



Regione Calabria



M.I.U.R.



Unione Europea

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIS
“ ITCG – LC Fermi-Candela“
Via D. Alighieri - snc
87018 SAN MARCO ARGENTANO (CS)

Tel. 0984 / 512523 - 512529 - Fax 0984 / 513011 - 513326

Codice Mecc. CSIS06700R

CSPC067025	L. CLASSICO	“P. CANDELA”	SAN MARCO ARGENTANO	(SEZ. ASSOC.)
CSTD067013	I.P. S. E. O. A.	“E. FERMI ”	SAN MARCO ARGENTANO	(SEZ. ASSOC.)
CSTD06751C	I.T.C.G.	“E. FERMI ” (Corso Serale)	SAN MARCO ARGENTANO	(SEZ. ASSOC.)
CSPC067014	L. CLASSICO		FAGNANO CASTELLO	(SEZ. ASSOC.)

E-Mail : CSIS06700R@istruzione.it

C.F. 98094090788



DOCUMENTO PREDISPOSTO
DAL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5 SEZ. B
**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED
OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

(L. 425/97 – D.P.R. 323/98 art. 5.2)

RIFERIMENTI NORMATIVI

Lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023 risulta disciplinato dalla Ordinanza Ministeriale, registro decreti MIUR n. 45 del 09.03.2023 e dalla normativa tutta richiamata nel suddetto provvedimento.

In particolare, l'art. 10 della suddetta O.M. n. 45/2023, rubricato "*Documento del consiglio di classe*" così testualmente dispone: "*1. Entro il 15 maggio 2023 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL.*

Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendistato di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.

2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

3. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.

4. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio".

Il Curriculum dello studente

Art.22 O.M. N. 65 D.L. del 13/03/2022

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel **Curriculum dello studente**.

Come anticipato dalla Nota DGOSV prot. 15598 del 2 settembre 2020, di trasmissione del D.M. 6 agosto 2020, n. 88 e chiarito dalla Nota 7116 del 2 aprile 2021, anticipata nelle premesse della O.M. 53 del 3 marzo 2021, il Curriculum dello Studente - la cui compilazione è, per circa due terzi, a cura della Scuola e, per il restante un terzo, integrato dal singolo Alunno - deve contenere l'Elenco delle Competenze, con particolare riferimento alle Attività professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte, in ambito extra scolastico. In tal senso, esso diviene, dunque, Documento di riferimento fondamentale per l'Esame di Stato e per l'Orientamento dello Studente, così come indicato dalla Normativa di riferimento: A) art. 1, comma 30, Legge 13 luglio 2015, n.ro 107: *«Nell'ambito dell'esame di Stato, conclusivo dei Percorsi di Istruzione Secondaria di Secondo grado, nello svolgimento dei Colloqui, la Commissione d'Esame tiene conto del "Curriculum dello Studente"»*. B). art. 21, comma 2, D.lgs. 13 aprile 2017, n.ro 62: *«Al Diploma è allegato il Curriculum della Studentessa e dello Studente, in cui sono riportate le Discipline, ricomprese nel Piano degli Studi con l'indicazione del monte ore complessivo, destinato a ciascuna di esse. [...] Sono, altresì, indicate le Competenze, le Conoscenze e le Abilità, anche professionali, acquisite e le Attività culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extra scolastico, nonché, le Attività di alternanza scuola-lavoro ed altre eventuali certificazioni conseguite, [...] anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro»*.

La compilazione del Curriculum dello Studente avviene su Piattaforma informatica e si compone di tre parti.

La prima parte, a cura della Scuola, denominata "Istruzione e Formazione", riporta i dati relativi al profilo scolastico dello Studente e gli elementi, riconducibili alle Competenze, Conoscenze ed Abilità acquisite, in ambito formale e relative al Percorso di Studi seguito. Essa sarà precompilata, attraverso l'utilizzo delle Informazioni, presenti nel SIDI o nelle banche dati, in utilizzo al Ministero.

La seconda parte, sempre a cura della Scuola, denominata "Certificazioni", riporta le Certificazioni (linguistiche, informatiche o di eventuale altra tipologia), rilasciate allo Studente da un Ente certificatore, riconosciuto dal MIUR. Se le Informazioni sono già presenti nel Sistema informativo e/o dello Studente, si faranno le, eventuali, Integrazioni.

La terza parte, a cura esclusiva dello Studente, denominata “Attività extrascolastiche”, contiene, in base al dettato della Norma, le Informazioni, relative alle Competenze, Conoscenze ed Abilità, acquisite, in ambiti informali e non formali, con particolare riferimento alle Attività, professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extrascolastico. Ogni Studente avrà le credenziali per l’accesso alla Piattaforma, appositamente, predisposta e sarà destinatario di specifiche attività di accompagnamento.

ELENCO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

2. COMMISSARI INTERNI

3. PECUP ISTITUTI PROFESSIONALI INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA, LABORATORIO CUCINA: OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI PROPRI DEI PERCORSI DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI AD INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA

4. RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI AGLI ISTITUTI PROFESSIONALI AD INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA.

5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI AD INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA.

6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DELLA SUA STORIA.

7. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEA.

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE AGLI INSEGNAMENTI.

9. SCHEDE DISCIPLINARI DI EDUCAZIONE CIVICA.

10. NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023

11. ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.

12. ATTIVITÀ DI COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.

13. PROVE PROPEDEUTICHE AGLI ESAMI DI STATO

14. TABELLA CREDITO SCOLASTICO TERZO E QUARTO ANNO

15. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO

16. CRITERI DI VALUTAZIONE E DI MISURAZIONE DELLE PROVE.

17. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA.

18. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA.

19. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO.

20. LIBRI DI TESTO ADOTTATI.

21. ALLEGATO 1
ELENCO CANDIDATI CLASSE V B IPSEOA CON DATI SENSIBILI

22. ALLEGATO 2
TABELLA CREDITO SCOLASTICO CON DATI SENSIBILI

23. ALLEGATO 3
DOCUMENTAZIONE STUDENTI DISABILI, NEL RISPETTO DELLA PRIVACY, SECONDO QUANTO PREVISTO DAL REGOLAMENTO 679/2016

San Marco Argentano 04/05/2023

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Maria Saveria Veltri

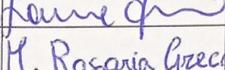
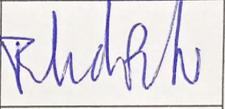
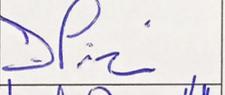
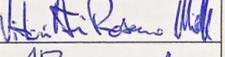
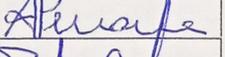
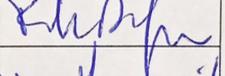
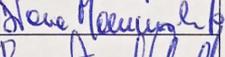
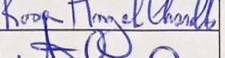
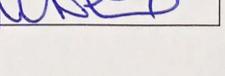
Deliberato dal Consiglio di Consiglio di classe il 04/05/2023

Approvato in sede di Collegio Docenti del 12/05/2023

Affisso all'Albo il 13/05/2023

PROT. N.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	N. ore di lezione settimanali	Firma
Ferro Laura	ITALIANO	4	
Lucente Giovanni	INGLESE	2	
Ferro Laura	STORIA	2	
Greco Maria Rosaria	FRANCESE	3	M. Rosaria Greco
Novello Mirella	MATEMATICA	3	M. Novello
Biafore Eduardo	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	
Pisani Domenico	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-settore cucina	7 <small>(di cui 1 in comp. con Scienze e cultura dell'alim.)</small>	
Vitiritti Rosario Michele	SCIENZE MOTORIE	2	
Perrone Angelina	RELIGIONE	1	
Biafore Eduardo (Referente)	Ed. CIVICA		
Mammolito Diana	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	
Chiarello Rosa Angela	SOSTEGNO	18	
Cairo Mariateresa	SOSTEGNO	9	

Commissari Interni	Discipline
Mammolito Diana	Scienze e cultura dell'alimentazione
Biafore Eduardo	Diritto e tecniche amministrative
Pisani Domenico	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA Ed OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PECUP

