



**ISTITUTO PARITARIO  
"KENNEDY"**

Istituto Professionale Alberghiero (D.M. 04/07/2013)  
*Via Santa Lucia Filippini, 16*  
*Frascati (RM)*  
*Tel. 06-94015143*

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V° SEZ. A**

**Corso I.P.E.N.**

**(O.M. n° 45 del 09-03-2023, art.10)**

**A.S. 2022/2023**



## INDICE

➤ Indice	2
➤ Organigramma	3
➤ Frascati: la scuola e il suo contesto	4
➤ Descrizione sintetica della scuola	5
➤ Relazione tra scuola e territorio	7
➤ Liceo Scientifico: linee guida di indirizzo	9
➤ Composizione del Consiglio di Classe	12
➤ Classe V sez. A- I candidati	13
➤ Profilo classe	14
➤ Anno scolastico 22/23: il ritorno alla normalità	15
➤ Documento del consiglio di classe	19
➤ Tematiche svolte in educazione civica	21
➤ Aspetti organizzativi e sviluppo del curriculum	22
➤ Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)	24
➤ Procedure della didattica	27
➤ Inclusione alunni diversamente abili	30
➤ Parte riservata ai candidati	35
➤ Programmi	40



## **ORGANIGRAMMA**

### **ISTITUTO PARITARIO "KENNEDY" FRASCATI**

Istituto Professionale Alberghiero D.M. 04/07/2013

**UNICA SEDE OPERATIVA:**

**FRASCATI**

**Società di gestione**

**Complesso Scolastico Internazionale**

- GESTORE	<b>Prof. ssa Cesarina Cappia</b>
- COORDINATORE DIDATTICO	<b>Prof. Vincenzo Fascione</b>
- VICARIO	<b>Prof. Heriberto Ricottini</b>
- REFERENTE DEL CORSO	<b>Prof.ssa Camilla De Angelis</b>
-RESPONSABILE Bes	<b>Dott.ssa Catia Del Monte</b>
- RESPONSABILE AMMINISTRATIVA	<b>Rag. Michela Fella</b>
- SEGRETERIA DIDATTICA (mattina)	<b>Pierina Buglia</b>
- PERSONALE AUSILIARIO	<b>Cristina Bruschi</b>



## FRASCATI: LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

La città di Frascati è il principale centro dei castelli Romani, situata nella zona sud, sud - est di Roma. Nel complesso è un ottimo compromesso tra la tranquilla vita di provincia e quella caotica della metropoli di Roma. La ristorazione costituisce una delle maggiori fonti di impiego della popolazione locale, insieme al settore turistico, commerciale e alla libera professione. C'è anche un diffuso pendolarismo. Il Complesso Scolastico Internazionale Kennedy con l'istituzione dei Licei, del settore economico e dell'alberghiero compendia l'offerta formativa per tutte le attività presenti sul territorio, offrendo agli studenti un ventaglio di possibilità di scelta fra i diversi indirizzi in atto.

In più, in alcune strutture del centro e limitrofe, gli studenti del Kennedy svolgono stage di alternanza scuola – lavoro. Gli istituti di ricerca quali ENEA, INFN, CNR e l'Osservatorio astronomico di Monte Porzio Catone costituiscono punti di riferimento per gli studenti del Kennedy per ampliare l'offerta formativa.

Emerge in questo territorio l'esigenza che la scuola rappresenti, anche attraverso percorsi integrati alla didattica, un luogo privilegiato dove lo sforzo costante degli operatori è rivolto a facilitare l'inserimento dei giovani nel contesto sociale ed operativo.

In tale realtà il Kennedy si pone come polo di riferimento nella lotta al contrasto dell'insuccesso scolastico e della dispersione, ma anche nell'offerta di formazione indirizzata ad acquisire saperi e competenze spendibili nel mondo del lavoro, a soddisfare le istanze professionali con corsi pomeridiani - serali per:

- adulti reintegrati nel circuito scolastico,
- adulti disoccupati,
- immigrati privi di titolo di studio,
- giovani che intendono riprendere gli studi dopo aver abbandonato la scuola,
- adulti inseriti nel mondo del lavoro che vogliono riqualificare la propria identità professionale.





## DESCRIZIONE SINTETICA DELLA SCUOLA

L'indirizzo alberghiero articolazione "enogastronomia", è operativo dall'a.s. 2013/2014 con sede unica in Frascati, Via Santa Lucia Filippini 16.

La scuola si avvale (dal 21/07/2008) del riconoscimento di Qualità UNI EN ISO 9001:2015, certificato n° 13677 Certiquality n° IT-554335 CISQ, puntualmente rinnovato ogni anno.

Il Complesso Scolastico Internazionale è ubicato in un fabbricato totalmente ristrutturato, a piano terra, a fronte strada, cui si sono aggiunte altre due aule con servizi, al primo piano. Gli spazi sono razionalmente distribuiti, gli ambienti spaziosi e arieggiati, tutti riscaldati da una caldaia centralizzata. Nei periodi caldi funzionano i condizionatori d'aria, venendo assicurato così agli studenti e al personale di operare in un ambiente salutare e accogliente.

La Presidenza è in fondo al corridoio e permette il controllo visivo di tutto quello che avviene all'interno della scuola. La segreteria, fornita di dispositivi tecnici efficienti, è collocata di fronte all'entrata, al centro dell'immobile; dispone di un'ampia vetrata che permette al personale di controllare le entrate e le uscite di ogni persona. Accanto alla segreteria sono disposti i bagni per le donne, mentre quelli per gli uomini sono dislocati uno vicino alla Presidenza, l'altro in fondo al corridoio. Di fronte alla Presidenza, è disposto un bagno per i portatori di handicap. Gli insegnanti si servono di un bagno riservato, collocato in fondo al corridoio.

Le aule, per lo svolgimento delle lezioni, sono tutte confortevoli e adeguatamente ariose, sulle cui pareti insistono le cartine geografiche, utili per un'attività didattica integrata. Le aule che si affacciano sulla via principale sono dotate di porte antipanico, che permettono, in caso di necessità, l'evacuazione immediata degli studenti e di tutto il personale della scuola.

Le aree antistanti l'edificio della scuola sono protette da paletti che consentono agli studenti e a tutto il personale di evacuare rapidamente dalle aule, in caso di calamità naturali, di incendio o di necessità contingenti.

Il Complesso Scolastico Kennedy dispone, altresì, di una sala per gli insegnanti, utile per l'espletamento di tutte quelle necessità collaterali all'attività di docenza. I registri personali, i compiti da correggere, i testi sono custoditi negli appositi cassetti personali.



La **biblioteca** si avvale di circa 5000 volumi tra enciclopedie, testi scolastici, romanzi, etc. a disposizione degli alunni e degli insegnanti, conservati nella Presidenza e negli armadi disposti lungo il corridoio.

Il **laboratorio di informatica** è utilizzato dall'insegnante di informatica e da quello di matematica per le esercitazioni pratiche ed è disposto nel piano superiore, cui si accede attraverso una scala interna.

Il **laboratorio scientifico**, anch'esso situato nel piano superiore, integrato ultimamente da nuove strumentazioni, consente agli alunni del biennio di poter eseguire gli esperimenti previsti dalla programmazione didattica e conoscere, dal vivo, le parti del corpo umano. Il piano superiore è servito da servizi igienici adeguati (uomini e donne).

Il Complesso scolastico Kennedy Internazionale, oltre il Liceo delle Scienze Umane, funziona anche con i seguenti indirizzi scolastici: Liceo Scientifico, Liceo Scientifico Sportivo, Amministrazione Finanza e Marketing e Alberghiero articolazione enogastronomica.

La Gestione del Complesso Scolastico Internazionale Kennedy ha stipulato convenzioni con le seguenti strutture e palestre:

- T.C. le colline di Lucullo SPA;
- Free Time Sporting Centre;
- ASD Judo Frascati;
- Stadio Comunale VIII settembre;

L'utilizzo degli impianti avviene a gruppi, a squadre, collettivamente e anche singolarmente con incontri, programmati dalla scuola, per soddisfare le esigenze scolastiche, in ottemperanza dei programmi ministeriali previsti per i vari indirizzi scolastici funzionanti nell'istituto.

In tali strutture sono organizzate, oltre le normali attività scolastiche, anche gare, competizioni amatoriali e dilettantistiche, allo scopo di creare momenti di aggregazione, di confronto, di socializzazione non solo fra gli studenti, ma anche fra gli atleti e soggetti vari che frequentano tali strutture.



## RELAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO

L'Istituto Paritario Kennedy, unica sede, è ubicato nella zona centrale di Frascati, serve un vasto bacino di utenza ed è frequentato da ragazzi provenienti dalle località: Ciampino, Zagarolo, Finocchio, Valle Martella, Marino, Nemi, Pavona etc.

Il contesto socio-economico-culturale da cui provengono gli studenti è quello della piccola e media impresa, dell'artigianato, dei dipendenti di Enti Pubblici, di aziende private e professionali.

L'Istituto fa parte del Consorzio Scuola-Lavoro; è in stretto collegamento con i servizi dell'ASL territoriale, relativamente alla prevenzione delle tossicodipendenze e con i servizi di ascolto dei problemi dell'età adolescenziale; il tutto in collaborazione con il servizio C.I.C.

