione e all'accettazione delle esigenze del “diverso” , che i ragazzi hanno accolto con entusiasmo, traendone un importante insegnamento di vita.

CLASSE QUINTA - A.S. 2023/2024

Durante tutto l'anno scolastico gli studenti hanno partecipato a percorsi e progetti di grande impatto sociale e culturale. Creando un connubio tra impegno e partecipazione aggregativa, hanno potuto partecipare alle seguenti mostre ed eventi di varia natura e con finalità professionalmente formative e culturalmente stimolanti.

- **Partecipazione a banchetti ed eventi del territorio** nel corso dell'intero anno scolastico ; le attività sono state organizzate dall'Istituto sotto la direzione della prof.ssa Salmaso e del prof. Innocenti
- Visita di alcuni spazi espositivi del “**Festival della fotografia etica**”, che si tiene annualmente a Lodi dal 2010, nato da un'idea del Gruppo Fotografico Progetto Immagine, associazione no-profit con sede a Lodi, con l'intento di focalizzare l'attenzione su contenuti di grande rilevanza etica, avvicinando i fruitori a tematiche sociali di grande impatto attraverso l'immagine. Tra le tante mostre presenti si è data preminenza alla visita guidata degli spazi “World Report Award - Documenting Humanity”, all'interno del Palazzo Barni, dove i ragazzi hanno potuto confrontarsi con una vasta gamma di temi: il drammatico reportage dell'assedio di Mariupol in Ucraina di Evgeniy Maloletka ; la crisi delle aziende agricole americane vissuta attraverso gli occhi dell'adolescente Zoey Allen, affrontata da Bob Miller; il lavoro intimistico di Sarah Pabst per il suo *Everyone in Me is a Bird* sul che pone l'accento sui temi del lutto e della gioia di una nuova nascita; il reportage *Alpaqueros*, di *Alessandro Cinque*, che racconta la questione della crisi climatica attraverso la situazione che stanno vivendo gli allevatori di alpaca in Perù; la dura realtà dell'Ucraina invasa dalla guerra, in cui i giovani cercano di vivere la loro vita quotidiana che viene regolarmente interrotta dalle sirene d'allarme e dai missili in arrivo, indagata da Gerd Waliszewski con *Between the Sirens*; una riflessione sul riscaldamento globale che sembra avere un impatto sproporzionato su alcuni Paesi piuttosto che altri, come ad esempio il Bangladesh, di Mohammad Rakibul Hasan.
- Attività di educazione alla legalità: Il nostro istituto, capofila per le iniziative promosse dal **CPL (Centro di Promozione della legalità)**, ha proposto diverse attività che sono state seguite da tutta la classe .

Il CPL nasce nel 2015 come rete costituita da istituzioni scolastiche del basso lodigiano; la rete nel corso degli anni si è ampliata fino a comprendere 17 scuole di tutta la provincia, fra Istituti del primo e del secondo ciclo. Di volta in volta, per la realizzazione delle attività, il CPL di Lodi coinvolge istituzioni, associazioni, enti attivi a livello sia locale che nazionale. Oltre a ideare e realizzare le attività previste nell'ambito della progettualità dell'USR e di Regione Lombardia, il CPL di Lodi ha aderito a bandi ministeriali che hanno consentito di far partecipare studenti e docenti a campi di volontariato in Italia e anche all'estero, di realizzare percorsi laboratoriali sulla fotografia e il teatro, di creare sinergie con associazioni quali *Libera*.

La classe ha seguito alcune lezioni informative e di riflessione sull'argomento, lezioni in cui sono state approfondite le seguenti finalità:

- imparare a conoscere la mafia e le sue infiltrazioni insospettabili: correlazione tra mafia, imprese ed economia
- contrastare l'indifferenza
- riconoscere a tutte le vittime uguale dignità, partendo dalla dimensione umana di ognuna di queste persone.

Come elemento introduttivo di riflessione è stata utilizzata la visione del film "I cento passi".

Ha incontrato Graziella Accatta, mamma di Claudio Domino, una giovanissima vittima innocente di mafia, avvenuto il 7 ottobre 1986 a San Lorenzo (Palermo), in una strada che oggi porta il nome del bambino di 11 anni, ucciso per motivi mai chiariti. La donna, attraverso la sua testimonianza, ha richiamato l'attenzione sul ruolo della giustizia, che non ha ancora individuato i colpevoli dell'omicidio del bambino, e sulla necessità di un intervento coraggioso ed attivo come presupposto del contrasto all'azione delle mafie.

Ha seguito le interviste che l'attore e autore Ture Magro, ha realizzato all'interno del progetto SCUOLA+ Itinerari di Legalità di Sciara Progetti Teatro con il sostegno del Ministero dell'Istruzione e del Merito, un'esperienza formativa attraverso il teatro, per gli studenti, per la scuola:

1 dicembre 2024. Intervista all'attrice Premio Troisi e Nastro d'Argento Maddalena Stornaiuolo.

20 dicembre 2024. Intervista a Piero Mancuso, socio fondatore de I Briganti Rugby Librino ed attuale allenatore della under 16 maschile. E a Luigi Bonaventura, ex bambino soldato della 'Ndrangheta e collaboratore di giustizia

7 febbraio 2024. intervista ad Alessandro Gallo, scrittore, al Dott. Angelo Aparo, psicologo e psicoterapeuta, fondatore del Gruppo della Trasgressione ad Antonio Tango, membro del Gruppo della Trasgressione.

Nell'ambito dello stesso progetto, uno studente è stato individuato come DIVULGATORE DI LEGALITA' e, dopo essere stato formato attraverso una serie di incontri on line, ha trasmesso ad altri studenti quanto appreso

A conclusione del percorso, gli studenti hanno assistito allo spettacolo teatrale "Malanova", un toccante monologo interpretato da Ture Magro, tratto dall'omonimo libro di Cristina Zagaria e Anna Maria Scarfò, edito da Sperling & Kupfer. Hanno potuto sperimentare la forza di uno sguardo nuovo sulla violenza di genere, che emergere dall'intrecciarsi delle vite dei vari protagonisti, attraverso un'indagine al maschile; la potenza della storia di una donna, non vittima, ma protagonista di una vera e propria rinascita successiva alla forza della denuncia; il significato profondo di un inno all'amore, alla speranza e alla responsabilità, e hanno potuto maturare la consapevolezza che il silenzio rende mandanti inconsapevoli.

Nel corso dell'ultimo anno di studi, hanno inoltre avuto modo di vivere anche altre esperienze formative:

- Incontro di sensibilizzazione con una volontaria dell'**Associazione Italiana Donatori Organi** che ha raccontato l'esperienza che l'ha portata a condividere l'obiettivo dell'associazione: promuovere la cultura della donazione di organi, tessuti e cellule, attraverso campagne di sensibilizzazione ed informazione ai cittadini e la conoscenza di stili di vita atti a prevenire l'insorgenza di patologie che possano richiedere come terapia un trapianto di organi.