Il profilo educativo, culturale e professionale

I percorsi degli istituti professionali sono connotati da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione europea, costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico. Tale base ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Si tratta di perseguire sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro, sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti. Il PECUP degli Istituti Professionali è finalizzato alla crescita educativa, culturale e professionale degli studenti, al fine di trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso e ricco di motivazioni, oltre allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio, in concomitanza all'esercizio della responsabilità personale e sociale. I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

Risultati di apprendimento indirizzo professionale

- Agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico;
- 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, enogastronomiche 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, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;

- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- Collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi; utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;
- Riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;
- Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate;
- Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;
- Cogliere l'importanza dell'orientamento al risultato, del lavoro per obiettivi e della necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- Analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;
- Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.
- Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

Risultati di apprendimento del settore professionale enogastronomia

- analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi;
- monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente;
- predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili;
- riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni gastronomici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale;
- favorire l'inserimento nel mondo del lavoro presso alberghi, ristoranti, strutture di accoglienza turistica, ecc.
- svolgere servizi di catering e di ristorazione collettiva;
- saper intervenire nella produzione, valorizzazione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci.
- distinguere e valutare i prodotti e i servizi aziendali, effettuando calcoli di convenienza per individuare soluzioni ottimali;
- agire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- analizzare i problemi scientifici, etici, giuridici e sociali connessi agli strumenti culturali acquisiti;
- usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi, sia in forma orale che scritta in lingua inglese e francese;
- collaborare alle trattative contrattuali riferite alle diverse aree funzionali dell'azienda;
- svolgere attività di marketing;
- collaborare all'organizzazione, alla gestione e al controllo dei processi aziendali;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali in vari contesti.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DELLA SUA STORIA

Storia della classe nel TRIENNIO

La classe V sez. B, indirizzo enogastronomia ed ospitalità alberghiera, è costituita da n. 13 studenti, di cui 6 femmine e 7 maschi. La sua composizione, nel corso del triennio, è stata la seguente:

CLASSE	A. S.	ALUNNI ENTRATA	Ritirati	Respinti	Acquisiti	ALUNNI USCITA
V	2022/2023	14	1	/	/	13
IV	2021/2022	13	1	/	2	14
III	2020/2021	13	/	/	/	13

Continuità didattica nel TRIENNIO

La continuità didattica nel corso del triennio è stata garantita nelle seguenti discipline: Lingua e Letteratura Italiana, Storia, Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingua Francese, Matematica, Religione; per le altre discipline gli insegnanti sono cambiati quasi ogni anno.

Situazione della classe e sua composizione

La classe V B IPSEOA è composta da 13 allievi, 6 femmine e 7 maschi, provenienti dal comune di San Marco Argentano e dai paesi limitrofi (Cervicati, Fagnano Castello, Santa Caterina Albanese, Roggiano Gravina, S. Sosti).

La classe accoglie due alunni con disabilità per i quali, in linea con il nuovo modello PEI, è stato predisposto un percorso didattico personalizzato. Gli studenti con bisogni educativi speciali sono seguiti, rispettivamente, per 18 ore e 9 ore alla settimana dalle docenti di sostegno.

La classe accoglie allievi disciplinati e partecipi al dialogo educativo, che si relazionano in maniera costruttiva tra di loro e con i docenti. Il gruppo classe risulta coeso, gli alunni sono disponibili alla collaborazione e hanno manifestato un atteggiamento corretto e rispettoso delle regole, evidenziano, in generale, un buon autocontrollo sia in classe sia in situazioni extrascolastiche. Il livello di socializzazione è buono e l'ambiente di lavoro risulta complessivamente sereno.

Sotto il profilo dell'apprendimento la situazione della classe è eterogenea sia per quanto riguarda lo stile cognitivo che per i ritmi di apprendimento. Una parte degli allievi ha seguito le lezioni con interesse e partecipato in modo attivo e costruttivo alle attività

proposte, distinguendosi per impegno e motivazione allo studio, altri hanno manifestano un interesse più superficiale ed un impegno discontinuo.

Tutti hanno risposto positivamente alle sollecitazioni dei docenti. Gli studenti si sono sempre aiutati reciprocamente e, i più motivati all'apprendimento, hanno rappresentato un prezioso supporto per gli altri.

Per quanto riguarda lo svolgimento dei compiti assegnati ed il rispetto dei tempi di lavoro, una parte degli allievi ha eseguito le consegne in modo proficuo e completo; per altri è stato necessario un maggiore sforzo nell'organizzazione del lavoro e nell'acquisizione dei contenuti disciplinari.

Bisogna ricordare inoltre che, a causa dell'emergenza pandemica che ha investito il nostro Paese, i discenti, per un periodo del loro percorso di studi, hanno seguito le lezioni in Didattica a Distanza, adattandosi alle nuove modalità di didattica telematica. Nel corso del triennio i docenti hanno cercato di favorire l'apprendimento di tutti gli alunni tenendo conto delle specificità e delle potenzialità di ognuno. Gli studenti sono stati incoraggiati alla riflessione critica degli argomenti studiati e allo sviluppo di una maggiore consapevolezza sulle tematiche trattate.

Le diverse attività svolte nel corso del triennio, come le visite guidate, il cineforum, i viaggi di istruzione, l'Orientamento in entrata ed in uscita, i progetti curriculari e le attività extracurriculari, hanno rappresentato un'importante occasione di crescita umana e culturale per gli studenti.

COMPETENZE CHIAVE: NUOVA RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO D'EUROPA DEL 22 MAGGIO 2018

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza 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

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<p>Padroneggiare la lingua italiana per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>Affinamento delle tecniche di comprensione e di produzione del testo.</p> <p>Analisi dei testi letterari da un punto di vista linguistico, praticandola spiegazione letterale per rilevare le peculiarità del lessico, della semantica, della sintassi e, nei testi poetici, l'incidenza del linguaggio figurato e della metrica.</p> <p>Produzione di differenti testi scritti e di differenti tipologie testuali in vista degli Esami di Stato</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni, eventi e progetti relativi ad ambiti di interesse personale, d'attualità, di studio o di lavoro.</p> <p>Produrre brevi testi, semplici e coerenti, su tematiche note di interesse personale, quotidiano o sociale, con scelte lessicali e sintattiche appropriate.</p>	<p>Conoscere le linee essenziali delle correnti letterarie, la poetica degli autori affrontati e i relativi contesti storici</p> <p>Conoscere la struttura e il significato delle principali opere degli autori studiati</p>

SCHEDA DISCIPLINARE DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p>Il Positivismo</p> <p>La Scapigliatura</p> <p>Il Naturalismo francese e il Verismo italiano</p> <p>Giovanni Verga: biografia, la poetica, la tecnica narrativa e opere</p> <p>Rosso Malpelo <i>da Vita dei campi</i></p> <p>I Malavoglia</p> <p>Mastro-Don Gesualdo</p> <p>Il Decadentismo</p> <p>Gabriele D' Annunzio: biografia, poetica e opere</p> <p>Le Laudi</p> <p>Alcyone</p> <p>Analisi del testo: La pioggia nel pineto <i>da Alcyone</i></p> <p>Giovanni Pascoli: biografia, poetica e opere</p> <p>Myricae</p> <p>I Poemetti</p> <p>I Canti di Castelvecchio</p> <p>Analisi dei testi:</p> <p>Arano <i>da Myricae</i></p> <p>X Agosto <i>da Myricae</i></p> <p>La stagione delle avanguardie</p> <p>Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti</p> <p>Italo Svevo: biografia, poetica e opere</p> <p>Una Vita, Senilità e La coscienza di Zeno</p> <p>Lettura del testo: Il Fumo <i>da La coscienza di Zeno</i></p> <p>Luigi Pirandello: biografia, la poetica e opere</p>	<p>Lezione frontale e dialogata</p> <p>Problem solving</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Produzioni testuali nelle forme previste secondo le tipologie dell'esame di stato</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Brainstorming</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Discussioni e riflessioni su tematiche connesse agli argomenti trattati</p> <p>Feedback durante la lezione attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni</p>

<p>Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila e Sei personaggi in cerca d'autore Lettura del testo: Il treno ha fischiato... <i>dalle Novelle per un anno</i> La narrativa in Italia tra le due guerre Umberto Saba: biografia e pensiero Il Canzoniere Analisi del testo: La capra <i>da Il Canzoniere</i> Giuseppe Ungaretti: biografia, pensiero e opere Analisi dei testi: Veglia <i>da L'Allegria</i> San Martino del Carso <i>da L'allegria</i> Soldati <i>da L'Allegria</i> L' Ermetismo. Salvatore Quasimodo: biografia e pensiero Analisi del testo: Ed è subito sera <i>da Ed è subito sera</i> Eugenio Montale: biografia e pensiero Ossi di Seppia Analisi del testo: Spesso il male di vivere ho incontrato <i>da Ossi di seppia</i> La narrativa del secondo dopoguerra in Italia Primo Levi: biografia, pensiero e opere Analisi del testo: L'arrivo nel Lager <i>da Se questo è un uomo</i></p>	
---	--

EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE E CAPACITÀ	CONOSCENZE
Imparare a imparare Comunicare Collaborare e partecipare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare informazioni	Goal n. 13 dell'Agenda 2030: promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico.