Il Complesso scolastico si avvale della collaborazione delle psicologhe: Prof.ssa Barbara Pozzi e Dott.ssa Catia Del Monte, che con la loro presenza assicurano agli studenti un'assistenza costante e idonea ai bisogni non solo degli studenti affetti da disabilità, ma anche per quegli alunni caratterialmente fragili e non del tutto scolarizzati.

Un ruolo di responsabilità nella scuola svolgono le Prof.sse Nicoletta Silo, Camilla De Angelis e Valentina Forniti, che coordinano le attività didattiche ed organizzative tra la Dirigenza e tutti gli operatori scolastici dell'Istituto, nonché assicurano i rapporti informatici con gli organi ministeriali.

La Vicepresidenza è affidata alla prof.ssa Stefania Di Stefano, responsabile dell'attività didattica ed educativa all'interno dell'Istituto.

Quest'anno i docenti della scuola, onde poter conoscere e affrontare le problematiche dei giovani in una società sempre più complessa, hanno seguito, all'interno dell'istituto, un corso di formazione dal titolo "Bisogni Educativi Speciali", articolato in tre incontri durante i quali sono state svolte lezioni teoriche, lezioni pratico-applicative ed esercitazioni, role-playing, analisi su casi pratici. Un' apposita commissione, formata da un professore scelto per ogni indirizzo, che sono la professoressa Ilaria Orlando per il Liceo Scientifico, la prof.ssa Francesca Pierangeli per il Liceo delle Scienze Umane, la prof.ssa Graziana Prudentino per il Liceo Scientifico Sportivo, la professoressa Camilla De Angelis per l'Istituto alberghiero e la prof.ssa Nicoletta Silo per il settore economico, hanno seguito un corso tenuto dalla dott.ssa Catia Del Monte per individuare gli studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES) e progettare un Programma Personalizzato per ciascuno di essi in



base alla gravità del caso. Le insegnanti Pierangeli, De Angelis, Prudentino, Silo e Stefano sono anche referenti dei corsi.



L'Istituto, seguendo l'insegnamento oratoriale di **Don Bosco**, con le sue iniziative ed i suoi corsi, mira a promuovere e migliorare la formazione degli allievi con l'obiettivo di raggiungere il successo formativo e culturale degli stessi per dotarli di competenze e capacità, al fine di metterli in condizione di affrontare il mondo del lavoro e/o per continuare i percorsi universitari.

L'Istituto, definito dal suo stesso fondatore, come **Scuola di Salesiani Laici**, pone la massima attenzione al rispetto e alla considerazione della personalità dell'allievo, seguendo quindi l'insegnamento di **S. Filippo Neri**.

## ISTITUTO ALBERGHIERO



### **Linee guida di indirizzo**

Il diplomato di istruzione professionale alberghiera articolazione enogastronomia, ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia, della sala e vendita, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le normative attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazioni e di relazioni in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità, accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali e artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "enogastronomia" il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.



## Quadro orario

### QUADRO ORARIO

	1°biennio		2°biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua comunitaria: francese	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate (Sc. Della Terra e biologia)	2	1			
Diritto ed economia	2	2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Cucina	3	2	7	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	4	4
Diritto e tecnica della struttura ricettiva			3	4	4
Sala e vendita	2	3		2	2
Accoglienza turistica	2	2			
TIC	1	2			
Scienze, tecnologie e tecniche di produzioni animali			2		
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### OBIETTIVI TRASVERSALI

Nel corso dell'anno scolastico sono stati privilegiati i seguenti obiettivi:

<b>Cognitivi (conoscenze, competenze e capacità)</b>	<b>Socio-affettivi</b>
Esprimersi in modo sicuro, coerente, corretto e chiaro usando i linguaggi specifici;	Correttezza, puntualità e precisione
Operare opportuni collegamenti sia disciplinari che interdisciplinari	Sviluppo della conoscenza di sé attraverso il confronto con gli altri
Individuare i problemi, ricercare le soluzioni e prendere decisioni, applicando le conoscenze professionali	Dimostrare disponibilità a misurarsi con gli altri nel rispetto delle diversità
Utilizzare sistematicamente la strumentazione tecnologica avanzata	Vivere uno stile di vita sano nel rispetto dell'ambiente circostante





Saper comunicare e instaurare rapporti collaborativi	Rispettare la comunità scolastica e le sue regole
Possedere una visione organica nella realtà produttiva e socio-economica.	Cooperare con gli altri manifestando disponibilità ad ascoltare
Acquisire un metodo di lavoro autonomo	Gestire efficacemente il proprio tempo a casa e in classe
Autovalutarsi rispetto ai propri livelli di profitto e anche ai propri atteggiamenti.	

### **Sbocchi universitari e professionali**

A conclusione del percorso quinquennale, gli allievi avranno acquisito le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale;
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati;

Il diplomato può accedere a qualsiasi corso universitario oppure inserirsi nel mondo del lavoro alberghiero e di ristorazione, altresì può esercitare il compito di insegnante, in qualità di ITP, presso gli istituti alberghieri.



## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Materie	Nome e cognome docenti
Coordinatore alle attività didattiche	Vincenzo Fascione
Lingua e letteratura italiana	Camilla De Angelis
Lingua inglese	Francesca Caldaroni
Storia	Camilla De Angelis
Seconda lingua straniera: francese	Carolina Petrucci
Matematica	Giulia Battisti
Diritto e tecnica amministrativa	Giulia Battisti
Scienze e cultura dell'alimentazione	Margherita Penna
Labor. e servizi enogastr. – cucina	Simone Feliziani
Labor. e servizi enogastr. – sala e vendita	Valentina Forniti
Sc. Motorie	Roberto Giorgetti
Sociologia delle religioni	Silvana Palmieri

### Discipline esterne (designate dal MIUR con D.M. N° 11 del 25/1/2023):

Lingua e Letteratura Italiana (classe di concorso A012)	Prova scritta e orale
Lingua e cultura straniera (classe di concorso AB024)	Prova orale
Matematica, (classe di concorso A028/A027/A047)	Prova orale

### Discipline interne scelte dal consiglio di classe (verbale n. 48 del 9-02-2023)

Scienze e cultura dell'alimentazione (classe di concorso A031)	Prova scritta e orale
Sala e vendita (classe di concorso B021)	Prova orale
Cucina (classe di concorso B020)	Prova orale

## CLASSE V sez. A

### I CANDIDATI

(protezione dei dati personali, nota 21 marzo 2017 prot. 10719)



1	BRTFRC04A11H501V
2	BRGVLR04B09H501Q
3	BRCGRL04L16H501O
4	CJTLRD98H27H501F
5	CNTGNN03M30H926M
6	CRSLSN99M12H501O
7	CSMDYS03D05H501A
8	FRGDNL04S20H501P
9	LRNJCP04M04H501S
10	LZUPLG04C08L182T
11	PRKVLR04T41H282I
12	PSSSML04H26H501J
13	RMRRRT03R43B201X
14	SCLLRD04E03H501D
15	SRNMLE94H03H501I
16	SVODNL02P14Z140U
17	SPNGRL04H25H501Z
18	ZNIFRC03A10H501T



## PROFILO DELLA CLASSE V sez. A:

La classe si compone di 18 studenti, di cui 2 ragazze e 16 ragazzi. Sono presenti due DSA, che si sono integrati facilmente nel gruppo classe.

Sul piano comportamentale il gruppo ha tenuto un atteggiamento corretto e partecipativo, alquanto vivace, in alcuni momenti, calmierato dalla presenza di alcuni studenti di età più adulta rispetto agli altri.

Sul piano del profitto vi sono alcuni che provengono da esami di idoneità, la cui preparazione si presenta non del tutto assimilata. Comunque hanno mostrato impegno e costanza nel tentativo di migliorare il proprio patrimonio culturale.

Un altro gruppo, pur avendo un corso regolare di studi, mostra poco interesse soprattutto verso le discipline umanistico-letterarie, rivelando maggiore attenzione verso le materie tecnico-pratiche.

Un terzo gruppo, infine, pur disponendo di buone capacità, si impegna lo stretto necessario per ottenere solo risultati positivi. Nessun elemento è degno di essere segnalato per le sue particolari capacità e rendimento didattico.

È comunque da mettere in rilievo che il particolare tipo di indirizzo “articolazione enogastronomica” ha permesso a tutti gli studenti di acquisire le tecniche specifiche della cucina, verso la cui disciplina mostrano estro, inventività e capacità organizzativa nel preparare piatti e pianificare i lavori.

Tutto ciò è stato possibile grazie alla “bravura” dell’insegnante, le cui capacità e competenze sono state riconosciute a livello nazionale, essendo stato assunto a fine marzo in una struttura prestigiosa.





## ANNO SCOLASTICO 2022/2023: IL RITORNO ALLA NORMALITÀ

### NUOVE SFIDE EDUCATIVE

Il documento promosso dal Consiglio Scientifico della Sezione “Educazione” dell’Associazione Italiana di Sociologia (AIS-EDU) ha rappresentato un’esortazione a cogliere le molteplici sfide che il biennio pandemico ha posto all’orizzonte nelle vite di ciascuno di noi come donne, uomini, genitori, ricercatori e studenti. Tuttavia, pur ad anno accademico ampiamente avviato e quasi al termine del primo quadrimestre dell’anno scolastico, quanto rappresentato in quel documento è ancora davvero attuale.