La donna ha inoltre posto l'accento sull'importanza delle dichiarazioni di volontà favorevoli alla donazione di organi, tessuti e cellule post mortem.

- Viaggio di istruzione "**Un viaggio diverso una eguale memoria**", visita ai campi di Mauthausen, Gusen, Museo del Lavoro coatto, Hartheim, organizzato in collaborazione con le organizzazioni sindacali CGIL CISL e UIL della Lombardia. Preceduto da un'adeguata preparazione culturale ed emotiva, obiettivo del viaggio è stato lo sviluppo di una coscienza morale e politica in linea con i principi di solidarietà ed uguaglianza sociale, presupposti indispensabili per una convivenza pacifica nel rispetto di ogni differenza. Visitare i luoghi dell'olocausto, i campi di concentramento e di sterminio, gli scenari della persecuzione e della deportazione di

persone disabili, omosessuali e oppositori politici, delle “razze” considerate “inferiori” in tutta l’Europa, ha profondamente scosso le coscienze dei ragazzi che hanno potuto rafforzare la consapevolezza dell’importanza della libertà e della necessità di preservarne i principi.

- Spettacolo teatrale presso il teatro comunale Carlo Rossi di Casalpusterlengo: **Perlasca il coraggio di dire no**. L’attore Alessandro Albertin, in un virtuoso e appassionato monologo, ha guidato i ragazzi alla scoperta del coraggio dimostrato da Giorgio Perlasca, convinto sostenitore del fascismo prima e fermo oppositore alle leggi razziali e dell’alleanza Mussolini-Hitler poi.

- **Convegno “Manzoni 2023: un anniversario per gli italiani”**, presso l’Aula Magna del Liceo Verri di Lodi nell’ambito delle iniziative promosse dalla Provincia di Lodi nel 150° della morte di Alessandro Manzoni, in collaborazione con il Comune di Lodi e l’Associazione Comuni del Lodigiano e con il contributo ed il sostegno economico di Regione Lombardia, Fondazione Comunitaria della Provincia di Lodi e Banca di Credito Cooperativo Centropadana.

L’evento ha visto la partecipazione di docenti e ricercatori universitari tra i principali esperti di studi manzoniani, oltre che dell’attore Domenico Sannino che ha letto il capitolo VIII de ‘I promessi sposi’.

- Un significativo momento di alto spessore culturale : la lettura teatralizzata di “Vita d’un uomo” di Giuseppe Ungaretti , da parte del prof. Moratti dell’associazione **LETTEREVIVE**, che propone “letture-monologo” per riscoprire i classici della letteratura in modo nuovo ed emozionante.

Gli studenti hanno proseguito con la “ricerca” delle pietre d’inciampo poste in vari luoghi della città in memoria delle vittime dell’ideologia nazi-fascista nei luogo simbolo della loro vita quotidiana: la loro “casa”. Hanno così avuto modo di riflettere su quanto accaduto nel posto e nella data che esse rappresentano, sul valore storico e civile del ricordo, che si esprime attraverso un inciampo emotivo e mentale ed ha il compito di mantenere viva la memoria.

- Gli alunni individuati come **FORMATORI** hanno portato a termine il percorso di **Peer Education** per il Progetto **“Non sei da Sola”**, **proposto da ALA MILANO**, che negli scorsi anni scolastici li aveva visti protagonisti di importanti interventi di educazione alle differenze e contro le violenze di genere presso alcune scuole medie del territorio. Il progetto è proseguito quest’anno con una formula un po’ diversa rispetto agli anni passati:

- un solo incontro di 3 ore con i peer dello scorso anno per un veloce promemoria dei contenuti e la definizione di un'agenda di attività
- un intervento di 2 ore in una classe seconda della scuola.

9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Durante il triennio gli alunni hanno partecipato alle attività di PCTO in modo consapevole e responsabile.

Durante il PCTO effettuato in III gli alunni hanno dovuto adeguarsi alle misure anti - Covid ma sono riusciti ugualmente a svolgere il periodo di stage, pur con tutte le precauzioni e le limitazioni legate alla pandemia.

Molti di loro sono stati via via motivati dalla curiosità ad apprendere nuove tecniche di lavorazione e hanno vissuto favorevolmente la possibilità di confrontarsi con il reale mondo del lavoro, riuscendo ad integrarsi e a portare il loro contributo.

Tutti gli alunni sono riusciti a svolgere il periodo di stage nelle strutture desiderate.

Si è cercato, nel limite del possibile, di indirizzare i ragazzi in strutture adeguate alle loro capacità e alle loro aspirazioni, in modo da far loro vivere un'esperienza il più possibile positiva sotto tutti i punti di vista.

Durante il terzo e il quarto anno il periodo di PCTO è durato 4 settimane mentre in quinta solamente 15 giorni.

Tutti hanno ricevuto valutazioni positive e, comunque, migliori rispetto al livello di partenza, sia per le conoscenze professionali che per la serietà e la capacità di lavorare in gruppo.

Le valutazioni relative a quest'ultimo anno, nonché i nomi delle strutture e i periodi svolti nel triennio sono consultabili nel documento allegato (Allegato E).

10. ORIENTAMENTO IN USCITA

In riferimento a quanto previsto dal PIANO DELL'ORIENTAMENTO approvato dal Collegio dei docenti per le classi Quinte (**ALLEGATO H**), il cdc della 5B ha svolto una serie di attività nei tempi e nei modi esposti nell'**ALLEGATO H**.

Le attività del **PIANO DELL'ORIENTAMENTO** sono state svolte nell'ambito di una nutrita gamma di proposte che hanno interessato l'intero anno scolastico, arricchendolo e caratterizzandolo.

I temi trattati sono stati molteplici e hanno riguardato l'inclusività, la sostenibilità, la solidarietà, la lotta alle mafie.

Inoltre, nel corso dell'ultimo anno scolastico, sono stati proposti vari Open Day, in modalità online e/o in presenza, di diverse facoltà universitarie e corsi di formazione e specializzazione post-diploma.

LE ATTIVITÀ A SCUOLA

Corso sicurezza **Obbligatorio per tutti gli studenti, completato prima dell'inizio del percorso in azienda.**

Partecipazione a convegni **Percorso "itinerari di legalità" – Lezione di marketing – Educazione bancaria – Educazione alla fiscalità**

Corsi di formazione linguistica e certificazioni **Erasmus**

Incontro con Horeca **Evento online Roudtable Horeca (orientamento in uscita).**

evento di confronto e dialogo tra professionisti del settore Horeca, dedicato ai giovani e alle opportunità di oggi nei settori Ristorazione e Hotelleria.