SCHEDA DISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p><u>Materia: Lingua e letteratura italiana</u></p> <p>Il cambiamento climatico: le cause e gli effetti L'inquinamento ambientale</p>	<p>Lecture dal libro di testo Lezione frontale Lezione dialogata e partecipata Lavori individuali Documentari e mappe concettuali Brainstorming e feedback</p>

STORIA

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<p>Sviluppo del pensiero di natura critica nell'approccio ai testi storici trattati.</p> <p>Saper ed esporre i temi trattati in modo articolato ed attento, cogliendo gli elementi di affinità e continuità e diversità o discontinuità fra civiltà diverse. Sapersi orientare sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici. Sviluppo di un metodo di studio che metta lo studente in grado di sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica o geografica.</p>	<p>Dai primi del 900 ai giorni nostri</p> <p>Conoscere i più significativi avvenimenti storici, le ideologie politiche, le trasformazioni sociali e i fattori economici del periodo studiato</p>

SCHEMA DISCIPLINARE DI STORIA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNOSCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p>L'Europa dei Nazionalismi L' Italia industrializzata e imperialista L'età Giolittiana e le grandi riforme</p> <p>L'Europa verso la guerra 'Pangermanesimo' e imperialismo in Germania I Balcani, polveriera d'Europa La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza</p> <p>La Prima guerra mondiale L'assassinio a Sarajevo L' entrata in guerra dell'Italia a fianco degli Alleati La Disfatta di Caporetto La sconfitta della Germania e dell'Austria</p> <p>Una pace instabile La Conferenza di Parigi Il Trattato di Versailles Wilson non riconosce il Patto di Londra e l'Italia viene beffata</p> <p>L'Europa dei totalitarismi La Rivoluzione Russa e il totalitarismo di Stalin. Mussolini e il Fascismo. 1929:la prima crisi globale. Il Nazismo e il programma politico di Hitler</p> <p>La Seconda guerra mondiale Una guerra veramente 'lampo' L' Italia entra in guerra Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti L'Olocausto I campi di concentramento e di sterminio La resa del Giappone e la fine della guerra</p> <p>La "guerra parallela" dell'Italia Gli Alleati sbarcano in Sicilia; cade il Fascismo 8 settembre del 1943: l'Italia si arrende</p>	<p>Lezione frontale e dialogata Lettura guidata dei testi Lezione interattiva, riflessioni e approfondimento su tematiche connesse gli argomenti proposti Feedback durante la lezione attraverso la valutazione di domande, interventi, osservazioni degli alunni Brainstorming Colloqui individuali brevi e frequenti Attività laboratoriali su immagini e documenti di eventi o personaggi storici oggetto di studio. Mappe concettuali</p>

La Repubblica di Salò La Resistenza restituisce dignità all' Italia Il quadro internazionale del dopoguerra La nascita delle due superpotenze L'Europa viene divisa in Blocco comunista e Blocco capitalista Il Piano Marshall Il mondo diviso in due Blocchi Le origini della Guerra fredda e la spartizione del mondo La Decolonizzazione L' Italia Repubblicana Il referendum Nasce la Repubblica Italiana Dalla Ricostruzione al miracolo economico	
--	--

EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE E CAPACITÀ	CONOSCENZE
Imparare a imparare Comunicare Collaborare e partecipare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare informazioni	Goal 12 dell'Agenda 2030: consumo e produzione sostenibile

SCHEDE DISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<u>Materia: Storia</u> L' alimentazione dei soldati nelle guerre mondiali Vita in trincea Il problema del rancio	Lecture dal libro di testo Lezione frontale Lezione dialogata e partecipata Lavori individuali Documentari e mappe concettuali Brainstorming e feedback

INGLESE

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Saper produrre testi scritti e orali di differenti tipologie e complessità.• Saper comprendere vari testi, decodificando le informazioni principali contenute nei testi e saperle sintetizzare• Comprendere il movimento Slow Food, la sua nascita e le sue caratteristiche.• Sapere descrivere il rapporto tra religione e cibo• Distinguere le caratteristiche dei blog sul cibo.• Creare una pagina web per promuovere un prodotto tipico della propria regione.• Comprendere l'influenza esercitata dalla cucina italiana in Inghilterra.• Comprendere le innovazioni portate dai Romani durante la conquista della Britannia.• Comprendere cosa sia e come funzioni il sistema delle stelle Michelin	<ul style="list-style-type: none">• Nuclei fondanti appartenenti all'ambito espressivo-linguistico.• Nuove tendenze nel mercato alimentare• Esperienze insolite di ristorazione• Il movimento Slow Food• Religione e cibo• I blog sul cibo• La conquista romana della culinaria in Britannia• Il sistema delle stelle Michelin

SCHEDA DISCIPLINARE DI LINGUA INGLESE

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNOSCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • NEW FOOD TRENDS Tendencies and Innovations: branded restaurants; restaurants without seats, and seats without restaurants; veggie butchers; freakshakes • UNUSUAL DINING EXPERIENCES An unforgettable adventure: A table in the sky; Treehouses; Underwater Restaurants • THE SLOW FOOD MOVEMENT From Producer to Plate The Birth of a Movement • RELIGION AND FOOD Religion and eating habits: Buddhism; Christianity; Induism; Islam; Judaism; Rastafari Movement • FOOD BLOGGING How to become a Food Blogger: the cooking and posting bloggers; the restaurant nreviews; super niche blogs What can you do if you want to be a Food Blogger? • ITALY’S BEST-KEPT SECRET Local Food Festivals • THE ROMAN CULINARY CONQUEST OF BRITAIN From Celtic Britons to Romans. • THE BIRTH OF FINE DINING Then chefs who changed the way we eat • THE MICHELIN STAR SYSTEM How it all started -the System • Gatsby’s amazing parties: an extract from Scott Fitzgerald’s novel Visione del film <i>The Great Gatsby</i> di Baz Luhrmann 	<p style="text-align: center;">METODOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodologia induttiva, comunicativo-situazionale, deduttiva • Flipped classroom. • Lezione frontale, dialogata. • Didattica digitale integrata • Verifiche scritte e orali nella misura di almeno due verifiche scritte e due orali per quadrimestre. • Verifiche strutturate e semistrutturate e altre tipologie di verifiche. <p style="text-align: center;">ATTIVITA’</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte e orali nella misura di almeno due verifiche scritte e due orali per quadrimestre. • Verifiche strutturate e semistrutturate e altre tipologie di verifiche.

EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE E CAPACITÀ	CONOSCENZE
<p>Comprendere la relazione tra stile di vita e cambiamento climatico.</p> <p>Comprendere l’effetto che le scelte degli stati in tema di politica ambientale hanno sul clima</p> <p>Mettere in atto dei comportamenti corretti nell’interazione con l’ambiente</p>	<p>The Sustainable Development Goals</p>

SCHEDA DISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA
ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO
SCOLASTICO A.S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p><u>Materia: Inglese</u></p> <ul style="list-style-type: none">• THE GLOBAL GOALS. Goal 13: take urgent actions to combat climate change and its impacts	<p>Metodologia induttiva, comunicativo-situazionale, deduttiva</p> <p>Flipped classroom.</p> <p>Lezione frontale, dialogata</p>

FRANCESE

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<p>Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Utilizzare gli strumenti informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti.</p> <p>Produzione di differenti testi scritti Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni, eventi e progetti relativi ad ambiti di interesse personale, d'attualità, di studio o di lavoro.</p> <p>Produrre brevi testi, semplici e coerenti, su tematiche note di interesse personale, quotidiano o sociale, con scelte lessicali e sintattiche appropriate</p>	<p>Il vino</p> <p>L'arte di servire il vino</p> <p>Degustazione e abbinamento cibo-vino</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>I cinque colori del benessere</p> <p>Le tecniche di conservazione degli alimenti</p> <p>Sicurezza alimentare: HACCP</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>La ristorazione commerciale</p> <p>La ristorazione bio</p> <p>Presentare la richiesta di lavoro</p> <p>Redigere un Curriculum Vitae</p>

SCHEMA DISCIPLINARE DI FRANCESE

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p>Un compagnon de table:le vin La dégustation est un art Le service du vin et les mariages La classification et la carte des vins Les régions viticoles françaises Les régions viticoles italiennes Escapades gourmandes au Centre de la France</p> <p>Que veut dire bien manger? La pyramide alimentaire Les cinq couleurs du bien-être Les certifications de qualité en France Les certifications de qualité en Italie Escapades gourmandes au Nord-Ouest de la France</p> <p>Conserver les aliments Les méthodes physiques pour la conservation des aliments Attention, intoxication! HACCP Manger prudemment: les allergies Manger différemment: les intolérances Escapades gourmandes au Nord-Est de la France</p> <p>La restauration commerciale Les restaurants bio La candidature Le Curriculum Vitae La convention de stage et le contrat de travail en France La convention de stage hôtelier en Italie Escapades gourmandes autour des continents</p>	<p>Lezione frontale. Problem solving. Cooperative learning. Peer tutoring. Uso costante L2. Ricorso a fonti autentiche. In tutte le attività è stata favorita l'efficacia comunicativa arricchendo il bagaglio di terminologia specialistica.</p>

EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE E CAPACITÀ	CONOSCENZE
<p>Identifier et comprendre les facteurs climatiques</p> <p>Comprendre comment le climat varie à mesure que la température change</p> <p>Comprendre quels sont ces changements dû à l'action de l'homme</p> <p>Reconnaître les éléments à travers lesquels se manifeste le climat</p> <p>Savoir reconnaître quels peuvent être les "comportements vertueux" à mettre en place pour freiner tels changements</p>	<p>Prendre des mesures urgentes pour lutter contre les changements climatiques et leurs conséquences</p>

SCHEDA DISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p><u>Materia: Francese</u></p> <p>Changement climatique: causes conséquences et solutions</p> <p>L'environnement et la pollution</p>	<p>Lezione frontale. Problem solving. Cooperative learning. Peer tutoring. Uso costante L2. Ricorso a fonti autentiche.</p> <p>In tutte le attività è stata favorita l'efficacia comunicativa arricchendo il bagaglio di terminologia specialistica.</p>

MATEMATICA

ABILITA'/CAPACITÀ	CONOSCENZE
<p>Risolvere e rappresentare in modo formalizzato problemi economici.</p> <p>Utilizzare strumenti di analisi matematica e di ricerca operativa nello studio di fenomeni economici e nelle applicazioni alla realtà aziendale.</p> <p>Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine.</p>	<p>Studio completo di una funzione e rappresentazione grafica.</p> <p>Metodi e fasi della ricerca operativa e classificazione dei problemi di scelta.</p> <p>Piano di rilevazione e analisi dei dati.</p> <p>Probabilità totale, condizionata, Concetto di gioco equo.</p>

SCHEDA DISCIPLINARE DI MATEMATICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A.S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none">• COMPLETAMENTO DELLO STUDIO DI UNA FUNZIONE REALE• GEOMETRIA ANALITICA DELLO SPAZIO• LA STATISTICA DESCRITTIVA E LA PROBABILITÀ• RICERCA OPERATIVA	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Lezione partecipata• Esercitazioni individuali• Lavoro di gruppo

DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE

ABILITA'/CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Comprendere il ruolo e la funzione del marketing;• Analizzare la domanda e individuare il posizionamento;• Riconoscere gli strumenti del Marketing;• Individuare le fasi del ciclo di vita del prodotto;• Definire le strategie di prezzo, di comunicazione e di distribuzione;• Riconoscere l'importanza e le tipologie delle ricerche di mercato;• Presentare un semplice piano di marketing;• Individuare gli strumenti del web marketing.• Individuare le fasi del processo di pianificazione;• Redigere semplici business plan;• Comprendere l'importanza del budget come strumento del controllo;• Redigere semplici budget di aziende turistiche• Conoscere l'evoluzione del turismo da fenomeno d'élite a fenomeno di massa;• Individuare, tra le attività agricole per connessione l'agriturismo;• Comprendere il valore della sicurezza alimentare;• Collocare la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti nell'ambito della sicurezza alimentare e della tutela del consumatore;	<ul style="list-style-type: none">• Ricercare, elaborare e interpretare le principali informazioni sul mercato turistico nazionale e internazionale• Conoscere il significato, le fasi e i principali strumenti del marketing strategico e operativo• Sapere come si determina il costo e il prezzo di vendita di un prodotto/servizio turistico e ristorativo e il punto di pareggio• Conoscere gli scopi e la struttura di un bilancio aziendale semplice• Conoscere e comprendere le fasi e gli strumenti del processo di pianificazione (piano aziendale), programmazione (budget d'esercizio).• Redigere il marketing plan di un'impresa turistico-ristorativa semplice• Conoscere le principali norme d'igiene alimentare, di tutela del consumatore, di riservatezza, di sicurezza e salute sul luogo di lavoro• Conoscere i principali contratti del settore ristorativo• <i>Conoscere</i> la sicurezza alimentare, la tracciabilità e prodotti a chilometro zero e la normativa igienico sanitaria nel settore ristorativo

SCHEDA DISCIPLINARE DI DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A.S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITA
<ul style="list-style-type: none">• Le destinazioni turistiche;• La gestione delle destinazioni turistiche;• Evoluzione del mercato turistico;• Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico• Strategie e strumenti di comunicazione del prodotto orientati alle varie tipologie di clientela• Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)• Pianificazione di marketing e marketing plan• Pianificazione aziendale di un business plan• Il budget e il controllo di gestione• Elementi di diritto commerciale,• Organizzazione e gestione aziendale,• Contabilità analitica• Le forme del turismo e le relative discipline• La sicurezza alimentare, la tracciabilità e prodotti a kilometro zero;• La normativa igienico sanitaria nel settore ristorativo.	<ul style="list-style-type: none">• Lezione espositiva e partecipata• Lettura e analisi di testi significativi• Lavoro di gruppo e di ricerca• Esercizi applicativi• Classroom• Libri di testo cartaceo e online• schemi e mappe• Dispositivi multimediali

EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE E CAPACITÀ	CONOSCENZE
Competenze riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica e integrazioni al profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione.	<ul style="list-style-type: none">-Saper individuare le implicazioni dell'essere cittadino anche nei risvolti pratici-Saper individuare forme di cittadinanza attiva

SCHEDA DISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p><u>Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</u></p> <p>Nuclei tematici e Argomenti trattati: Costituzione e principi fondamentali. La Costituzione e i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. I concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza, la storia dell'Inno e della Bandiera nazionale.</p>	<p>Lezione frontale, dialogata Didattica digitale integrata</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<p>Saper produrre testi scritti e orali di differenti tipologie e complessità. Saper comprendere vari testi, decodificando le informazioni principali contenute nei testi e saperle sintetizzare. Avere una manualità con gli strumenti di lavoro per compiere le fasi operative in cucina. Saper gestire e organizzare in modo autonomo almeno un reparto della cucina. Avere capacità nella gestione e manipolazione degli alimenti.</p>	<p>Conoscenze dei nuclei fondanti delle varie discipline appartenenti all'ambito tecnologico-professionale Acquisire una terminologia tecnica adeguata della attrezzatura e dell'igiene. Saper interpretare ed applicare le norme di settore, adottare un comportamento consoni al ruolo ricoperto.</p>