Il documento dell’AIS-EDU, infatti, dal titolo “*Il rientro a scuola: I rischi del ritorno alla normalità e le sfide che dobbiamo cogliere*” fa il punto sulla centralità che sono venuti ad assumere alcuni nuovi aspetti della vita educativa, tra cui il rapporto tra le scuole, le famiglie e il ruolo delle nuove tecnologie didattiche.

Come il Consiglio Scientifico di AIS-EDU ha messo in luce, il ritorno alla “normalità” nella vita scolastica non è ancora scontato, se è vero che spesso alle scuole viene demandato il compito di supplire ad alcune lacune del sistema sanitario nel processo di tracciamento dei positivi e che ogni giorno le scuole ancora continuano a sperimentare modalità didattiche miste (blended-learning).

Ecco allora che, in un’ottica di presa di coscienza dei mutamenti in corso, il documento proposto dall’AIS-EDU persegue l’obiettivo dichiarato di “stimolare una riflessione inter-disciplinare e condivisa finalizzata a diffondere una comunicazione istituzionale e sociale corretta e basata sulla fiducia” rispetto alle novità cui le istituzioni formative stanno facendo fronte in questi mesi.

Se da un lato, infatti, i sistemi formativi hanno il compito di fare tesoro delle lezioni apprese nelle difficoltà, dall’altro lato a tutta l’opinione pubblica interessata alle tematiche educative sarà demandata l’esigenza di vegliare affinché le disuguaglianze che la pandemia ha generato possano ridursi, specie dal lato dell’accesso alla formazione e dell’inclusione dei soggetti più fragili della comunità educante.

La stessa gestione della modalità didattica mista cui scuole stanno facendo fronte in questi mesi, rischia di abbandonare le lezioni di diversificazione dei modelli educativi nel cui ambito la ricerca socio-educativa aveva compiuto significativi passi avanti negli anni passati. Oggi le istituzioni formative sono spesso costrette dalla contingenza a proporre per lo più modelli di insegnamento/apprendimento di carattere prevalentemente nozionistico e sempre meno esperienziale.



Come il documento mette in luce, *“il biennio scolastico 2020-21 è stato un periodo di rottura ma anche di cambiamento. Gli/le insegnanti, le studentesse e gli studenti, le famiglie, i vertici delle istituzioni educative, hanno appreso molto e occorre fare tesoro degli apprendimenti realizzati”*, sebbene oggi emergano con particolare veemenza alcuni temi prioritari su cui la partnership tra istituzioni formative, ricerca e opinione pubblica avrebbe – come AIS-EDU mette in luce – il dovere di confrontarsi liberamente.

I temi principali identificati dal Consiglio Scientifico di AIS-EDU sono: il rischio di una eccessiva frammentazione delle istituzioni educative; le difficoltà di relazione tra le scuole e le famiglie; l’urgenza di ridefinire un patto educativo tra i docenti e gli studenti; l’importanza di una corretta comunicazione istituzionale e sociale; il rischio del monopolio delle piattaforme private di e-learning.

### **I temi prioritari di riflessione**

Dal punto di vista del rischio della frammentazione nelle istituzioni scolastiche, l’AIS-EDU ha messo in evidenza con particolare riguardo le difficoltà legate a una concezione per lo più esecutiva delle istituzioni formative, sovente concepite dal legislatore in un’ottica meramente adempimentale rispetto alle decisioni assunte in maniera accentrata dai vertici istituzionali, a fronte di un impoverimento non solo dell’autonomia e del decentramento che avevano caratterizzato la tendenza principale del periodo precedente, ma anche dei momenti di riflessione collegiale che – svolti per lo più a distanza – hanno via via sottovalutato l’importanza del confronto collettivo e della dialettica democratica.

In taluni casi, inoltre, la possibilità di condividere informazioni e idee solo a distanza può aver favorito processi di polarizzazione tra docenti di idee diverse, così come avviene prevalentemente sui social media, compromettendo possibilità proficue di inserimento nel corpo docente degli insegnanti più giovani e/o di quelli precari, che non riescono a rendersi pienamente conto delle diverse sfaccettature dell’ente in cui hanno cominciato a lavorare. Al contrario, l’alternarsi di periodi di didattica a distanza e didattica in presenza ha generato sensazioni di spaesamento specie negli insegnanti più anziani, spesso privi di competenze informali di flessibilità in ordine all’utilizzo dei nuovi dispositivi telematici. Ancora, l’utilizzo crescente delle modalità di discussione da remoto tende a ridurre quegli imprescindibili momenti di contatto informale, anche se non direttamente legati all’ufficialità della discussione collegiale, nondimeno fondamentali per la costruzione di buone relazioni interpersonali fondate sulla coesione tra i diversi componenti della “comunità educante”.





Anche dal punto di vista professionale le dinamiche sembrano muoversi nel senso di un restringimento degli spazi di intervento del professionista della conoscenza. Il documento mette in luce, infatti, come *“le ricerche condotte nell’ultimo biennio mostrino che il singolo docente, dal punto di vista istituzionale, finisce per essere isolato, diventando un terminale periferico dell’organizzazione e un esecutore di prescrizioni. I processi lavorativi risultano, in questo modo, segmentati e il personale scolastico indebolito nella sua capacità di negoziare la propria posizione nello spazio organizzativo”*.

Dal punto di vista della relazione tra le istituzioni formative e le famiglie, tra gli aspetti considerati degni di nota dall’AIS-EDU figurano la difficoltà di relazione (che troppo spesso si traduce in vera e propria esclusione) da parte delle scuole con le famiglie che dispongono di un capitale culturale, linguistico, sociale e digitale più modesto. Come contraltare a questo così urgente obiettivo di cambio di rotta, in taluni contesti, all’opposto, si è osservata una certa ingerenza da parte delle famiglie nello svolgimento della didattica. In generale, anche in questo caso, si sono affievoliti sino a scomparire momenti informali di convivialità in cui le famiglie stesse potessero aver occasione di sentirsi parte di una medesima comunità, come ad esempio le feste di Natale e carnevale o le recite di fine anno, concepite come importanti momenti di condivisione e comprensione del senso dell’azione pedagogica.

Il documento si concentra poi sui significativi sacrifici richiesti dal sistema-paese alle più giovani generazioni, principalmente sul fronte dell’endiadi di sviluppo fisico e psicoemotivo. Ancora una volta la DAD è stata spesso contemplata solo come mero strumento di replica dei modelli pedagogici più risalenti quali la lezione frontale e la consegna di compiti, cui è conseguita una valutazione per lo più unilaterale dello studente spesso solo sulla base della rispondenza a questi criteri, perdendo di vista lo sviluppo complessivo dello studente concepito come persona a tutto tondo.

Un capitolo a parte del documento sul rientro a scuola riguarda poi la riflessione che l’AIS-EDU compie sulle piattaforme e-learning private valutandone gli aspetti di monopolio. Il mercato oggi è infatti dominato da colossi afferenti ai grandi gruppi informatici privati; questo ha posto agli studiosi di tutto il mondo interrogativi riguardanti la proprietà dei dati e la privacy degli stessi, specie dal lato dei dati sensibili. Un’altra priorità sottolineata dal documento riguarda l’aggiornamento professionale dei docenti meno competenti nell’uso delle nuove tecnologie digitali, al fine di supportare anche per loro il miglior sviluppo possibile di know-how tecnologico.



Più in generale, l’AIS-EDU propone di scongiurare – superato l’attuale momento di emergenza – la tendenza a privatizzare esponenzialmente lo spazio dell’insegnamento che deve rimanere saldamente spazio pubblico. Da questo punto di vista, in particolare, il documento insiste per un modello sempre più partecipativo anche rispetto alla coprogettazione della didattica a distanza, affinché *“come avvenuto in altri paesi, lo Stato possa farsi promotore di avviare e sostenere la creazione di piattaforme digitali per l’educazione che siano di tipo pubblico, sottoposte cioè a forme di controllo democratico anche da parte di chi lavora nelle istituzioni educative”*.

Come il documento mette in luce nelle sue conclusioni, ogni momento di crisi, può tramutarsi in un momento di proficuo apprendimento, nel momento in cui sia data la possibilità di divenire capaci di cogliere le opportunità che emergono dalla crisi. Ad esempio, la necessità oggi sentita di evitare il più possibile gli spazi chiusi, potrebbe tradursi per quanto possibile nella diffusione degli spazi di apprendimento anche all’esterno: da questo punto di vista, secondo l’AIS-EDU, scuole potrebbero sfruttare cortili, musei, giardini e spazi urbani anche gestiti dall’associazionismo del Terzo Settore, in un’ottica di maggiore integrazione tra apprendimento formale, non formale e informale, anche alla luce dell’aumento delle possibilità di fare rete con il proprio territorio di appartenenza e con le sue istituzioni locali. Nella prospettiva delineata da AIS-EDU, infatti, questa crisi potrà rappresentare un’opportunità di riflessione collettiva sulla creazione di pratiche educative al contempo innovative e il più possibile condivise.