Partecipazione a fiere ed eventi del territorio **Mostra fotografica "La sicurezza sul lavoro" – Festival della Fotografia Etica**

Attività di orientamento **Open day – Peer Educator (destinatari classi seconde e terze scuola istruzione secondaria I grado nell'a.s. 2022-2023 e destinati alle classi terze dell'Istituto nell'a.s.2023-2024) –**

Bullout MET corso di sensibilizzazione sul bullismo e cyberbullismo.

Assolombarda **Evento online con Assorienta . Proposta di opportunità lavorative di carriera nel mondo delle Forze Armate (Esercito, Marina, Aeronautica e Carabinieri) e Forze di Polizia (Guardia di Finanza, Polizia di Stato, e Polizia Penitenziaria).**

Attività di volontariato Grest - corsa contro la fame

SVOLTE DALLA CLASSE

- | | |
|---------------------------------|---|
| Formazione professionale | <ul style="list-style-type: none">- Corso sicurezza, convegni professionali, tirocini- Laboratorio professionalizzante area ristorazione (panettoni, uova di Pasqua e agnellini pasquali)- Fiera di settore SIGEP (solo alcuni studenti) |
|---------------------------------|---|

- | | |
|---|--|
| Corsi di formazione linguistica e certificazioni | <ul style="list-style-type: none">- Erasmus |
|---|--|

- | | |
|--|--|
| Partecipazione a fiere ed eventi del territorio | <ul style="list-style-type: none">- Festival della fotografia Etica a Lodi ;- partecipazione alla mostra fotografica sulla sicurezza sul lavoro |
|--|--|

- | | |
|---------------------------------|--|
| Attività di orientamento | <ul style="list-style-type: none">- Open day- Incontri esplicativi IFTS / ITS |
|---------------------------------|--|

INCONTRI		
AGENZIA/ENTE/ASSOCIAZIONE	ARGOMENTO	DATA
MANPOWER LODI	<p>Ricerca attiva, lettera motivazionale, redazione del CV.</p> <p>Individuazione delle figure più richieste in ambito alberghiero sul nostro territorio, colloquio di lavoro, diverse tipologie di CCNL.</p>	<p>17 gennaio 2024</p> <p>14 febbraio 2024</p> <p>20 marzo 2024</p> <p>28 febbraio 2024</p>
TH RESORT	<p>Integrare la sostenibilità nella catena di gestione della fornitura (localizzazione degli approvvigionamenti e sostenimento della Pasticceria Giotto con i risvolti sociali che ne conseguono). Rispettare gli equilibri alimentari, contrastare la povertà attraverso il Banco Alimentare , valorizzare le attrezzature in disuso attraverso la donazione a Enti di carità.</p>	<p>19 Febbraio 2024</p>

CGIL	Mostra fotografica in ricordo delle vittime del lavoro. Incontro con alcuni rappresentanti dell'organizzazione sindacale per introdurre il tema della sicurezza sul lavoro.	21 Febbraio 2024
CGIL	Incontro con rappresentanti del sindacato per parlare dei diritti dei lavoratori, della sicurezza sul lavoro e della nascita della Festa dei Lavoratori; presentazione di importanti testimonianze da parte di i due operai vittime di infortunio sul lavoro.	22 Febbraio 2024

11. PROGETTAZIONI DISCIPLINARI IN RIFERIMENTO AL CURRICULUM VERTICALE

Si riportano di seguito le progettazioni disciplinari, le quali si raccordano a quanto progettato nel curriculum verticale d'istituto (**ALLEGATO G**)

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

NEOCLASSICISMO E PREROMANTICISMO

UGO FOSCOLO

La vita. Le opere. Il pensiero e la poetica

Le ultime lettere di Jacopo Ortis

Tutto è perduto

Poesie

Odi

A Luigia Pallavicini caduta da cavallo

All'amica risanata

Sonetti

Alla sera

A Zacinto

In morte del fratello Giovanni

Dei Sepolcri

Il sepolcro come legame di affetti

DAL CONGRESSO DI VIENNA ALL'UNITA' D'ITALIA

IL ROMANTICISMO

ALESSANDRO MANZONI

La vita. Le opere. Il pensiero e la poetica

Odi civili

Il cinque Maggio

Adelchi

Sparse le trecce morbide

Lettre a M. Chauvet

“Vero storico” e “vero poetico”

I promessi sposi

La trama , la struttura e i personaggi

La documentazione storica e l'ambientazione

Gli umili, la Chiesa e la Provvidenza

La tecnica narrativa, la lingua, lo stile

Renzo dal'Azzecca-garbugli

La Monaca di Monza

L'assalto ai forni

GIACOMO LEOPARDI

La vita

Il pensiero filosofico e la posizione culturale

La poetica del Classicismo leopardiano

Le fasi della poesia leopardiana e lo stile

Zibaldone

Il volgo e l'indefinito

Il piacere ossia la felicità

Canti

L'Infinito

Il sabato del villaggio

La ginestra o fiore del deserto

La sera del dì di festa

La quiete dopo la tempesta

Alla luna

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Contesto storico

Idee e poetiche

Il sistema letterario

L'ETA' DEL POSITIVISMO: NATURALISMO E VERISMO

GIOVANNI VERGA

La vita, il pensiero e le opere

Vita dei campi

La lupa

Cavalleria rusticana

I Malavoglia

Prefazione

La famiglia Malavoglia

Il ritorno e l'addio di 'Ntoni

Mastro-don Gesualdo

L'addio alla roba

La morte di Gesualdo

IL DECADENTISMO

Una nuova sensibilità: Prosa e poesia

CHARLES BAUDELAIRE

I fiori del male

Corrispondenze

Spleen

OSCAR WILDE

Il ritratto di Dorian Gray

Lo splendore della giovinezza

Il vero volto di Dorian

GIOVANNI PASCOLI

La vita , il pensiero e le opere

La poetica del "fanciullino" e il suo mondo simbolico

Lo stile e le tecniche espressive

Il fanciullino

“ E’ dentro di noi un fanciullino”

Myricae

Il lampo

Il tuono

X Agosto

Canti di Castelvecchio

la mia sera

Il gelsomino notturno

La cavalla storna

GABRIELE D’ANNUNZIO

La vita, il pensiero e le opere

Il piacere

Il ritratto dell’esteta

Il verso è tutto

Laudi

La sera fiesolana

La pioggia nel pineto

LA POESIA CREPUSCOLARE E VOCIANA

LE AVANGUARDIE

ITALO SVEVO

La vita, la formazione e le idee,

Una poetica di “riduzione” della letteratura

Il percorso delle idee

Senilità

Angiolina

La coscienza di Zeno

Prefazione e Preambolo

L'ultima sigaretta

LUIGI PIRANDELLO

La vita. Le idee e la poetica: relativismo e umorismo

Novelle per un anno

Il treno ha fischiato

Il fu Mattia Pascal

Premessa

Cambio treno

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita, il pensiero, le opere .