SCHEDA DISCIPLINARE DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none">• LA RISTORAZIONE Le classi ristorative e il menu; Il catering; Il banqueting.• CULTURA ALIMENTARE E SICUREZZA ALIMENTARE Il cibo come esperienza culturale; Gli alimenti; La qualità alimentare.• ORGANIZZAZIONE E GESTIONE La gestione degli acquisiti; Tipologie di produzione e innovazione in cucina.• IL SISTEMA HACCP Quali sono le buone prassi d'igiene professionale L'igiene delle mani Gli ambienti: come garantire igiene e sicurezza L'igiene nella ristorazione• L'ANALISI SENSORIALE Le caratteristiche organolettiche I cinque sensi (vista, olfatto, tatto, gusto, udito) Che cosa si intende per analisi Sensoriale. <p>I PRODOTTI ITTICI</p> <ul style="list-style-type: none">•Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche•Identificare i pesci, i crostacei e i molluschi•Conservare i prodotti ittici in modo igienicamente corretto•Eseguire le tecniche di base della lavorazione di pesci, crostacei e molluschi•Realizzare con buona autonomia operativa secondi con prodotti ittici•La classificazione di pesci, crostacei e molluschi•I criteri di valutazione della freschezza•Le caratteristiche merceologiche e gastronomiche dei prodotti ittici• Le tecniche di cottura dei prodotti ittici <p>L'ANALISI SENSORIALE.</p> <p>Che cosa si intende per alimentazione. Le caratteristiche organolettiche. Le sensazioni visive, olfattive, gustative, tattili, uditive.</p> <p>ORGANIZZAZIONE GESTIONE Che cosa si intende per approvvigionamento. Come organizzare l'approvvigionamento. Come organizzare il magazzino.</p>	<p>Lezione frontale. Metodologia induttiva. Attività di laboratorio. Esercitazioni pratiche. Lezione dialogata. Didattica digitale integrata. Libri di testo, appunti, dispense, computer, videoproiezione Uso dell'attrezzatura nei laboratori.</p> <p>Individuare i parametri attraverso i sensi per valutare un alimento. Utilizzo del libro di testo. Utilizzo della lim Utilizzo del laboratorio di cucina realizzando piatti a base di prodotti ittici.</p> <p>Degustazione di alcuni alimenti preparati in cucina.</p> <p>Utilizzo del libro di testo Lezione pratiche di gestione e conservazione degli alimenti.</p>

EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE E CAPACITÀ	CONOSCENZE
<p>Avere un corretto uso degli alimenti in cucina evitando sprechi alimentari. Saper manipolare gli alimenti evitando sprechi.</p>	<p>Conoscere i condimenti, conoscere gli alimenti che consentono di realizzare piatti minimizzando gli sprechi alimentari.</p>

SCHEDA DISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p><u>Materia: Laboratorio di servizi Enogastronomici</u></p> <p>UNITÀ di EDUCAZIONE CIVICA Titolo: Goal 12 “Consumo e produzione responsabili. Il riciclo ed i prodotti di scarto in cucina.</p> <p>Il corretto uso degli alimenti in cucina evitando sprechi alimentari.</p> <p>La cucina di riciclo e la minimizzazione degli sprechi. Conoscere le tecniche e i metodi di cottura. Conoscere i condimenti, conoscere gli alimenti che consentono di realizzare piatti minimizzando gli sprechi alimentari.</p>	<p>Lezione frontale e dialogata. Attività di laboratorio. Esercitazioni pratiche. Didattica digitale integrata. Utilizzo dei laboratori di cucina. Realizzazione di piatti utilizzando gli scarti alimentari.</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
Saper organizzare una dieta equilibrata personalizzata in base ai LARN, alle linee guida per una sana alimentazione, alla dieta mediterranea e alla piramide della stessa.	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
Saper organizzare menù in base alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela e in base alle etnie e alle fedi religiose.	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
Saper riconoscere le cause delle malattie dovute ad una scorretta alimentazione	Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
Saper applicare le normative vigenti europee in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
Saper classificare le principali contaminazioni alimentari biologiche, chimiche e fisiche.	Certificazioni di qualità e sistema HACCP.
Osservare le norme di prevenzione igienico-sanitaria che fanno riferimento ai regolamenti europei costituenti il "Pacchetto igiene".	Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezione
Redigere un piano di autocontrollo HACCP.	
Riconoscere le nuove tendenze di filiera e i prodotti innovativi	

SCHEMA DISCIPLINARE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
LA SICUREZZA ALIMENTARE	Lezione frontale
La filiera agroalimentare	Dialogo individuale e di gruppo
La qualità totale	Attività di approfondimento
Marchi di qualità	Utilizzo delle TIC
Contaminazioni fisiche	Lavori di gruppo
Contaminazioni chimiche	Verifiche scritte e orali
Contaminazioni biologiche	Relazioni scritte
Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici	
Procedura HACCP	
L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	
Elementi di dietetica e nutrizione	
La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche	
Stili alimentari e diete moderne	
I nuovi prodotti alimentari	
DIETETICA E DIETOTERAPIA	
La dieta nelle diverse fasi della vita	
La dieta nelle malattie cardiovascolari	
La dieta nelle malattie metaboliche	
La dieta nelle malattie dell'apparato digerente	
Allergie e intolleranze alimentari	
Alimentazione e tumori	
Disturbi alimentari	
Stili alimentari e diete moderne	
Tecniche di preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari	

EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE E CAPACITÀ	CONOSCENZE
<p>Rispetto e tutela dell'ambiente</p> <p>Discernere fra necessario e superfluo, rispetto a quello che si ha, si acquista, si usa e si consuma nella vita quotidiana</p> <p>Comprendere e promuovere la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema e utilizzo consapevole delle risorse alimentari.</p> <p>Saper scegliere i prodotti che rispettano meglio l'ambiente e l'uomo</p>	<p>Alimentazione sostenibile e spreco alimentare</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>L'importanza delle 4 R: ridurre, riutilizzare, riparare, recuperare</p>

SCHEDA DISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p><u>Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u></p> <p>PRODUZIONI E CONSUMI RESPONSABILI</p> <p>Alimentazione sostenibile e spreco alimentare</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>L'importanza delle 4 R: ridurre, riutilizzare, riparare, recuperare</p>	<p>Problem solving, cooperative learning, <i>flipped classroom</i>.</p> <p>Lezione frontale e dialogata</p> <p>Utilizzo delle TIC</p> <p>Trattazioni sintetiche</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori • Analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi • Mantenere e controllare le posture • Usare in modo pertinente gli aspetti non verbali della comunicazione • Eseguire esercizi a corpo libero e con piccoli attrezzi • Controllare la motricità per finalizzarla al compito richiesto • Adeguare l'intensità di lavoro alla durata della prova • Controllare la respirazione durante lo sforzo per portare a termine la prova assegnata • Rilevare e analizzare tempi, misure e risultati per monitorare l'attività motoria e i livelli di progressione • Utilizzare i diversi schemi motori e abilità in diversi contesti motori • Partecipare alle attività ludico-sportive assumendo anche ruoli. • Riconoscere il ruolo espressivo della propria corporeità. • Adottare comportamenti responsabili a tutela della sicurezza personale e degli altri in ambiente sportivo 	<ul style="list-style-type: none"> • I principi generali dell'allenamento. • Gli aspetti tecnico tattici delle attività sportive esaminate • Il concetto di salute dinamica. • I principi fondamentali per il mantenimento di un buono stato di salute • Principi della sana alimentazione • L'alimentazione dello sportivo • le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni

SCHEDA DISCIPLINARE DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none">- Potenziamento fisiologico- Capacità coordinative e condizionali- Apparato locomotore- Ossa, muscoli, articolazioni- Il cuore: apparato cardiocircolatorio- Respirazione- Sistema nervoso- Alimentazione- Traumi- Pronto Soccorso- Atletica leggera- Pallavolo- Calcio- Nuoto- Pallacanestro- Fair-play- Sport e disabilità- Olimpiadi- Sicurezza negli ambienti di lavoro (scolastici)- Dipendenze- Tennis tavolo- Badminton- Sicurezza Stradale	<ul style="list-style-type: none">- Le metodologie maggiormente utilizzate sono state quella induttiva, comunicativo-situazionale, deduttiva peer tutoring, tutoring diffuso, problem solving, cooperative learning, flipped classroom, classi aperte lezione frontale, dialogata, didattica digitale integrata.- Lezioni frontali Interattive- Lezioni multimediali- Lavori di gruppo

EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE E CAPACITÀ	CONOSCENZE
Garantire una vita sana e promuovere il benessere a tutte le età anche attraverso una corretta alimentazione. Rafforzare la prevenzione dell'abuso di stupefacenti, di fumo e il consumo nocivo di alcol anche attraverso lo sport.	Il concetto di salute dinamica I principi fondamentali per il mantenimento di un buono stato di salute <ul style="list-style-type: none">• le dipendenze• Lo spreco di derrate alimentari• Conoscere l'approccio rispettoso dell'ambiente ai prodotti chimici e ai rifiuti

SCHEDA DISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
Materia: <u>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</u> Argomento: CONSUMO E PRODUZIONI RESPONSABILI	Lezioni frontali Interattive Lezioni multimediali Lavori di gruppo

RELIGIONE

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Sviluppare un maturo senso critico e personale progetto di vita, riflettere sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;• cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica;• utilizzare le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretando correttamente i contenuti nel quadro del confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica ed altri sistemi di pensiero;• impostare domande di senso confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero e motivare le scelte• collegare la storia umana e la storia di salvezza relativamente alla comprensione dell'esistenza dell'uomo nel tempo;• analizzare, interpretare ed usare correttamente le fonti;• riconoscere il rilievo morale delle azioni umane e il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività.	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere il rapporto tra la storia umana e la storia e la storia della salvezza, ricavandone il modo Cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo;• Arricchire il proprio lessico religioso, conoscendo origine, significato e attualità di alcuni grandi temi biblici:• Conoscere lo sviluppo storico della Chiesa sia il contributo allo sviluppo della cultura, dei valori civili e della fraternità, sia i motivi storici che determinarono divisioni, nonché l'impegno a ricomporre l'unione

SCHEMA DISCIPLINARE DI RELIGIONE

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNOSCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p>I cercatori di felicità. Progetti e scelte. L'uomo e la ricerca della "felicità". La necessità di operare scelte e trovare risposte adeguate. Scelte e comportamenti. Attività di approfondimento: "La parabola della matita di Dio" (FARE). "La cicala e la formica" (e il capovolgimento della morale). L'obolo della vedova (AGIRE).</p> <p>Progettare e scegliere. I giovani e la fede. La ricerca di senso tra razionalità ed istinto. Lo sguardo al futuro, con gli occhi dei giovani. Vincere le paure per sfuggire all'angoscia del nulla.</p> <p>In dialogo per un mondo migliore. Il dialogo nella relazione. Dialogo o tolleranza, la gestione dei pregiudizi. Religione nella Costituzione Italiana e la dignità del lavoro, come diritto-dovere. L'uomo e la responsabilità nella salvaguardia della terra. Giustizia sociale e disuguaglianze. I documenti sulla dottrina sociale. Economia globalizzata e la posizione della chiesa.</p>	<p>METODOLOGIA:</p> <ul style="list-style-type: none">• COOPERATIVE LEARNING• PEER EDUCATION• FLIPPED CLASSROOM• DIDATTICA LABORATORIALE <p>ATTIVITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none">• ANALISI DELLE NOTIZIE: partendo dal vissuto dei ragazzi, abbiamo analizzato la realtà che ci circonda, lasciando che ogni alunno programmasse la propria abilità di ricerca mentre si immergeva su argomenti fondanti della disciplina.• NUOVI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: abbiamo inserito ambienti nuovi di apprendimento facendo affidamento ad uno studio sul campo all'aperto. Abbiamo applicato la didattica interdisciplinare per studiare argomenti comuni alle diverse discipline.

SCHEMA DISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORSO DEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO A. S. 2022/2023

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p><u>Materia: RELIGIONE</u></p> <p>Laudato Si: Enciclica di Papa Francesco</p>	<p>Problem solving Cooperative learning <i>Flipped classroom</i> Lezione frontale e dialogata</p>

NUCLEI TEMATICI SVILUPPATI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2022/23

- Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese ed i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandoli in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
- Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità e sostenibilità ambientale.
- 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 e nel sostegno all’innovazione.
- Valorizzazione del “Made in Italy” come individuazione dei prodotti di qualità.
- Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi e delle sue specificità.

ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

La partecipazione degli allievi alle attività extracurricolari e alle altre iniziative organizzate nell'ambito del Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto è stata sostenuta e favorita dal Consiglio di Classe, perché è stata considerata occasione importante per il pieno sviluppo della personalità degli allievi, per la valorizzazione delle loro potenzialità e per la scoperta di specifiche vocazioni.

Gli allievi hanno preso parte alle seguenti attività integrative:

ATTIVITA' CURRICULARI

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO
INCONTRO CON L'AUTORE	Incontro con lo scrittore Emanuele Fiano con un confronto/dibattito di idee e riflessioni sul libro "Ebreo" Incontro con la scrittrice Catena Fiorello con un confronto/dibattito di idee e riflessioni sul libro "Ciatuzzu"	In presenza
GIORNATA DELLA MEMORIA.	Incontro con lo scrittore Eugenio Maria Gallo con un confronto/dibattito di idee e riflessioni sul libro "LORENZO DIANO dal lager di Sandbostel al dramma fecondo del ricordo"	In presenza
CINEMA A SCUOLA	Visione di cinque film presso il cinema Citrigno di Cosenza, connessi a delle tematiche trasversali, quali il significato dell'esistenza umana anche attraverso il percorso della sofferenza	In presenza
EDUCAZIONE ALLA SALUTE: "CLASSI IN MOVIMENTO	Azioni e attività motorie, giochi di squadra	In presenza
CIASPOLATA	Attività sulla neve località Pollino	In presenza
INCONTRO CON IL CAPITANO DEI CARABINIERI	Formazione della cultura della legalità	In presenza
GIORNATA TELETHON	Campagna di raccolta "Con tutto il cuore" promossa dalla Fondazione Telethon per sostenere la ricerca per le malattie rare	In presenza
GIORNATA SUL FEMMINICIDIO	Partecipazione giornata con Associazione "Le rose di Gerico" sul tema della violenza sulle donne	In presenza
TREKKING URBANO	Partecipazione attività di trekking urbano San Sosti	In presenza
INCONTRO CON IL VESCOVO	Incontro per conoscere il nuovo vescovo Mons. Stefano Rega	In presenza

GIORNATA GREEN FRIDAYS FOR FUTURE	Attività di raccolta rifiuti nell'area scolastica per sensibilizzare il rispetto dell'ambiente.	In presenza
VISITA AZIENDALE CALLIPO	Visita aziendale presso lo stabilimento Callipo-Tropea	In presenza
OLIO CALABRIA	Corso di avvio all'assaggio dell'olio d'oliva	In presenza
"IO SONO ORIGINALE"	Attività per sensibilizzare gli studenti sul tema della contraffazione alimentare	In presenza
GIORNATA DI FORMAZIONE APCC	Giornata di formazione sul mondo associativo e sulle nuove tecniche di cottura da parte dell'Associazione Provinciale Cuochi Cosentini.	In presenza
LA BICCHIERATA	Partecipazione di alcuni studenti della classe presso San Sosti	In presenza
SAPORI E SAPERI	Giornata di laboratori enogastronomici con riprese televisive di TEN per valorizzare le nostre tradizioni	In presenza
LA PARTITA DEL RE	Cooking show con Sabrina Bianco e Angelo Garaglio sulle tecniche di lavorazione delle varie farine	In presenza
PRANZO D'AMORE	Pranzo di solidarietà organizzato con le associazioni del territorio	In presenza
OPEN DAY	Partecipazione giornate open day in entrata durante orario scolastico	In presenza
TUTELA DELLE PERSONE DEBOLI	Incontro per promuovere centri di ascolto per la tutela delle persone deboli in Aula Magna	In presenza