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE



Il Consiglio di classe elabora, entro il 15 maggio 2023, ai sensi dell'art. 17, comma 1 del d.lgs. 62/2017, un documento che esplicita:

- i contenuti
- i metodi didattici;
- gli strumenti didattici utilizzati,
- spazi e tempi del percorso formativo;
- i criteri e gli strumenti di valutazione adottati;
- gli obiettivi generali raggiunti;
- gli obiettivi specifici di apprendimento relativi alla disciplina;
- i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di ed. civica;
- eventualmente, laddove previsto, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologie CLIL.

### *Prove d'esame*

**Prima prova scritta** mercoledì 21 giugno 2023 ore 8.00.

La prova scritta tende ad accertare la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre della riflessione critica da parte del candidato.

**Seconda prova scritta** giovedì 22 giugno, l'inizio della prova verrà stabilito dalla Commissione.

La seconda prova è un'unica prova integrata, costituita da una prima parte, a livello ministeriale inviata tramite plico telematico, che contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" e una seconda parte elaborata dalla Commissione con quanto previsto dai quadri di riferimento. La seconda parte tiene conto del piano dell'offerta formativa della scuola, le cui modalità organizzative per lo svolgimento della prova avvengono nella





riunione preliminare; mentre i docenti titolari degli insegnamenti dell'area di indirizzo elaborano collegialmente le proposte di traccia, di cui una viene sorteggiata nel giorno stesso della prova.

### **Colloquio**

Tende ad accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa e dello studente. Nello svolgimento del colloquio la commissione tiene conto delle informazioni contenute nel documento del 15 maggio e nel Curriculum dello studente.

Il candidato, nel corso del colloquio, dimostra:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito del PCTO;
- c. di aver maturato competenze di educazione civica come definite nel Curriculum d'Istituto.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema ed è predisposto ed assegnato dalla commissione al candidato nel giorno stesso del colloquio.

Il candidato, al termine del colloquio, prende visione degli elaborati e può apportare delle integrazioni.

### **Osservanza della privacy**

Nella redazione del documento, il consiglio di classe tiene conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante, per la protezione dei dati personali con nota 21.3.2017, prot.n°10719, la quale si sofferma sulla necessità che le scuole prestino attenzione a non diffondere indebite informazioni relative ai dati personali degli studenti e studentesse e al loro diritto alla privacy.



## TEMATICHE SVOLTE IN EDUCAZIONE CIVICA

Le finalità e le tematiche indicate dalla Legge sono state suddivise in due macro aree corrispondenti al biennio e al triennio. Le discipline del triennio sono state ulteriormente suddivise in due aree: area comune e area di indirizzo, per garantire una migliore curvatura del Curricolo nel rispetto della specificità dei cinque indirizzi.

Al primo biennio le materie coinvolte sono: Italiano, Diritto, Informatica, Scienze Motorie, Religione, Francese, Sc. Integrate e Inglese per un totale di 33 ore.

Al triennio le materie coinvolte sono state divise in due aree: Area comune e Area di indirizzo. Le materie dell'area comune sono: Italiano, Storia, Scienze motorie, Diritto per un totale di 25 ore.

Le materie dell'area di indirizzo, per un totale di 8 ore, sono Cucina e Scienze e cultura dell'alimentazione.

EDUCAZIONE CIVICA QUINTO ANNO - MATERIE				
AREA COMUNE				
OBIETTIVI TRIENNIO	TEMATICHE TRIENNIO	MATERIE	ORE	CONTENUTI
Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue; Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale; Promuovere il diritto alla salute e al benessere della persona; Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi; Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri; Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei	Formazione di base in materia di protezione civile. Agenda 2030. Cittadinanza digitale. Sviluppo ecosostenibile e beni comuni. Istituzioni Europee e UE. Educazione alla salute e al benessere. Competenze chiave di cittadinanza attiva. I diritti umani.	<b>DIRITTO</b>	9	L'ONU: organismi e agenzie internazionali; La Costituzione della Repubblica Italiana, principi fondamentali, diritti e doveri. Il senso della legalità e lo sviluppo di un'etica della responsabilità,
		<b>ITALIANO</b>	6	Le fonti del diritto italiano; le azioni volte all'integrazione e alla tutela dei diritti umani; il significato di identità digitale.
		<b>STORIA</b>	4	L'origine della Costituzione come sistema di valori condivisi; sviluppare una cultura di contrasto alle mafie;
		<b>SCIENZE MOTORIE</b>	6	L'educazione alla salute, con particolare riferimento alle tematiche delle dipendenze al fine di promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo del proprio contesto di vita.

profili sociali  
economici e  
giuridici civili e  
ambientali della  
società.



<b>TRIENNIO ISTITUTO ALBERGHIERO/MATERIE AREA DI INDIRIZZO</b>		
<b>Sc. e cultura dell'alimentazione</b>	4	Agenda 2030: raggiungere la sicurezza alimentare e migliorare la nutrizione.
<b>Cucina</b>	4	Il concetto di sostenibilità;

## **OBIETTIVI**

Gli obiettivi che ci si prefigge di realizzare attraverso il Curricolo sono i seguenti:

- 1) Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civili e ambientali della società;
- 3) Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri;
- 4) Sviluppare la conoscenza della costituzione italiana;
- 5) Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue;
- 6) Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale diritto alla salute e al benessere della persona;
- 7) Alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, degli animali e della natura.

## **ASPETTI ORGANIZZATIVI E SVILUPPO DEL CURRICOLO**

Il tempo dedicato all'insegnamento di Educazione Civica è, in ciascun anno di corso, non inferiore alle 33 ore annue, per un totale di 165 ore nel quinquennio. Tale tempo è individuato all'interno del monte ore obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti,



utilizzando le flessibilità possibili nell'ambito dell'autonomia. (art.2 comma 92/2019).



La definizione dell'orario è legata ai percorsi disciplinari e pluridisciplinari riferiti alle varie tematiche, mentre il tempo dedicato agli aspetti educativi di fondo coincide, come si è detto, con l'intero periodo scolastico.

Onde garantire una regia unitaria, a inizio anno scolastico, viene individuato, per ciascuna classe, tra i docenti uno a cui viene affidato l'insegnamento dell'Educazione civica, un docente con compiti di coordinamento che formula la proposta di voto in decimi, dopo aver raccolto elementi conoscitivi dagli altri docenti interessati dall'insegnamento, sia nello scrutinio del primo quadrimestre che in quello finale. Il voto attribuito concorre, insieme ai voti delle altre discipline, alla determinazione della media dei voti e conseguentemente al credito scolastico per il secondo biennio e quinto anno del corso.

Successivamente, a partire dalle tematiche, sono stati selezionati dei contenuti corrispondenti anche alle Educazioni elencate all'art. 2 della Legge N.92 del 2019.

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



I percorsi di Alternanza Scuola – Lavoro di cui al D. Lgs. 15/4/2005, n°77, ridenominati “Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento “a decorrere dall’a.s. 2018/2019 (L. 30/12/2018, art.1, comma 784), sono attuati per una durata complessiva non inferiore a 90 ore nel triennio terminale del percorso di studi del Liceo delle Scienze Umane.

Tale monte ore non è vincolante per l’a.s. 22/23, ai fini dell’ammissione all’Esame di Stato (art.5 comma 11, del D.L. 198 del 29.12.2022).

### **Premessa:**

L’attività dei progetti di alternanza viene preceduta e seguita da una serie di atti, rispettivamente, propedeutici e consequenziali all’alternanza in senso stretto.

L’attività propedeutica si è concentrata sui seguenti aspetti:

- Spiegazione del progetto Alternanza Scuola – Lavoro
- Presentazione della modulistica necessaria con particolare rilievo al modulo di valutazione
- Preparazione teorica in classe relativamente alla struttura ospitante dell’attività

L’attività seguente all’esperienza di alternanza si concentra su:

- Narrazione da parte degli studenti, relativamente all’esperienza affrontata, dei punti di forza e dei punti di criticità
- Condivisione dell’esperienza con il gruppo – classe
- Confronto e analisi dei punti critici incontrati nello svolgimento dell’attività

L’attività di alternanza si svolge con la finalità di raggiungere le seguenti competenze

COMPETENZE	PRESTAZIONI
Definire i risultati attesi	Comprendere il compito assegnato
Pianificare e programmare le attività	Programmare le attività da svolgere secondo consegne ricevute
Attuare	Eeguire le attività, i compiti richiesti Rispettare le norme di sicurezza



Controllare	Controllare la rispondenza del proprio lavoro rispetto ai requisiti/indicazioni richiesti
Gestire le informazioni	Rintracciare e utilizzare le informazioni necessarie allo svolgimento del proprio lavoro
Gestire le risorse	Utilizzare in maniera corretta gli strumenti/attrezzature in dotazione Gestire le proprie mansioni all'interno della linea di lavoro
Gestione delle relazioni	Relazionarsi con il tutor e gli utenti. Lavorare in team
Risolvere problemi	Riconoscere e segnalare un problema
Gestire se stessi	Assumere i comportamenti richiesti

Gli obiettivi prefissati, in termini di competenze e comportamenti, sono stati raggiunti dai ragazzi, in maniera diversificata con l'acquisizione di conoscenze necessarie allo svolgimento del lavoro di settore. I risultati degli alunni sono sempre positivi e spesso accompagnati da note critiche relativamente alle aspettative iniziali o a ciò che avevano studiato nel pre progetto.