L'Allegria

San Martino del Carso

Soldati

Fratelli

LA POESIA ITALIANA TRA ERMETISMO E ANTIERMETISMO

La produzione poetica tra le due guerre

EUGENIO MONTALE

La vita. L'itinerario delle opere e i temi

La poesia e lo stile

Ossi di seppia

Spesso il male di vivere ho incontrato

Le occasioni

Non recidere, forbice, quel volto

Satura

Ho sceso , dandoti il braccio, almeno un milione di scale

STORIA

LA COSTRUZIONE DELLO STATO ITALIANO E LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO

LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL NOVECENTO

Le trasformazioni di fine secolo

Il difficile equilibrio

L'Italia e l'età giolittiana

La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Da un conflitto locale alla guerra mondiale

Le ragioni profonde della guerra

Una guerra di logoramento

l'Italia in guerra

La svolta del 1917 e la fine della guerra

Il dopoguerra e i trattati di pace

L'inizio della guerra del colonialismo

LA RIVOLUZIONE RUSSA

La Russia all'inizio del secolo

Le due rivoluzioni russe

Il governo bolscevico e la guerra civile

La nascita dell'URSS

La dittatura di Stalin

L'industrializzazione dell'URSS

LA CRISI DELLA CIVILTÀ' EUROPEA

IL FASCISMO

crisi e malcontento sociale

Il dopoguerra e il biennio rosso

Il fascismo: nascita e presa di potere

I primi anni del governo fascista

La dittatura totalitaria

La politica economica ed estera

LA CRISI DEL 20 E IL NEW DEAL

I “ruggenti anni 20”

La crisi del 1929

Il New Deal

IL REGIME NAZISTA

La Repubblica di Weimar

Il nazismo e la salita al potere di Hitler

La dittatura nazista

La politica economica ed estera di Hitler

La guerra civile spagnola

L’espansionismo giapponese

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

verso la Seconda guerra mondiale

La guerra in Europa e in Oriente

I nuovi fronti

L’Europa dei lager e della Shoah

La svolta della guerra

8 settembre: l'Italia allo sbando

La guerra di liberazione

IL MONDO DIVISO

LA GUERRA FREDDA

Un bilancio della guerra

Dalla pace alla guerra fredda

Il blocco occidentale

Il blocco orientale e la sua espansione

Avvio del “disgelo” e nuovi focolai di crisi

MATEMATICA

Prof.ssa Laura Felisi

Testo: Sasso Leonardo, “Matematica a colori (LA), Edizione gialla leggera Vol.4” Secondo biennio e quinto anno”, Petrini

Testo: Sasso Leonardo, “Matematica a colori VERDE (LA)-Complemento 4 Matematica Finanziaria”, Petrini

U.D. 2. RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI

Richiamo sulle equazioni e disequazioni di primo e secondo grado, e sulle disequazioni frazionarie.

U.D.3 – INTRODUZIONE ALL'ANALISI

Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno (definizione e classificazione, dominio, il segno della funzione)

Grafici notevoli di funzioni elementari: funzione costante, funzione lineare, funzione quadratica, funzione esponenziale, funzione logaritmica

U.D.4 – LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

Introduzione al concetto di limite di una funzione a partire dal grafico di una funzione (4 tipi di limiti a partire dai grafici)

Limite finito di una funzione in un punto

Limite infinito di una funzione in un punto. Asintoto verticale.

Limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto.

Limite finito e limite infinito di una funzione all'infinito. Asintoto orizzontale.

Esercizi di determinazione dei limiti a partire dai grafici e ricerca degli asintoti, associazioni limite/asintoto

Calcolo dei limiti: i limiti delle funzioni elementari e l'algebra dei limiti (limiti di somme, prodotti e quozienti nel caso di limiti finiti e infiniti senza forme di indecisione.

Forme indeterminate del tipo $\frac{\infty}{\infty}$ (rapporto dei termini di grado massimo) e $\frac{0}{0}$ (scomposizione in fattori)

MATEMATICA FINANZIARIA

U.D. 1 Interesse e montante

Introduzione alla matematica finanziaria

Rappresentare gli importi di denaro nel tempo

L'interesse e il tasso di interesse (tasso di interesse annuo)

Esercizio: confronto tra operazioni finanziarie

Esercizi: calcolo del tasso di interesse

Esercizi: trasformazione del tempo in anni

Il regime di capitalizzazione semplice

La capitalizzazione semplice: la formula dell'interesse e del montante

Esercizi: calcolo dell'interesse e del montante, calcolo del capitale, calcolo del tempo, calcolo del tasso di interesse

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

- IL MERCATO TURISTICO

1. Il mercato turistico internazionale

2. Gli organismi e le fonti normative internazionali
 3. Il mercato turistico nazionale
 4. Gli organismi e le fonti normative interne
- IL MARKETING
1. Marketing strategico
 2. Marketing operativo
 3. Web marketing
 4. Marketing plan
- PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO
1. La pianificazione e la programmazione
 2. Il budget
 3. Il business plan
- LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO
1. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
 2. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
 3. I contratti delle imprese ristorative
- LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO
1. Le abitudini alimentari
 2. I marchi di qualità alimentare

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Ore:

4

Prof.ssa

Giuseppina

Ganelli

Testo: A. Machado, "Scienza e Cultura dell'Alimentazione - classi quinte",
POSEIDONIA SCUOLA

Programma effettivamente svolto al 15 maggio 2024

MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

U.D.1 – CIBO E RELIGIONI – Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella religione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam, nell'induismo e nel buddismo.

MODULO 2: IL RISCHIO, LA SICUREZZA e la QUALITÀ NELLA FILIERA ALIMENTARE

U.D.1 – SISTEMA HACCP – Igiene degli alimenti; i manuali di buona prassi igienica; il sistema HACCP; il controllo ufficiale degli alimenti; le frodi alimentari.

U.D.2 – CONTAMINAZIONE FISICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI – La contaminazione degli alimenti; le micotossine; i prodotti fitosanitari; i farmaci veterinari; sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti; i metalli pesanti; i radionuclidi.

U.D.3 – CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI – Le malattie trasmesse dagli alimenti; i prioni; i virus; i batteri; i fattori ambientali e la crescita microbica; le tossinfezioni alimentari; i funghi microscopici; le parassitosi intestinali; principali malattie trasmesse dagli alimenti.