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO
POR "A scuola di inclusione"	Laboratorio di teatro I Annualità	In presenza
Sagra della Castagna	Partecipazione degli studenti alla Sagra della Castagna con stand enogastronomico presso Fagnano Castello	In presenza
Gemellaggio comune di Mottafollone	Partecipazione di studenti al gemellaggio del comune di Mottafollone con stand enogastronomico	In presenza
Open Day	Partecipazione giornate di Open Day durante le ore pomeridiane	In presenza

ORIENTAMENTO

ORIENTAMENTO IN USCITA 2022/2023 - Referenti: Prof.ssa Pierina Caprino	
29/11/2022	ASSORIENTA: CARRIERE IN DIVISA - ONLINE
25/01/2023	X Edizione di OrientaCalabria – Aster Calabria - Fiera dell’Orientamento
Febbraio 2023	BANDO SERVIZIO CIVILE – POLITICHE GIOVANILI
21/03/2023	OPEN DAYS 2023- ORIENTAUNICAL
05/04/2023	ORIENTAMENTO UNIVERSITA’ TELEMATICHE
14/04/2023	ORIENTAMENTO NABA – Nuova Accademia delle Belle Arti
03/05/2023	ORIENTAMENTO PROGETTO ERASMUS + E INCIBUM
09/05/2023	ITS TIRRENO – FUSCALDO – ALTA FORMAZIONE TECNOLOGICA

ATTIVITA’ DI COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO

La legge n. 107 del 2015, che dal comma n. 33 al n. 43 contempla l’Alternanza Scuola Lavoro, ha previsto nella programmazione didattica a partire dall’anno scolastico 2015/2016, per le classi del triennio un percorso articolato con il coinvolgimento dei dipartimenti e dei consigli di classe, mediante la forte dimensione innovativa dell’alternanza scuola-lavoro, per assicurare ai giovani, oltre alle conoscenze di base, anche l’acquisizione di maggiori competenze per l’occupabilità e l’auto-imprenditorialità.

Ciò per promuovere un confronto con il mondo del lavoro, e far sì che si realizzi un effettivo apprendimento lungo tutto l’arco della vita, condizione essenziale per lo sviluppo del capitale umano, della competitività economica, dei diritti di cittadinanza e della coesione sociale.

Con la L. n. 145 del 30/12/2018 (Legge di Bilancio 2019) e con le successive Linee

guida dell'Ottobre 2019 per l'Alternanza Scuola-Lavoro vengono introdotte nuove disposizioni a decorrere dall'a.s. 2018/2019, ovvero la nuova denominazione di **Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**, la riduzione del monte ore ad una durata non inferiore alle 200 ore nel secondo biennio e nel quinto anno degli istituti professionali e la rimodulazione delle risorse finanziarie assegnate a ciascuna istituzione scolastica, in misura proporzionale alla revisione delle ore minime dei percorsi.

Il percorso si è snodato su 3 anni di corso (terza, quarta e quinta classe), nel triennio 2020 – 2023, e le attività sono state articolate nel seguente modo:

- **FORMAZIONE SULLA SICUREZZA INAIL – 4 ORE - PARTECIPAZIONE DELLA CLASSE.**

Il Miur in collaborazione con l'Inail ha realizzato uno specifico percorso formativo da seguire in modalità eLearning dal titolo “Studiare il lavoro” - La tutela della salute e della sicurezza per gli studenti lavoratori in Alternanza Scuola Lavoro. Formazione al Futuro. Alla fine del percorso ogni studente ha avuto un credito formativo permanente, valido per tutta la vita e in qualunque ambito lavorativo.

- **ASTERCalabria - Orientacalabria (60 ORE) – PARTECIPAZIONE DELLA CLASSE**

ASTER ha creato il Centro di Orientamento Permanente ASTER per i ragazzi siciliani, sardi, calabresi, laziali, pugliesi e lombardi. Il Centro è attivo tutto l'anno per tutti i ragazzi che vogliono essere orientati e supportati sino alla scelta definitiva. Per permettere infatti agli studenti di maturare scelte autentiche e consapevoli, l'Associazione ASTER mette loro a disposizione diversi strumenti appositamente studiati che gli consentono di svolgere un approfondito percorso di discernimento sia prima della partecipazione diretta agli Eventi fieristici, sia successivamente agli stessi. E' stata creata, inoltre, una rete di servizi di

orientamento che consentono anche agli Espositori di continuare a orientare i ragazzi dopo la fiera che diventa così solo una tappa di un reiterato percorso di orientamento.

- **PROGETTO “LIBERI DI SCEGLIERE”**

Con il progetto di PCTO “**Liberi di scegliere**” si sono svolte attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici presso le strutture presenti nel territorio.

- **PROGETTO “GLUTEN FREE”**

Il progetto prevede un percorso dedicato alla cucina senza glutine attraverso un mix di formazione teorica e pratica di 29 ore finalizzato alla conoscenza di tecniche di preparazione e somministrazione dei cibi per soggetti celiaci.

- **PROGETTO “SCUOLA E TERRITORIO”**

Con il progetto di PCTO “**Scuola e territorio**” si sono svolte attività operative e produzione, organizzazione, erogazione di prodotti e servizi enogastronomici presso i laboratori del nostro istituto ed in vari eventi organizzati nel territorio.

- **PROGETTO EDUCAZIONE AMBIENTALE ED ALIMENTARE**

Il percorso di 60 ore ha affrontato trasversalmente tematiche di ed. civica collegate ai Gols Agenda 2030 attraverso videolezioni, attività di approfondimento ed elaborazione di un Projet Work in modalità online.

PROVE E ATTIVITA' PROPEDEUTICHE AGLI ESAMI DI STATO

Prove Invalsi

Gli studenti hanno svolto le seguenti prove Invalsi:

- Italiano: 08/03/2023
- Matematica: 09/03/2023
- Inglese: 10/03/2023

CREDITO SCOLASTICO NEL TERZO E NEL QUARTO ANNO

ELENCO ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO III ANNO	CREDITO SCOLASTICO IV ANNO	TOTALE CREDITO
1) .	11	12	23
2) .	11	12	23
3) .	10	11	21
4) .	9	11	20
5) .	9	11	20
6) .	10	12	22
7) .	11	12	23
8) .	9	11	20
9) .	11	11	22
10) .	9	10	19
11) .	11	12	23
12) .	11	12	23
13) .	11	12	23

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali D.P.R. 323/ 98, art.12 commi 1 e 2, e coerentemente con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti

- **Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;**
- **Media dei voti inferiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;**
- **Punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, quando lo studente:**
- **Riporta una valutazione di moltissimo /eccellente in religione**

VERIFICA E VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO

Le attività di verifica, mirate ad accertare l'efficienza delle diverse strategie e dei metodi usati, sono state strutturate in modo da fornire informazioni sufficienti e precise sul processo di apprendimento di ciascun alunno, puntuali e diversificate per ogni abilità da acquisire, continue e periodiche a seconda degli argomenti e delle difficoltà riscontrate. Intrinsecamente correlata alla verifica è stata la valutazione, la quale rappresenta un momento fondamentale del processo formativo ed è finalizzata a modificare e a rendere efficace il percorso didattico rispetto alle diverse esigenze degli alunni. Essa, esplicandosi attraverso un percorso che muove dalla conoscenza dell'alunno, considera gli apprendimenti conseguiti e si conclude con la valutazione complessiva del processo di apprendimento. Il d. lgs. 62/2017, all'art. 1 comma 2, recita "la valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee Guida ai D.P.R. N. 87, 88 E 89/2010 ed è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal Collegio dei Docenti ed inseriti nel piano triennale dell'Offerta Formativa". L'art. 1 comma 6 del d.lgs. 62/2017, recita "l'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite, anche al fine di favorire l'orientamento ai fini della prosecuzione degli studi". Sono oggetto di valutazione:

- le competenze educative generali: aspetti motivazionali (partecipazione, impegno, senso di responsabilità); aspetti relazionali (collaborazione con gli altri, socializzazione).
- gli obiettivi cognitivi trasversali (metodo di studio, capacità logico-operative, comprensione, ascolto e attenzione);
- le conoscenze e le abilità disciplinari.
- le competenze e le abilità acquisite nelle diverse discipline
- la progressione evidenziata rispetto ai livelli di partenza iniziali

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di fondo della valutazione si sono basati su:

- acquisizione delle conoscenze e competenze;
- qualità delle conoscenze;
- capacità espositive adeguate alla situazione comunicativa;
- ordine, precisione e puntualità nella presentazione dei lavori;
- impegno nell'esecuzione dei lavori;
- capacità di lavorare in gruppo;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;
- il livello di acquisizione delle competenze di Educazione Civica;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- processo di maturazione individuate dalla situazione di partenza;
- valorizzazione degli interessi, delle attitudini e potenzialità.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Prova scritta di Italiano

Ai sensi del D.M. 1095 del 21/11/2019

ALUNNA/O _____

CLASSE _____

DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinente e parziale	modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modesta (con imprecisioni e molti errori gravi); modesto	scarsa/assente; scarso/assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	Scarse/assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
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)	completo	adeguato	parziale/incompleto	modesto	scarso/assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	modesta	scarsa/assente

	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	modesta	scarsa/ assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	modesta	scarsa/ assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. 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)

ALUNNA/O _____

CLASSE _____

DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinentee parziale	modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modeste (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	scarsa/assente; scarso/assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	scarse/assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	modesta e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	modesta	scarsa/assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	numerosi e ben articolati	presenti	parzialmente presenti	modeste	assenti

PUNTEGGIO SPECIFICA	PARTE					
PUNTEGGIO TOTALE						

NB. 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).

ALUNNA/O _____

CLASSE _____

DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere positivo – argomentativo su tematiche di attualità					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/ assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinentee parziale	modeste	scarse/ assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modesta (con imprecisioni e molti errori gravi); modesto	scarsa/ assente; scarso/ assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/ assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	scarse/ assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE	10				
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e/ o dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	modesta	scarsa/ assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	fluente	nel complesso presente	parziale	modesto	scarso /assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	ampi e pertinenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	modeste	scarse / assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. 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)

Griglia Di Valutazione Seconda Prova Scritta Scienza e Cultura Dell'Alimentazione

Candidato: **Classe:** **Data:**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Dimostra di comprendere poco o per nulla la tematica proposta e la consegna operativa. Svolge solo parzialmente ed in modo lacunoso la consegna operativa. Non utilizza il testo proposto come base di partenza e di riferimento della sua trattazione	1	<input type="checkbox"/>
	Dimostra di comprendere sufficientemente la tematica proposta e la consegna operativa. Presenta qualche approssimazione. Utilizza parzialmente il testo proposto come base di partenza e di riferimento della sua trattazione	2	<input type="checkbox"/>
	Dimostra di comprendere pienamente la tematica proposta e la consegna operativa. L'analisi è aderente alla traccia in ogni suo punto. Utilizza il testo proposto come base di partenza e di riferimento della sua trattazione	3	<input type="checkbox"/>
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Mostra di non possedere le conoscenze minime per la trattazione e/o soluzione, e/o i contenuti espressi non sono attinenti e/o commette numerosi e gravi errori.	1	<input type="checkbox"/>
	Mostra di possedere conoscenze basilari lacunose per la trattazione e/o soluzione, i contenuti sono incompleti, e/o commette errori non gravi e/o diffusi	2	<input type="checkbox"/>
	Mostra di possedere le conoscenze minime per la trattazione e/o soluzione dell'elaborato, i concetti espressi sono sufficientemente chiari e/o con alcune imprecisioni.	3	<input type="checkbox"/>
	Mostra di possedere le conoscenze fondamentali per la trattazione e/o soluzione dell'elaborato, i concetti espressi sono chiari e solo in parte approfonditi.	4	<input type="checkbox"/>
	Mostra di possedere le conoscenze ampie ed approfondite per la trattazione e/o soluzione dell'elaborato, i concetti espressi sono chiari e corretti. La trattazione è completa.	5	<input type="checkbox"/>
	Mostra di possedere le conoscenze ampie ed approfondite per la trattazione e/o soluzione dell'elaborato, i concetti espressi sono chiari e corretti. La trattazione è completa con elementi e conoscenze che provengono da una ricerca personale.	6	<input type="checkbox"/>
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Opera nel contesto indicato manifestando grave insicurezza e commette numerosi e gravi errori.	1	<input type="checkbox"/>
	Opera in modo incerto nel contesto indicato in modo insicuro, commette errori.	2	<input type="checkbox"/>
	Opera in modo impreciso nel contesto indicato, commette alcuni errori.	3	<input type="checkbox"/>
	Agisce in modo elementare nel contesto indicato, commette lievi errori.	4	<input type="checkbox"/>
	Agisce in modo semplice ma adatto al contesto operativo, tralasciando alcuni aspetti.	5	<input type="checkbox"/>
	Agisce in modo chiaro nel contesto operativo, permangono imperfezioni	6	<input type="checkbox"/>
	Agisce in modo chiaro ed esauriente nel contesto assegnato.	7	<input type="checkbox"/>
	Agisce in modo chiaro, esauriente e critico nel contesto assegnato	8	<input type="checkbox"/>
Correttezza morfologica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Si limita a riferire conoscenze senza argomentare e/o mostra difficoltà a operare collegamenti tra le nozioni utilizzate e/o utilizza un lessico inappropriato	1	<input type="checkbox"/>
	Argomenta in modo semplice, utilizza la terminologia di settore con lievi imprecisioni	2	<input type="checkbox"/>
	Si confronta adeguatamente con il testo e collega le sue conoscenze ed esperienze in un quadro coerente, usa un lessico appropriato al contesto.	3	<input type="checkbox"/>
Totale 20		___/20	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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 d'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 i metodi delle diverse discipline in modo parziale e 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 rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario 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				

LIBRI DI TESTO

Disciplina	Titolo
Italiano	LE OCCASIONI DELLA LETTERATURA 3 EDIZIONE NUOVO ESAME DI STATO, GUIDO BALDI / SILVIA GIUSSO / MARIO RAZETTI, PARAVIA
Inglese	CARUSO PIERA ANGELA / PICCIGALLO ADRIANA DAILY SPECIALS / VOLUME + ESSENTIAL WORKBOOK + CD ROM MP3, LE MONNIER
Francese	ZANOTTI MARINA / PAOUR MARIE BLANCHE PASSION RESTAURATION + 2 CD AUDIO / LE FRANCAIS PROFESSIONNEL POUR LA GASTRONOMIE ET L'ONENOLOGIE, SAN MARCO
Storia	CALVANI VITTORIA STORIA E PROGETTO / VOLUME 5 +ATLANTE GEOSTORICO, MONDADORI SCUOLA
Matematica	SASSO LEONARDO / FRAGNI ILARIA COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. B + EBOOK, PETRINI
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	RODATO SILVANO ALIMENTAZIONE OGGI 2ED. - VOL. PER IL QUINTO ANNO (LDM) / SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE SERV. ENOGASTR. E SALA VENDITA, CLITT
Diritto e Tecniche Amministrative	AIELLO GIUSEPPE ITA IMPRESE TURISTICHE & ALBERGHIERE / DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA, HOEPLI
Scienze Motorie e Sportive	LOVECCHIO N / FIORINI G CHIESA E / CORETTI S BOCCHI S EDUCARE AL MOVIMENTO VOLUME ALLENAMENTO SALUTE E BENESSERE + EBOOK / + VOLUME GLI SPORT
Laboratorio di servizi enogastronomici, settore Cucina	GIOVANNI SALVIANI -VOLUME PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO – PROFESSIONISTI IN CUCINA. Tecniche e pratiche per i futuri chef, HOEPLI