Il periodo di svolgimento dell'intero progetto riguarda gli anni scolastici degli ultimi tre anni.

In ultima analisi gli studenti hanno acquisito i seguenti obiettivi specifici:

- Acquisire elementi utili a comprendere il funzionamento della struttura lavorativa
- Saper valutare i risultati raggiunti in termini di capacità, comportamenti richiesti e livelli di autonomia assunti
- Saper osservare e documentare il percorso effettuato
- Sperimentare capacità di relazionarsi in un ambiente professionale
- Applicare conoscenze e competenze acquisite in ambito scolastico all'attività lavorativa.

#### **STRUTTURE CONVENZIONATE PER LO SVOLGIMENTO DEL PCTO**

- Noah dg ark srls
- L'antica dispensa
- Sweet pasta laboratorio artigianale
- Pizza&fichi 2, magica srl

- Ristorante il Canneto
- Caffetteria rendez-vous
- Cacciani Ristorante
- Al Solito Posto Di Bonamore Simone
- La merendina bar pizzeria braceria Casilina Roma



## PROCEDURE DELLA DIDATTICA



### Modalità di lavoro

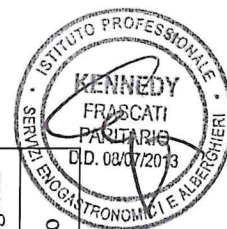
MODALITA'	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Diritto e	Sc. E cultura	Cucina	Sala e vendita	Sc. Motorie	St. Religioni
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale (c.d., fotocopie, filmati, riviste, ecc)		X	X	X	X		X	X	X		
Lezione pratica/grafica						X				X	
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata		X				X	X	X			
Simulazione								X	X	X	
Esercitazione							X	X	X	X	
Studio individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Teatro	X	X	X	X							

### Strumenti di lavoro

STRUMENTI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Diritto e	Sc. E cultura	Cucina	Sala e	Sc. Motorie	St. Religioni	Storia arte
Manuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavagna	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dispense	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Fotocopie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Carte geografiche		X					X	X				
Video		X					X	X	X	X		X
Palestra										X		
Riviste, quotidiani						X	X					
C.D.			X	X								

Strumenti di verifica (utilizzati per l'accertamento di conoscenze, competenze e capacità)





VERIFICA	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Diritto e Sc.	Sc. E	Cucina	Sala e	Sc. Motorie	St. Religioni	Italiano
Colloquio	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Interrogazione breve	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Prova pratica								x	x	x		x
Prova strutturata		x	x	x	x	x	x	x	x			x
Relazione	x	x	x	x	x		x	x	x			x
Esercizi			x	x	x	x		x	x	x		
Interventi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Approfondimenti collegamenti	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x

## CRITERI DI VALUTAZIONE: profitto e condotta

La valutazione è una fase fondamentale di tutte le attività di programmazione scolastica e consiste in due operazioni distinte e necessarie:

1. *la verifica*, finalizzata a controllare la realizzazione dei risultati attesi. Si tratta di un momento di osservazione e misurazione per il quale sono necessari strumenti appositamente predisposti (le prove di verifica e le interrogazioni)
2. *il giudizio*, preceduto dalla decisione sui criteri discussi e condivisi nei singoli dipartimenti disciplinari e approvati dal collegio dei docenti (griglie di valutazione).

La valutazione ha la funzione fondamentale di strumento regolatore dei processi di apprendimento ed ha carattere:

- **promozionale**: offre all'allievo la percezione concreta dei punti di forza e di debolezza del personale processo di apprendimento
- **formativo**: permette all'allievo di comprendere le strategie di apprendimento adottate, riorganizzare lo studio a casa e riconsiderare le modalità di partecipazione alle attività scolastiche
- **orientativo**: consente di aumentare la consapevolezza di sé e di accrescere la capacità di decisionale.

*Alla fine del quadrimestre*, in sede di scrutinio intermedio saranno valutati:





- la capacità di organizzare lo studio in modo autonomo e insieme coerente con le linee di programmazione indicate dai docenti;
- la comprensione e la padronanza dei contenuti e delle attività oggetto dei programmi svolti
- la costanza nell'interesse e nell'impegno;
- il comportamento.

*Alla fine dell'anno scolastico, in sede di scrutinio finale, saranno valutati:*

1. la comprensione e la padronanza dei contenuti e delle attività oggetto dei programmi svolti, necessari per affrontare, con maggiore consapevolezza e autonomia, la programmazione dell'anno successivo
2. il superamento di apprendimenti lacunosi e superficiali (recupero in itinere)
3. la partecipazione alle attività di sostegno e di recupero
4. l'andamento ed il risultato finale delle attività di extracurricolari e di alternanza scuola lavoro (nel secondo biennio e nel quinto anno)
5. il comportamento.



## INCLUSIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

### Criteri di valutazione

L'inclusione scolastica si realizza attraverso strategie educativo-didattiche finalizzate allo sviluppo delle potenzialità di ciascuno, nella prospettiva della migliore qualità di vita (D.L. n. 66/2017 art.1).

Il nostro Istituto sostiene la cultura dell'inclusione, attivando opportune strategie di intervento e obiettivi di apprendimento, relativi alle varie aree di sviluppo, in base alla realtà formativa presente.

La valutazione delle alunne e degli alunni con disabilità è riferita:

- al comportamento;
- alle discipline e/o aree di sviluppo;
- alle attività programmate negli specifici piani didattici dei Consigli di Classe.

### Criteri per la valutazione degli alunni con DSA

La valutazione assume funzione formativa, di accompagnamento dei processi di apprendimento e di stimolo al miglioramento continuo.

Per la valutazione degli alunni con disabilità tre sono i principi generali a cui attenersi:

#### 1. La valutazione è un diritto

Ogni alunno, anche con disabilità grave, ha diritto a vedere valutati i risultati dell'azione educativa e didattica svolta a scuola. Il diritto all'educazione e all'istruzione è sancito, anche per gli alunni con disabilità, dalla L.104/92.

#### 2. La valutazione degli alunni con disabilità è sempre riferita al piano didattico personalizzato

Per gli alunni diversamente abili, la valutazione è strettamente correlata al percorso individuale e finalizzata a mettere in evidenza il progresso dell'alunno. Pur non essendo possibile definire un'unica modalità di valutazione degli apprendimenti, essa, in base alle scelte effettuate dal Consiglio di classe, potrà indicativamente essere:

- uguale a quella della classe;
- in linea con quella della classe, ma con criteri personalizzati;

- differenziata;
- mista



### 3. La valutazione è compito di tutti gli insegnanti della classe

Tutti gli insegnanti titolari della classe, in presenza di un alunno con disabilità, sono corresponsabili dell'attuazione del piano didattico personalizzato ed hanno quindi il compito di valutare i risultati dell'azione didattico- educativa.

Sulla base di tre principi generali, si definiscono i seguenti criteri nel valutare gli alunni diversamente abili:

- Considerare l'evoluzione rispetto alla situazione di partenza a quella di arrivo;
- Valutare positivamente anche i minimi progressi ottenuti;
- Considerare i fattori che hanno ostacolato il processo di apprendimento;
- Considerare gli elementi fondamentali della vita scolastica: l'impegno, la partecipazione, la puntualità nel lavoro a casa;
- nel caso in cui non sia possibile accertare il raggiungimento degli obiettivi previsti per l'alunno, mediante prove scritte e orali, possono essere previsti e utilizzati strumenti e metodologie particolari, individuati dagli stessi docenti.

#### Prove INVALSI

Il decreto legislativo n. 62/2017 e il successivo DM n. 741/2017 e la nota n. 1865 del 10 ottobre 2017 riguardano la partecipazione all'esame di Stato da parte degli alunni disabili e, in particolare, alla loro partecipazione alla Prova Invalsi.

L'ammissione all'esame di Stato degli alunni diversamente abili avviene secondo i medesimi criteri utilizzati per tutti gli altri allievi, con la differenza che i livelli di apprendimento e le competenze da conseguire sono riferite al PEI e dunque alla programmazione personalizzata predisposta per l'allievo. **La partecipazione alla Prova Invalsi costituisce uno dei requisiti per essere ammessi a sostenere l'esame.**

Gli alunni diversamente abili partecipano alla prova Invalsi, tuttavia il consiglio di classe:

- può prevedere adeguate misure compensative o dispensative per lo svolgimento delle medesime;
- può disporre, nel caso le predette misure non siano sufficienti, specifici adattamenti della prova ovvero disporre l'esonero dalla prova.



## GRIGLIE VALUTAZIONE PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

Le seguenti griglie di valutazione per gli alunni diversamente abili disciplinare e del comportamento riportano la corrispondenza tra valutazione numerica e i livelli di maturazione raggiunti dall'alunno.