U.D.4 – CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ – la qualità totale; le certificazioni di qualità ; la produzione e la certificazione biologica; la produzione e la certificazione sostenibile; la tutela della tipicità (D.O.P., I.G.P. e S.T.G.); P.A.T. e De.Co.

MODULO 3: I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

U.D.1 – Alimenti salutistici; alimenti destinati ad una alimentazione particolare; gli alimenti funzionali; i novel food; la carne coltivata; la classificazione NOVA degli alimenti.

MODULO 4 - LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

U.D.1 – LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ ' E CONDIZIONI FISILOGICHE – Sana

e corretta alimentazione; la dieta nelle diverse età (neonato, lattante, alimentazione complementare, bambino, adolescente, adulto, gravidanza, nutrice, terza età); la piramide alimentare (evoluzione, la piramide della dieta mediterranea sostenibile, la piramide transculturale).

U.D.2 – DIETE E STILI ALIMENTARI – Diete e benessere; dieta mediterranea, vegetariana, vegana; dieta sostenibile e impatto ambientale dell'alimentazione.

U.D.3 – L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA– La ristorazione; la mensa scolastica e aziendale; la ristorazione nelle case di riposo e negli ospedali. La ristorazione sostenibile.

MODULO 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

U.D.1 – ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI – Le reazioni avverse al cibo: reazioni tossiche, allergie e intolleranze; intolleranza al lattosio; favismo; fenilchetonuria; celiachia; la diagnosi; impatto sulla ristorazione collettiva; gestione del rischio allergeni, i 14 allergeni, segnalazione degli allergeni in etichetta, il Reg. UE 1169/11.

U.D.2 – LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI – Malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

U.D.3 – LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE – Diabete mellito; Obesità , Iperuricemia e gotta; Osteoporosi.

U.D.4- LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE - Disturbi gastrointestinali; le malattie epatiche.

U.D.5 – ALIMENTAZIONE E TUMORI. – I tumori.

U.D.6 I DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE.

FRANCESE SECONDA LINGUA STRANIERA

Ripasso delle principali strutture morfosintattiche

UDA : sicurezza alimentare:

Attività svolte durante le ore di compresenza con Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina:

Esempi di conservazione alimentare

Comportamenti che uno chef mette in atto per evitare le contaminazioni

Les actions obligatoires et interdites au labo (révision)

Les risques des contaminations alimentaires : biologiques, physiques et chimiques

Les contaminations alimentaires : directe et indirecte

La conservation des aliments : les méthodes de conservation physique, les méthodes de conservation chimique, les méthodes de conservation physico-chimique, les méthodes de conservation biologique.

Les microorganismes utiles et pathogènes

Le système HACCP : les 7 principes

Les allergènes

Les allergies et intolérances alimentaires

L'intolérance au lactose

La maladie cœliaque

LABORATORIO PER I SERVIZI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA- SETTORE CUCINA

Modulo 1: Cucina rivisitata e internazionale: realizzazione dall'antipasto al dolce di menù locali, che tengano in considerazione i prodotti tipici della zona, i marchi di qualità e le eccellenze locali.

Modulo 2: Cucina per le intolleranze alimentari e per le diverse diete alimentari: cucina vegetariana, intolleranza al lattosio, intolleranza al glutine, cucina vegana, cucina per le diverse religioni, cucina mediterranea.

Modulo 3: Analisi delle ricette, ricerca quantità adeguata degli alimenti, utilizzo di prodotti territoriale e a Km 0

Modulo 4: Compresenza con scienze dell'alimentazione: 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 e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Modulo 5 :Compresenza con seconda lingua-francese: Progettare, anche con uso delle TIC, eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali anche in contesti internazionali (in lingua francese) per la promozione del Made in Italy.

Modulo 6: Compresenza laboratorio di enogastronomia- settore sala: Principali tipologie di ristorazione con esempi e studio di menu personalizzati, cucina regionale italiana che tenga in considerazione i marchi di qualità, i piatti/prodotti tipici, realizzazione di menù per eventi che tenga in considerazione le allergie e intolleranze al glutine, lattosio, vegetariana e vegana

Mod 7: Studio per la realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Mod 8: Progettare menu per tipologia di eventi con particolare attenzione all'organizzazione del catering e al banqueting (in teoria). Simulazione pratica di eventi di catering e banqueting

Mod 9: Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Applicazione D. Leg 81/2008 in materia di sicurezza ambientale; Reg 852/2004 in materia di Haccp- sicurezza degli alimenti, con redazione del piano HACCP e relativa applicazione

UDA: qualità e sostenibilità

Attività svolte durante le ore di compresenza con Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina:

Visione preparazione Le risotto Fondant

La cottura a vapore, i diversi tipi di riso e il loro utilizzo

Déglacer VS mouiller avec le vin et laisser évaporer. I fondi. Valorizzare di un prodotto locale.

I prodotti PAT, i sapori e le consistenze in un piatto

Vision vidéo : la durabilité selon Thierry Marx (Responsabilité, performance et design : les piliers d'Audi... et de Thierry Marx)

Visione video: cioccolato equosolidale

Les signes de qualité européens AOP, IGP, STG, AB

Les signes de qualité français : AOC, Label Rouge

Les contrôles des produits labellisés

Lire les étiquettes des produits alimentaires, DLC (date limite de consommation) et DDM (date de durabilité minimale)

Agenda 2030 : ODD 3 - Santé et bien-être

Définition de alimentation saine

La pyramide alimentaire

Les 7 familles d'aliments et la pyramide alimentaire

Vision vidéo Barilla Foundation: engagement de Barilla à la sauvegarde de la planète

Macronutriments et micronutriments.

La double pyramide : alimentaire et environnementale (attention au développement durable: km 0, produits biologiques, choix des fournisseurs)

La diète méditerranéenne

Végétariens et végétariens et vision de certaines vidéos

Agenda 2030 : ODD 12

Vision vidéo tourisme durable

Le tourisme durable : impact social, environnemental et économique

Le vin : les régions viticoles françaises, le terroir et les caractéristiques d'un vin, les signes de qualité, les catégories, le mariage entre vin et mets, la dégustation et ses phases

Le champagne: les cépages, le champagne millésimé, les signes de qualité AOC et AOP, la durabilité, les couleurs du champagne, servir le champagne.

Ed civica : Qualità e sostenibilità alimentare, Giornata della memoria: visione intervista sorelle Bucci (tratta dalla trasmissione televisiva "che tempo che fa" youtube) - Incontro con una dipendente di Th Resorts: azienda, altamente sostenibile, leader nel turismo

LABORATORIO PER I SERVIZI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA- SETTORE SALA E VENDITA

UDA 5 BUFFET, BANQUETING, CATERING LEZIONE 1 L'ATTREZZATURA E I TAVOLI PER BUFFET E BANCHETTI. LEZIONE 2 IL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETING. LEZIONE 3 BANQUETING E CATERING GESTIONE OPERATIVA.

LO CHAMPAGNE "DALLA TEORIA ALLA PRATICA" METODO DI PRODUZIONE, TERROIR, SERVIZIO, DEGUSTAZIONE.

UDA 7 DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO LEZIONE 1 ASPETTI TEORICI (che cos'è la degustazione, la teoria per l'esame olfattivo)

LEZIONE 2 LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO (esame visivo, olfattivo, gustativo e gusto-olfattivo)

UDA 8 LA BIRRA

LEZIONE 1 LA PRODUZIONE E LE TIPOLOGIE

LEZIONE 2 IL SERVIZIO

LEZIONE 3 LE DEGUSTAZIONE E GLI ABBINAMENTI

UDA 9 DISTILLAZIONE, ACQUAVITI E LIQUORI

LEZIONE 1 LA DISTILLAZIONE

LEZIONE 2 LE ACQUAVITI

LEZIONE 3 I LIQUORI (tecniche di produzione e tipologie)

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Obiettivi disciplinari

- L'acquisizione del valore della corporeità, attraverso esperienze di attività motorie e sportive, di espressione e di relazione.

-Il raggiungimento di un corretto sviluppo corporeo e motorio della persona

-L'approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive di interesse per gli alunni

Conoscenze

-Metodi di allenamento: applicare piani di lavoro per una efficienza fisica, migliorando le capacità condizionali e mantenere un impegno prolungato nel tempo.

-Tecniche e tattiche dei giochi sportivi; i gesti arbitrali delle discipline sportive svolte; tecniche relazionali che valorizzino le diversità di capacità e di prestazione

Competenze (elaborative e/o logico critiche)

-Essere consapevole del percorso effettuato per conseguire il miglioramento delle capacità condizionali e coordinative.

-Di prendere coscienza delle proprie capacità e dei propri limiti, accettando la valutazione ed essere in grado di formulare una auto valutazione

Capacità (abilità anche applicative)

-Ampliare l'applicazione dei principi metodologici dell'allenamento ; saper gestire un proprio programma di allenamento

-Mettere in atto, nel gioco e nella vita comportamenti equilibrati dal punto di vista fisico, emotivo, cognitivo

-Rispettare le regole di un gioco di squadra e svolgere un ruolo attivo, utilizzando le proprie abilità tecniche e tattiche. Arbitrare una gara degli sport praticati. Stabilire corretti rapporti interpersonali

Macro Argomenti:

-Conoscere le proprie potenzialità e confrontarle con tabelle di riferimento criteriali e standardizzate.

-Conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici

LINGUA INGLESE

Docente: Prof. ssa Anna Miniero

Conoscenze:

Morfologia e sintassi: sistemi morfologici (flessioni verbali, nominali, ecc.) e strutture sintattiche (costituenti della frase, ordine delle parole, ecc.).

Tematiche di carattere specifico relative all'indirizzo di studi collegate alle materie d'indirizzo.

Terminologia specifica inerente al settore di enogastronomia.

Competenze richieste:

Padroneggiare, leggere e comprendere testi di una certa estensione su argomenti di vario tipo cogliendone le idee e il senso principale.

Avere una comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi e del settore di indirizzo individuandone i concetti principali.

Essere in grado di esprimere le proprie opinioni nell'interazione orale su argomenti generali o di lavoro.

Produrre in forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze e situazioni lavorative.

Microlingua

Testo: Assirelli – Vetri “FLAVOURS, English for Cooking and Service”, Ed. RIZZOLI

Argomenti trattati:

Unit 12 Foods & health

The Eatwell Guide (UK)

Food groups

Nutrients

My plate

The food pyramid

The Mediterranean Diet Pyramid

Alternative & special diets

Special diets for food allergies and intolerances

Celiac disease

Advantages of the Mediterranean diet

Unit 13 Food safety and hygiene

How to avoid cross-contamination

Food contamination

A closer look at microbes

Food poisoning

Food spoilage and safe storage

Good storage and food classification

Food preservation and food packaging

The HACCP system

HACCP principles

Practical tips to prevent food contamination in the house kitchen

Unit 14 Think globally, eat locally

The UN 2030 Agenda

The Global Goals for Sustainable Development

Definition of “sustainability”

Sustainable diet

0 KM Food
The philosophy of Slow Food
Food waste reduction

Unit 15 Working in catering

Writing a CV
Writing a cover letter
An effective job interview

Consolidamento linguistico - grammaticale

Testo: F. O'Dell, A. Zanella, T. Brelstaff, C. Maxwell, "In Time 2", Ed. DEA Scuola

Argomenti trattati:

Simple present, present continuous, simple past, past continuous, present perfect simple, present perfect continuous, past perfect, conditionals, future, modal verbs, some/any/every/no compounds, reflexive and reciprocal pronouns, relative clauses, reply questions, passive, phrasal verbs.

Esercitazioni per le prove invalsi: Readings / Listenings

Videos and readings:

Agenda 2030, Comfort food, I cooked for Princess Diana, Steve Jobs motivational speech, Best chefs in the world, How the language of menus matter, Food safety – meet bacteria, Storing food safety, What not to do in the kitchen, Food expiration dates, The hidden life of buffets, Personalised diet.

UDA:

SDGS towards 2030, Noi siamo quello che mangiamo, United against food waste, Use by best before dates.

RELIGIONE CATTOLICA

Docente: prof. Gabriele Festa

Testo: L. Solinas, ARCOBALENI, Sei Edizioni

LA RICERCA DI SENSO

- * Il significato della vita
- * La vita come dono
- * Essere o apparire: la ricerca di senso
- * La persona e le sue dimensioni

IN RICERCA E IN DIALOGO

- * L'uomo e la sua ricerca: bisogni materiali e spirituali
- * Le domande che durano da sempre
- * Le esperienze che segnano profondamente la persona umana
- * Il senso religioso nella persona

LA DIMENSIONE CULTURALE DEL CIBO

- * Cibo e identità
- * Il cibo nella dinamica tra natura e cultura
- * Il valore simbolico del cibo nelle religioni

LE TRE RELIGIONI MONOTEISTE

- * L'Ebraismo e le sue origini
- * Cristianesimo: tutti i cibi sono puri; il sogno di Pietro
- * L'Islam: digiuno e preghiera

CIBO E RELIGIONI

- * Cibo e spiritualità: una coppia curiosa
- * Certificazione Kosher e Halal
- * Proposta di banchetto interreligioso

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

TRIMESTRE

1) Macrosistema azienda-territorio

- Esempi di interazione tra aziende e territorio.
- Materie prime, forza lavoro e salari: dai piccoli imprenditori alle multinazionali.