La valutazione dovrà rispecchiare la specificità di ogni alunno, ed il suo personale percorso formativo: i progressi legati all'integrazione, all'acquisizione di autonomia e di competenze sociali e cognitive. La valutazione in decimi va rapportata agli apprendimenti riferiti alle attività svolte sulla base degli obiettivi minimi e dovrà essere sempre considerata in riferimento ai processi e non solo alle performances dell'alunno.

### GRIGLIA VALUTAZIONE DISCIPLINARE

<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Voto</b>
<b>Conoscenze</b>	<b>Ampie e consolidate</b>	
<b>Abilità e competenze</b>	È in grado di esplicitare le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa. Sa svolgere le attività in autonomia. Applica i procedimenti acquisiti in situazioni nuove. Affronta situazioni problematiche utilizzando strategie adeguate	<b>10</b>
<b>Conoscenze</b>	<b>Consolidate</b>	
<b>Abilità e competenze</b>	È in grado di esplicitare le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa. Sa svolgere le attività semplici in autonomia. Applica i procedimenti acquisiti in situazioni semplificate. Affronta situazioni problematiche utilizzando strategie adeguate	<b>9</b>
<b>Conoscenze</b>	<b>Parzialmente consolidate</b>	
<b>Abilità e competenze</b>	È in grado di esplicitare con qualche incertezza le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa in parziale autonomia. Sa svolgere attività semplici in autonomia. Applica i procedimenti acquisiti in situazioni semplificate. Affronta semplici situazioni problematiche con l'aiuto dell'adulto.	<b>8</b>





<b>Conoscenze</b>	<b>Essenziali</b>	
<b>Abilità e competenze</b>	Esplicitare conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa solo con l'aiuto dell'insegnante. Svolge attività semplici ed affronta situazioni problematiche solo se guidato. Applica i procedimenti acquisiti solo se supportato dall'adulto.	
<b>Conoscenze</b>	<b>Inadeguate (poco organizzate)</b>	
<b>Abilità e competenze</b>	Esplicita le conoscenze affrontate con difficoltà, anche se guidato dall'insegnante. Ha difficoltà ad applicare semplici strategie di problem-solving, anche se supportato dall'adulto.	<b>6</b>
<b>Conoscenze</b>	<b>Assenti</b>	
<b>Abilità e competenze</b>	Non è in grado di esplicitare le conoscenze anche se supportato dall'insegnante.	<b>5</b>

### GRIGLIA VOTO DI COMPORTAMENTO

#### Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento

Il voto di comportamento verrà attribuito (nel rispetto dei limiti posti dalla disabilità) secondo:

- Partecipazione alle attività scolastiche;
- impegno e motivazione ad apprendere;
- comportamento in riferimento alle regole e interazione con adulti e compagni;
- cura del proprio materiale rispetto di quello altrui e dei contesti nei quali vive le esperienze.

<b>Indicatori</b>	<b>Voti</b>
Partecipa alle attività proposte, con impegno e motivazione. Si comporta in maniera conforme alle regole in qualsiasi situazione e attiva più che positive interazioni con adulti e compagni. Si prende cura del proprio materiale, rispetta quello altrui ed i contesti nei quali vive le esperienze.	<b>10</b>
Partecipa alle attività proposte con impegno. Si comporta in maniera conforme alle regole e attiva positive interazioni con adulti e compagni. Ha cura del proprio materiale, rispetta quello altrui ed i contesti nei quali vive le esperienze.	<b>9</b>



Partecipa alle attività proposte. Generalmente rispetta le regole ed interagisce con adulti e compagni in maniera abbastanza positiva. Ha cura del proprio materiale di quello altrui e dei contesti nei quali vive le esperienze.	
Partecipa in maniera discontinua alle attività proposte, impegno e motivazione vanno sollecitati e sostenuti. Deve ancora interiorizzare pienamente le regole scolastiche e le interazioni con adulti e compagni necessitano di essere spesso mediate dall'adulto. La cura del proprio materiale, il rispetto di quello altrui e dei contesti nei quali vive le esperienze devono essere sollecitate dalle figure di riferimento.	7
Partecipa alle attività proposte solo se costantemente sollecitato, impegno e motivazione sono molto discontinui. Non sempre rispetta le regole ed ha difficoltà ad interagire positivamente con adulti e compagni. Ha scarsa cura del proprio materiale, è poco rispettoso di quello altrui e dal contesto nel quale vive le esperienze.	6
Attiva comportamenti deliberatamente gravi per la propria e l'altrui incolumità psico-fisica e destabilizza consapevolmente relazioni ed attività.	5

*Parte riservata ai candidati*



## ATTRIBUZIONE PUNTEGGI A.S. 2022/2023

### **A. Crediti scolastici dell'ultimo triennio (D.L. n 62/17, allegato a):**

Credito del terzo: max 12 punti;

Credito del quarto: max 13 punti;

Credito del quinto: max 15 punti;

I crediti scolastici degli ultimi tre anni di corso sono attribuiti dai competenti Consigli di classe nello scrutinio finale sulla base della media dei voti per gli alunni frequentanti la classe. Per gli alunni che si presentano agli esami di idoneità, i crediti sono attribuiti dalle Commissioni dinnanzi alle quali sostengono gli esami, sulla base della media dei voti.

### **B. Prove d'esame:**

Prima prova scritta: max punti 20;

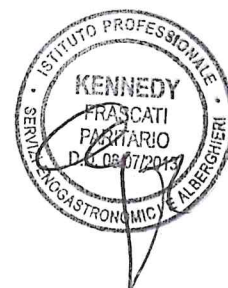
Seconda prova scritta: max punti 20;

Colloquio orale: max punti 20.

I punteggi delle due prove scritte d'esame sono attribuiti dall'intera Commissione, (art. 22, c.2 dell'O.M. n°45 del 09/03/23) e del colloquio (art. 22 c.10 dell'ordinanza ministeriale citata).

In base a quanto disposto dalla citata ordinanza, si attribuisce il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (allegato A) allegata al D.L. 62/17, che è in quarantesimi.

I crediti scolastici del terzo, quarto e quinto anno sono attribuiti dai rispettivi Consigli di Classe nello scrutinio finale in base alla tabella A al D.LGS. 62/2017 di seguito indicata.



Si riporta la tabella all'allegato A

### **Attribuzione credito scolastico**

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito III ANNO</b>	<b>Fasce di credito IV ANNO</b>	<b>Fasce di credito V ANNO</b>
<b>M = 6</b>	7-8	8-9	9-10
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	8-9	9-10	10-11
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	9-10	10-11	11-12
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	10-11	11-12	13-14
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	11-12	12-13	14-15

### **Curriculum dello studente**

Si informa che con Decreto n. 88 del 6 agosto 2020 il Ministero dell'Istruzione ha adottato a partire dall'a.s. 2020/2021 il "Curriculum dello studente", un documento di riferimento fondamentale per l'Esame di Stato e per l'orientamento.

Facendo seguito all'emanazione del D.M. del 25 gennaio 2023, n. 11 e come indicato nella Nota del Ministero n. 4608 del 10 febbraio 2023, la compilazione del curriculum dello studente avviene su piattaforma informatica e consta di tre parti:

- **Parte I: Istruzione e formazione [a cura della scuola]**

Riporta i dati relativi al profilo scolastico dello studente/della studentessa e gli elementi riconducibili alle competenze, conoscenze e abilità acquisite in ambito formale e relative al percorso di studi seguito.

Questa parte sarà precompilata attraverso l'utilizzo delle informazioni presenti nel SIDI o nelle banche dati in utilizzo al Ministero.

- **Parte II: Certificazioni [a cura della scuola con eventuali integrazioni da parte dello studente]**

Riporta le certificazioni (linguistiche, informatiche o di eventuale altra tipologia) rilasciate allo studente da un Ente certificatore riconosciuto dal Ministero.

La compilazione è a cura della scuola (se l'informazione è già presente nel sistema informativo) e/o dello studente per eventuali integrazioni.

- **Parte III: Attività extrascolastiche [a cura esclusiva dello studente]**





Contiene le informazioni relative alle competenze, conoscenze e 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 extra-scolastico.

Ogni studente/studentessa riceverà le credenziali per l'accesso alla piattaforma appositamente predisposta e sarà destinatario di specifiche attività di accompagnamento.

**Accesso al portale:** <https://curriculumstudente.istruzione.it/>

Gli studenti possono accedere alla piattaforma selezionando il pulsante "Accedi" in alto a destra, utilizzando le credenziali dell'area riservata del Ministero.