2) Funzioni aziendali e strutture organizzative

- Modelli di organizzazione aziendale: gerarchico, matriciale, per divisioni, per funzioni.
- Modelli di sistemi produttivi: a flusso, a lotti, a singolo prodotto.
- Sistemi produttivi a catalogo o basati su ordine.

3) La produzione snella

- L'automazione.
- Focus e Layout di produzione
- Cenni alla lean production ed esempi applicativi.

PENTAMESTRE

1) La qualità e qualità totale

- La qualità nei sistemi produttivi.
- Strumenti per il miglioramento della qualità.
- Esempi applicativi per l'industria alimentare.

2) Magazzini e gestione delle scorte

- Sistemi di approvvigionamento.
- Tecniche FIFO e LIFO.
- Cenni sui software di gestione magazzini

3) Il ciclo di vita di un prodotto

- Ciclo vita e innovazione del prodotto.
- La prototipazione.
- Cenni sui software PLM.

4) Analisi economiche e creazione di un preventivo

- Macro-struttura dei costi di un prodotto: materia prima, trasformazione, costi fissi, profitto.
- Esempi applicativi per l'industria alimentare

5) Le energie rinnovabili

- Quadro generali sulle fonti energetiche rinnovabili.
- Energia fotovoltaica: principi fisici e schemi di impianto.
- Progetto di un impianto fotovoltaico per una piccola impresa.

12.SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME E RELATIVE GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Nei giorni 4 dicembre, 13 marzo e 3 maggio sono state somministrate agli studenti prove a simulazione della prima prova scritta, mentre nei giorni 15 aprile e 10 maggio prove a simulazione della seconda prova scritta, previste dall'ordinanza Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024. Le materie di indirizzo presenti nella seconda prova sono: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative e Laboratorio di servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - settore pasticceria. Il tempo a disposizione per lo svolgimento di ogni prova è stato di 6 ore, fatte salve le indicazioni previste dai diversi PDP e dal PEI per obiettivi minimi.

Le simulazioni della prima prova (**ALLEGATO E**) hanno previsto la possibilità per il candidato di sviluppare una tra le sette tracce proposte, secondo le indicazioni ministeriali e sulla base delle prove degli anni precedenti.

La prima simulazione della seconda prova (**ALLEGATO E**) è stata formulata sulla base delle indicazioni ministeriali e seguendo il modello delle prove di indirizzo formulate dal Ministero per gli esami di stato dell'a.s. 2023/2024. Il testo della prima simulazione, unico per tutti gli studenti, è basato sul **NUCLEO TEMATICO 1**: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come finalità. **TIPOLOGIA A**: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

La seconda simulazione della seconda prova (**ALLEGATO E**) è stata formulata sulla base delle indicazioni ministeriali e seguendo il modello delle prove di indirizzo formulate dal Ministero per gli esami di stato dell'a.s. 2023/2024. Il testo della seconda simulazione, unico per tutti gli studenti, è basato sul **NUCLEO TEMATICO 4** : Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

TIPOLOGIA A :Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Nell'allegato E sono presenti anche le griglie di valutazione delle due simulazioni della seconda prova.

Si prevede di sottoporre i candidati dalla seconda metà di maggio alle simulazioni della prova orale proponendo diversi stimoli sotto forma di immagini, articoli di

giornale, materiale pubblicitario, casi studio, testi letterari come spunti di avvio per il colloquio. Esempi di materiali utilizzati sono inseriti nell'allegato di riferimento **(ALLEGATO F)**

Si prevede altresì di svolgere laboratori pomeridiani (per un totale di 20 ore) finalizzati alla preparazione per lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta, nell'ambito dei progetti PNRR.

a. Griglia di valutazione della prima prova scritta

**PROVA SCRITTA D'ITALIANO: GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A -
ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

CANDIDATO: _____

CLASSE: _____

PARTE GENERALE		10-9	8-7	6	5-4	3-1
INDICATO RE 1 (punti 20)	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Esaustive ed articolate	Puntuali e accurate	Chiare e scorrevoli	Confuse e imprecise	Del tutto confuse
	Coesione e coerenza testuale	Esaurienti	Adeguate	Essenziali	Scarse	Assenti
INDICATO RE 2 (punti 20)	Ricchezza e padronanza lessicale	Appropriat e	Adeguate	Essenziali	Scarse	Assenti
	Correttezza grammaticale	Esauriente	Complessi vamente adeguata	Essenziale	Scarse	Assenti
INDICATO RE 3 (punti (punti 20)	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Ricca ed esaustiva	Complessi vamente significativ e	Essenziali	Scarse	Assenti
	Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Ricche ed esaustive	Presenti	Essenziali	Scarse	Assenti
	PUNTEGGIO PARTE					

	GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI (punti 40)		10-9	8-7	6	5-4	3-1
	Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Esauriente	Adeguate	Parziale	Scarso	Assente
	Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Esauriente	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Esauriente	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	Interpretazione corretta e articolata del testo	Esauriente	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
	PUNTEGGIO TOTALE					

Esame di Stato 2024	GRIGLIA PER LA CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO
----------------------------	---

Calcolo del punteggio totale

PUNTEGGIO PARTE GENERALE	PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	PUNTEGGIO TOTALE

Voto proposto in centesimi

...../100

Voto proposto in ventesimi

...../20

Il Presidente

.....

La Commissione

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**PROVA SCRITTA D'ITALIANO: GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B -
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

CANDIDATO: _____

CLASSE: _____

PARTE GENERALE		10-9	8-7	6	5-4	3-1
INDICATORE 1 (punti 20)	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Esaurienti ed articolate	Puntuali e accurate	Chiare e scorrevoli	Confuse e imprecise	Del tutto confuse
	Coesione e coerenza testuale	Esaurienti	Adeguate	Essenziali	Scarse	Assenti
INDICATORE 2 (punti 20)	Ricchezza e padronanza lessicale	Appropriate	Adeguate	Essenziali	Scarse	Assenti
	Correttezza grammaticale	Esaurienti	Complessivamente adeguata	Essenziale	Scarse	Assenti
INDICATORE 3 (punti 20)	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Ricca ed esauriente	Complessivamente significativa	Essenziali	Scarse	Assenti
	Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Ricche ed esaurienti	Presenti	Essenziali	Scarse	Assenti

	PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI		10-9	8-7	6	5-4	3-1
SPECIFICI (punti 40)	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Esauriente	Adeguate	Parziale	Scarso	Assente
		15-13	12-10	9	8-6	5-1
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	Esauriente	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
		15-13	12-10	9	8-6	5-1
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Esauriente	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
	PUNTEGGIO TOTALE					

Esame di Stato 2024	GRIGLIA PER LA CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO
---------------------	---