#### **Come ottenere le credenziali di accesso**

1. **Ogni studente/studentessa deve effettuare la registrazione** all'area riservata del Ministero dell'Istruzione, inserendo il codice fiscale, i dati anagrafici e un indirizzo di posta elettronica (se lo studente/la studentessa ha già effettuato la registrazione all'area riservata del Ministero dell'Istruzione per usufruire di altri servizi può utilizzare le credenziali già in suo possesso) **entro e non oltre venerdì 31 marzo p.v.;**
2. **ogni studente/studentessa per accedere al portale potrà utilizzare anche lo SPID;**
3. **la segreteria della scuola procede all'abilitazione di tutti gli alunni** all'utilizzo della piattaforma "Curriculum dello studente" (**per procedere all'abilitazione, è necessario che lo studente abbia già effettuato la registrazione all'area riservata del Ministero dell'Istruzione di cui sopra) entro il 30 aprile p.v;**
4. **dal 2 maggio p.v. gli/le alunni/e possono compilare le sezioni II e III del curriculum entro il 30 maggio p.v. La segreteria verificherà che gli/le alunni/e abbiano compilato le sezioni.**

Si ricorda che, ai sensi del D.M. n. 11/2023, "*nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel curriculum dello studente*" (art. 2, c. 1). Quindi il Curriculum può avere un ruolo anche nella predisposizione



e nell'assegnazione dei materiali da sottoporre ai candidati, effettuati dalla sottocommissione tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi (art. 2, c. 5). A seguito dell'operazione di consolidamento pre-esame da parte delle segreterie, il Curriculum viene messo direttamente a disposizione delle commissioni d'esame tramite l'applicativo "Commissione web".

Infine, una volta terminato l'esame, il curriculum verrà messo a disposizione degli studenti nella sua versione definitiva all'interno della piattaforma.

Vista l'importanza dell'operazione di compilazione del curriculum, si chiede a studenti e studentesse di provvedervi con cura e attenzione e, se necessario, di **consultare le guide rapide, le FAQ e i video tutorial** sul sito dedicato all'indirizzo <https://curriculumstudente.istruzione.it/come-crearloscuola.html> **per reperire ulteriori indicazioni sulle modalità di registrazione e accesso al portale.**

### **Simulazione prova d'esame**

La Presidenza ha programmato la simulazione della prima e seconda prova scritta e del colloquio dell'esame di Stato nei seguenti giorni:

- *Prima prova scritta: 25 maggio.*
  - Corso antimeridiano ore 9.00
  - Corso pomeridiano-serale ore 16.00
- *Seconda prova scritta: 26 maggio.*
  - Corso antimeridiano ore 9.00
  - Corso pomeridiano-serale ore 16.00
- *Colloquio: ultima settimana di maggio.*
  - Corso antimeridiano ore 9.00
  - Corso pomeridiano-serale ore 16.00

I candidati sono invitati ad esercitarsi sulle prove d'esame su temi già proposti agli esami di Stato negli anni precedenti.

**Delibera del Collegio Docenti**  
**Verbale n°8 del 5 Maggio 2023**

IL GESTORE  
( Prof.ssa Cesarina Cappia)

**Delibera del Consiglio di Istituto**  
**verbale n°7 del 5 Maggio 2023**

IL CADE  
( Prof. Vincenzo Fascione)



# PROGRAMMI

## Lingua e letteratura italiana



<p><i>Esperienze letterarie nella seconda metà dell'Ottocento</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Verismo</i></li> </ul> <p><i>Giovanni Verga: vita, opere e pensiero</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “Rosso Malpelo”</li> <li>• “La partenza di ‘Ntoni e l’affare dei lupini”</li> <li>• “Il naufragio della Provvidenza”</li> <li>• “Padron ‘Ntoni e il giovane ‘Ntoni: due visioni del mondo a confronto”</li> </ul>
<p><i>Il Decadentismo</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Il decadentismo italiano ed europeo: la poetica</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Giovanni Pascoli: vita, opere e pensiero</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “Lavandare”</li> <li>• “X agosto”</li> <li>• “Temporale”</li> <li>• “Il lampo”</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Gabriele D’Annunzio: vita, opere e pensiero</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “La pioggia nel pineto”</li> <li>• “I pastori”</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Cenni sulle avanguardie storiche</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Filippo Tommaso Marinetti</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “Manifesto del futurismo”</li> <li>• “Manifesto tecnico della letteratura futurista”</li> </ul>
<p><i>La letteratura del primo Novecento: tra psicoanalisi e coscienza della crisi</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Italo Svevo: vita, opere e pensiero</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “Prefazione”</li> <li>• La pagina finale”</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Luigi Pirandello: vita, opere e pensiero (lettura brani scelti)</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “Il treno ha fischiato”</li> <li>• “Lo ‘strappo nel cielo di carta’ e la filosofia del ‘lanternino”</li> <li>• “La pagina finale”</li> </ul>
<p><i>La poesia del dolore e della solitudine</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>L’ermetismo: caratteri generali</i></li> </ul>





	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Giuseppe Ungaretti: vita, opere e pensiero</i></li></ul> <p>- “Fratelli” - “Soldati” - “Veglia”</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Salvatore Quasimodo: vita, opere e pensiero (lettura brani scelti)</i></li></ul> <p>• “Ed è subito sera”</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Eugenio Montale: vita, opere e pensiero (lettura brani scelti)</i></li></ul> <p>• “Spesso il male di vivere ho incontrato” • “Avevamo studiato per l’aldilà” • “Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Umberto Saba: vita, opere e pensiero (lettura brani scelti)</i></li></ul> <p>• “A mia moglie” • “Amai”</p>

## Storia



Modulo	Unità Didattica
<i>Modulo 1: Conflitti e rivoluzioni nel primo novecento</i>	<i>Unità didattica 1a: Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento</i>
	<i>Unità didattica 1b: La prima guerra mondiale</i>
	<i>Unità didattica 1c: Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin</i>
<i>Modulo 2: La crisi della civiltà europea</i>	<i>Unità didattica 2a: Il regime fascista</i>
	<i>Unità didattica 2b: La crisi del '29 e il New Deal</i>
	<i>Unità didattica 2c: Il regime nazista</i>
	<i>Unità didattica 2d: La seconda guerra mondiale</i>
<i>Modulo 3: Il mondo diviso</i>	<i>Unità Didattica 3a: La guerra fredda</i>
	<i>Unità didattica 3b: La decolonizzazione</i>
	<i>Unità didattica 3c: L'età d'oro dell'economia mondiale</i>
	<i>Unità didattica 3d: L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri</i>



## **Inglese**

### MODULO 1 IN THE RESTAURANT (RIPASSO)

- Basic tableware
- Buffet serving utensils
- The world of hospitality

### MODULO 2 MEALS AND MENUS

- Menu courses sequence
- Food and religion
- Ripasso generale del lessico specifico e di grammatica.

### MODULO 2 MEALS AND MENUS

- Diet and nutrition
- Safety procedures

### MODULO 3 THE ITALIAN TOUR

- Italian regional dishes and wines

### MODULO 4 FOOD AND HEALTH

- Environmental issues
- Food and Health
- Eating disorders
- Elementi di grammatica e lessico specifico



## **Francese**

Modulo A - Le Monde de la Restauration : Unità didattica 1 - L'Accueil

Unità didattica 2- La Restauration

Modulo B - La cuisine : Unità didattica 3- Le personnel de la cuisine et la sécurité

Unità didattica 4- Les équipements de cuisine

Unità didattica 5- Les aliments et les fournisseurs

Unità didattica 6- Les préparations culinaires

Unità didattica 7- Techniques culinaires et Conservation

Unità didattica 8- Régimes et Nutrition

Modulo 3 C - La Pâtisserie:

Unità didattica 9- Le monde de la Pâtisserie

Unità didattica 10- Ingrédients et Préparations de base

Unità didattica 11- Gourmandises

Unità 12- Service et Décoration

Modulo 4 D - Service : Unità 13- En Salle, Unità 14- Cartes et Menus, Unità 15- Les vins

Unità 16- Le Bar et les Boissons





## Matematica

Definizione e classificazione  
Equazioni ad una incognita  
Eq. Determinate, indeterminate, possibili  
Principi di equivalenza  
Risoluzioni delle eq. Numeriche intere  
Verifica di equazione  
Eq. Numeriche frazionarie  
Nozioni fondamentali  
Intervalli  
Principi di equivalenza delle disequazioni  
Risoluzione di disequazione di I grado  
Sistemi di disequazioni ad una incognita  
Disequazioni frazionarie  
Eq. Pure di secondo grado  
Eq. Spurie di secondo grado  
Eq. Complete di secondo grado  
Discussione della formula risolutiva  
Eq. Di primo grado con due incognite  
Sistemi di eq. Di primo grado a due oncognite  
Risoluzione grafica  
Risoluzione algebrica: sostituzione, confronto, Cramer, riduzione  
Applicazioni  
Coordinate cartesiane nel piano  
Coordinate di un punto  
Quadranti del piano cartesiano  
Distanza tra due punti  
Punto medio di un segmento  
Eq. Di un luogo geometrico  
Forma implicita ed esplicita dell'eq. Di un luogo  
Intersezione tra curve  
Retta passante per l'origine  
Eq. Di retta per origine  
Coefficiente angolare  
Bisettrici dei quadranti  
Forma esplicita e implicita dell'eq. Di una retta per l'origine  
Retta in posizione generica  
Eq. In forma esplicita  
Coefficiente angolare della retta passante per due punti  
Eq. In forma implicita



Eq. Generale della retta  
Rette parallele  
Posizione reciproca di due rette  
Rette perpendicolari  
Formule particolari: retta passante per un punto  
coefficiente angolare – retta passante per due punti – distanza di un punto da una retta  
Definizione di parabola  
Parabola con asse di simmetria parallelo all'asse y  
Parabola con vertice nell'origine  
Parabola con vertice in posizione qualsiasi  
Posizioni reciproche tra retta e parabola  
Definizione ed equazione della circonferenza  
Circonferenze in posizioni particolari  
Posizioni reciproche tra retta e circonferenza