Calcolo del punteggio totale

PUNTEGGIO PARTE GENERALE	PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	PUNTEGGIO TOTALE

Voto proposto in centesimi
...../100

Voto proposto in ventesimi
...../20

Il Presidente

La Commissione

**PROVA SCRITTA D'ITALIANO: GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C -
RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO - ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

CANDIDATO: _____

CLASSE: _____

PARTE GENERALE		10-9	8-7	6	5-4	3-1
INDICATORE 1 (punti 20) (punti 20)	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Esaustive ed articolate	Puntuali e accurate	Chiare e scorrevoli	Confuse e imprecise	Del tutto confuse
	Coesione e coerenza testuale	Esaurienti	Adeguate	Essenziali	Scarse	Assenti
INDICATORE 2 (punti 20) (punti 20)	Ricchezza e padronanza lessicale	Appropriate	Adeguate	Essenziali	Scarse	Assenti
	Correttezza grammaticale	Esauriente	Complessivamente adeguate	Essenziale	Scarse	Assenti
INDICATORE 3 (punti 20) (punti 20)	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Ricca ed esaustiva	Complessivamente significative	Essenziali	Scarse	Assenti
	Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Ricche ed esaustive	Presenti	Essenziali	Scarse	Assenti

	PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI		10-9	8-7	6	5-4	3-1
(punti 40)	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	Esauriente	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
		15-13	12-10	9	8-6	5-1
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esauriente	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
		15-13	12-10	9	8-6	5-1
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esauriente	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
	PUNTEGGIO TOTALE					

Esame di Stato 2024	GRIGLIA PER LA CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO
----------------------------	---

Calcolo del punteggio totale

PUNTEGGIO PARTE GENERALE	PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	PUNTEGGIO TOTALE

Voto proposto in centesimi
...../100

Voto proposto in ventesimi
...../20

Il Presidente

.....

La Commissione

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Tabella di conversione punteggio/voto

Centesimi	Ventesimi	Decimi
100	20	10
90	18	9
80	16	8
70	14	7
60	12	6
50	10	5
40	8	4
30	6	2

N. B.

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

PER GLI ALUNNI CON BES

Si prevedono le misure dispensative e compensative contemplate nei relativi PDP allegati e utilizzate nel corso degli anni scolastici.

Nella griglia, relativamente alla voce "Correttezza e padronanza lessicale" dell'indicatore 2, viene attribuito automaticamente un punteggio pari a 6

b. Griglie di valutazione della seconda prova scritta

La seguente griglia di valutazione è stata approntata tenendo presente la Nota prot. n. 23988 - 19/9/2022 sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 di adozione dei Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove” e delle “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento.

Griglia di valutazione per l’attribuzione dei punteggi della seconda prova scritta dell’esame di Stato

Nome.....

Cognome.....

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni	Voto
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.		
Comprensione insufficiente o parzialmente sufficiente del	1	
Discreta comprensione del testo introduttivo o della tematica	2	
Buona comprensione del testo introduttivo o della tematica	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.		
Padronanza scarsa o non sufficiente delle conoscenze	1	
Padronanza sufficiente delle conoscenze relative ai nuclei	2	
Padronanza discreta delle conoscenze relative ai nuclei	3	
Buona padronanza delle conoscenze relative ai nuclei	4	
Padronanza piú che buona delle conoscenze relative ai nuclei	5	
Ottima padronanza delle conoscenze relative ai nuclei	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche		
Non conosce e non applica le competenze tecnico	1 - 2	
Conosce e applica parzialmente le competenze tecnico	3 - 4	
Conosce e applica le competenze tecnico professionali	5 - 6	
Ottima padronanza delle competenze tecnico professionali	7 - 8	

CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente,		
Insufficiente o scarsa capacità di argomentare, di collegare e	1	
Sufficiente o discreta capacità di argomentare, di collegare e	2	
Buona o ottima capacità di argomentare, di collegare e di	3	
Totale		

13.GRIGLIA MINISTERIALE PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Griglia di valutazione della prova orale come da Ordinanza Ministeriale n.55 del 22 marzo 2024 (**ALLEGATO A**)

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
ACQUISIZIONE DEI CONTENUTI E DEI METODI DELLE DIVERSE DISCIPLINE DEL CURRICOLO, 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	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo parziale ed incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	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 lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	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.	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta	3-3.50	

		rielaborazione dei contenuti acquisiti		
	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 RIFERIMENTO SPECIFICO 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 e 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 lo 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	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				

14. ELENCO FIRME DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

NOME COGNOME	MATERIA	FIRMA
Valeria Napoli	Lingua e letteratura italiana	Valeria Napoli Firmato digitalmente da Valeria Napoli Data: 2024.05.15 14:35:48 +02'00'
Valeria Napoli	Storia	Valeria Napoli Firmato digitalmente da Valeria Napoli Data: 2024.05.15 14:36:07 +02'00'
Laura Felisi	Matematica	Laura Felisi Firmato digitalmente da Laura Felisi Data: 2024.05.14 12:35:56 +02'00'
Anna Miniero	Lingua inglese	Anna Miniero Firmato digitalmente da Anna Miniero Data: 2024.05.14 15:22:10 +02'00'
Giuseppina Ganelli	Scienza e cultura dell'alimentazione	Giuseppina Ganelli Firmato digitalmente da Giuseppina Ganelli Data: 2024.05.15 12:51:28 +02'00'
Cristina Orsi	Francese (seconda lingua straniera)	Cristina Orsi Firmato digitalmente da Cristina Orsi Data: 2024.05.15 09:04:56 +02'00'
Tiziana Salmaso	Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	Tiziana Salmaso Firmato digitalmente da Tiziana Salmaso Data: 2024.05.15 09:53:16 +02'00'
Antonio Innocenti	Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	Antonio Innocenti Firmato digitalmente da Antonio Innocenti Data: 2024.05.15 14:30:04 +02'00'
Raffaele Consiglio	Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	Raffaele Consiglio Firmato digitalmente da Raffaele Consiglio Data: 2024.05.15 13:17:14 +02'00'
Nadia Lanzillotti	Diritto e tecniche amministrative	Nadia Lanzillotti Firmato digitalmente da Nadia Lanzillotti Data: 2024.05.15 14:31:37 +02'00'
Paolo Quaranta	Scienze motorie e sportive	Paolo Quaranta Firmato digitalmente da Paolo Quaranta Data: 2024.05.15 14:32:59 +02'00'

Diego Scarpetta	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Diego Scarpetta  Firmato digitalmente da Diego Scarpetta Data: 2024.05.15 14:34:06 +02'00'
Gabriele Festa	Religione cattolica	Gabriele Festa  Firmato digitalmente da Gabriele Festa Data: 2024.05.15 12:59:41 +02'00'