## **Diritto e tecnica amministrativa**

Concetti fondamentali del mercato turistico, caratteristiche e normativa di settore. Le tipologie di imprese turistico ristorative.  
La destinazione turistica. La destinazione turistica nella prospettiva della domanda e dell'offerta e nella prospettiva olistica. Tipologie di destinazioni. Il ciclo di vita di una destinazione. Gli stakeholder di una destinazione.  
La domanda e l'offerta turistica mondiale, europea e nazionale. L'evoluzione della domanda e dell'offerta ricettiva in Europa e in Italia.  
Il destination management. I fattori push e pull.  
Il territorio come risorsa per la destinazione. Tipologie di destinazioni e ruolo del territorio. L'applicazione del destination management nel settore turistico.  
Concetti generali del marketing e marketing turistico aziendale e pubblico. Le strategie del marketing e il ciclo di vita del prodotto. Pubblicità.  
Analisi S.W.O.T. Prezzo, distribuzione e vendita dei prodotti ricettivi. Full costing e B.E.P.  
Marketing plan e piani turistici territoriali. Fonti statistiche del turismo e ricerche di mercato. Il web marketing e la pianificazione del web marketing strategico.  
Il business plan: funzioni e regole per la redazione. Il business plan: il piano economico-finanziario.  
La programmazione aziendale: definizione e finalità. Il budget: definizione e processo di budgeting. Budget economico e budget settoriali.  
Budget finanziario. Tipologie di budget: flessibile e rigido, su dati standard, su dati previsionali e a base zero. Il controllo di gestione: l'analisi degli scostamenti e il reporting.  
Evoluzione storica del fenomeno turistico, dal turismo delle origini al turismo globale.  
Le organizzazioni turistiche interne: Il MiBACT e la Direzione Generale del Turismo, le Regioni e le altre autonomie locali, le Conferenze permanenti e la Conferenza Unificata.  
Enti e organismi con finalità specifiche: Agenzia Nazionale del Turismo (ENIT), Club Alpino Italiano, Automobil Club Italia, i sistemi turistici locali, Il Touring Club Italia e le associazioni pro-loco.  
Gli organismi internazionali: l'OMT, il WTTC. La U.E. e le principali fonti normative del diritto comunitario: consuetudini, trattati, regolamenti, direttive.  
I contratti del turismo organizzato. I diritti del turista. Caratteristiche generali dei contratti di trasporto.



## Scienza e cultura dell'alimentazione

<b>La contaminazione fisica e chimica degli alimenti</b>	In che cosa consistono la contaminazione fisica e chimica
	Che cosa sono i prodotti fitosanitari
	Che cosa caratterizza la contaminazione dei metalli
<b>La contaminazione biologica</b>	In che cosa consiste la contaminazione biologica
	Che cosa sono le malattie di origine animale
	Quali forme patologiche sono causate da batteri e virus
	Che cosa sono parassiti e quali patologie causano
<b>Sistemi di conservazione</b>	Quali muffe sono patogene per l'uomo
	Sistemi fisici
	Sistemi chimici
	Sistemi chimico- fisici
<b>Alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche</b>	Sistemi biologici
	Che cosa sono le raccomandazioni nutrizionali
	Che cosa sono gli standard nutrizionali
	Che cosa sono le linee guida alimentari
	Che cosa sono le piramidi alimentari
	Che cosa si intende per dieta ottimale e dieta equilibrata
	Che cosa è la dieta mediterranea
<b>La dieta nelle diverse fasi della vita</b>	Quali sono le caratteristiche delle diete vegetariane
	Che cosa raccomandano i nutrizionisti per l'età evolutiva
	Che cosa raccomandano i nutrizionisti per l'età senile
	Che cosa raccomandano i nutrizionisti per la donna in gravidanza
<b>La dietoterapia</b>	Che cosa raccomandano i nutrizionisti durante l'allattamento
	Che cos'è la dietoterapia



	Quale relazione esiste tra alimentazione e cancro
	Che cosa è l'intolleranza al lattosio
	Che cos'è la celiachia
	Che cosa sono le allergie alimentari
	Che cos'è il diabete mellito
	Che cosa caratterizza le malattie cardiovascolari
	Che cosa sono le dislipidemie
	Che cos'è l'ipertensione arteriosa
	Che cos'è la sindrome metabolica
	Che cosa sono l'iperuricemia e la gotta
	Che cos'è la calcolosi renale
	Quali sono le più comuni malattie del fegato
	Che cosa è l'obesità
	Agenda 2030: raggiungere la sicurezza alimentare e migliorare la nutrizione.





## Cucina

MODULO	
LE TIPOLOGIE RISTORATIVE	Ristorazione commerciale Ristorazione collettiva Catering e Banqueting
IL MENÙ	La funzione di gestione, di vendita e di marketing.
L'HACCP	Redazione di un piano per l'Haccp. Individuazione e monitoraggio dei punti critici. La sicurezza alimentare e la gestione dei rifiuti.
LA CUCINA ITALIANA	La cucina regionale. I prodotti tipici. Il recupero delle tradizioni dopo la II Guerra Mondiale La storia della cucina italiana: linee evolutive.
PRODOTTI ALIMENTARI	<b>I prodotti ecocompatibili:</b> -biologici -km 0 -biodinamici -da produzione integrata <b>I novel foods:</b> -integratori -prodotti alleggeriti -OGM - prodotti di sintesi e di imitazione
L'EVOLUZIONE DEL MERCATO RISTORATIVO	I sistemi di produzione del pasto. Le Gamme alimentari. Slow food/fast food
MODULO	PERCORSI EXTRA CURRICOLARI
L'OLIO	La storia La produzione Le cultivar L'uso in cucina
IL VINO	La storia La vinificazione  Il sommelier. Gli abbinamenti enogastronomici.



<b>Educazione civica</b>	<i>La sostenibilità: comportamenti ecosostenibili la spesa ecosostenibile l'impatto ambientale dell'industria alimentare la riduzione degli sprechi alimentari la riduzione degli imballaggi</i>
--------------------------	--

## Sala e vendita

**Modulo 1** Il servizio, Dall'accoglienza al commiato. Il servizio, le fasi del servizio: la preparazione e la prenotazione. **Settembre/Ottobre**

L' accoglienza del cliente, la disposizione dei commensali a tavola, la consegna della lista delle vivande-bevande o del menu, l'ordinazione. **Settembre/Ottobre**

I metodi di servizi al tavolo, il servizio al cliente, il servizio à la carte il servizio al buffet, le tecniche di sbarazzo e pulizia, il conto, il saluto e il riassetto. **Settembre / Ottobre**

**Modulo 2** Il menu e la lista delle vivande e il flambè. L'ordine delle vivande, le tipologie di menu, come predisporre un menu, i menu particolari: gluten free.

**Novembre/Dicembre**

Il flambè cenni storici, utensili cenni di alcune ricette classiche. **Novembre/Dicembre**

l'etichetta del vino, l' approvvigionamento, composizione del vino, e classificazione

**Novembre/Dicembre**

**Modulo 3** IL settore beverage - il bar: la figura del barman, la classificazione delle bevande miscelate, il beverage cost. **Gennaio/Febbraio**

L'acqua, le bibite, gli Energy drink, gelati sorbetti e granite. **Gennaio/Febbraio**

Gli snack e gli appetizer: tipologie di snack, le attrezzature, i prodotti surgelati.

**Gennaio/Febbraio**

**Modulo 4** L' Enologia e i prodotti della cucina nazionale ed Internazionale. L'abbinamento cibo-vino, la cantina e la carta dei vini, la produzione vinicola italiana . **Marzo/Aprile**

La viticoltura, l'impianto e il ciclo biologico della vite, il processo di vinificazione.

**Marzo/Aprile**

Le forme di cucina in Italia: regionale, nazionale, internazionale. **Marzo/Aprile**

**Modulo 5** La gestione del bar, responsabilità legali e il food-cost la gestione del bar. **Maggio/ Giugno**

Le responsabilità legali del ristoratore. **Maggio/Giugno**

Il food-cost. **Maggio/ Giugno**



## **Scienze motorie e sportive**

I Movimenti: assi, piani e regioni del corpo

Sistema Muscolo-Scheletrico: tessuti, ossa, muscoli e articolazioni

Concetto di Sport e Attività fisica

Capacità Coordinative e Condizionali

Apparato Respiratorio e Cardiovascolare:

- Attività motoria nei cardiopatici

Apparato Digerente

Apparato Urinario

Patologie Alimentari:

- reazioni tossiche
- reazioni non tossiche (Allergie e Intolleranze)
- test convenzionali per Allergie e Intolleranze
- L'Attività fisica nei soggetti affetti da patologie da Alimento

L'Alimentazione nello Sportivo

BMI e metodi di misurazione della composizione corporea

Sistema Nervoso

Sindrome Metabolica (definizione e caratteristiche principali)

Apparato Endocrino

Sport di squadra:

- calcio
- pallavolo

Sport Individuali:

- Atletica leggera

Educazione Civica:  
- Educazione alla Salute  
- Dipendenze

