



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, 7 - 10074 - LANZO TORINESE (TO)

Tel. 0123/29191 – email: TOIS023008@istruzione.it

PEC: TOIS023008@PEC.ISTRUZIONE.IT

web: <http://www.iisalbert.edu.it>

C.F. 92028700018



Esame di Stato

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2023/24

**Indirizzo: ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA per adulti -
serale**

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Classe 5SEO

Coordinatore prof.ssa Monica Gutina

1. L'ISTITUTO "F.ALBERT"

Il suo nome fa riferimento al beato Federico Albert, parroco di Lanzo, vissuto nella seconda metà dell'Ottocento e apprezzato nelle Valli per le sue opere in campo sociale ed educativo. Anche se recente per la sua costituzione in Istituto di Istruzione Superiore, vanta decenni di esperienza nel settore della formazione culturale e professionale, grazie all'esperienza accumulata negli anni di appartenenza a Istituti diversi. In particolare, i percorsi liceali si sono arricchiti dell'apporto del Liceo delle Scienze Sociali e del Liceo Linguistico sperimentale Brocca. Tali esperienze sono confluite nell'attuale organizzazione dell'Istituto che, in seguito all'introduzione del riordino dei cicli scolastici, risulta così strutturata:

- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo Economico Sociale
- Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con articolazioni:
 - enogastronomia
 - sala e vendita
- Istituto Tecnico Agrario (attivo dall'anno scolastico 2021-22)
- Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera per adulti (corso serale), attivo dall'anno scolastico 2021-22.

La coesistenza delle sezioni, diverse tra di loro per caratteristiche curricolari e per i profili professionali, è una risorsa ed uno stimolo per l'arricchimento dell'offerta formativa che le diverse competenze e la professionalità dei docenti amplia e rende sempre più adeguata alle richieste del territorio e della società attuale. Con l'ampio ventaglio di corsi attivati, l'Istituto si pone come un vero polo di istruzione superiore che, grazie all'interazione con il territorio e con il mondo del lavoro, svolge un ruolo di riferimento formativo per tutto l'ampio bacino di utenza.

2. INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA CORSO SERALE PER ADULTI

A partire dall'A.S. 2021-22, l'Istituto attiva un percorso di istruzione di II livello, che fa riferimento alla rete territoriale di servizio coordinata dal CPIA 4. Il percorso, a indirizzo enogastronomico, è rivolto a persone adulte con precedenti esperienze scolastiche e/o lavorative e prevede il riconoscimento dei crediti relativi alle competenze formali, non formali e informali degli studenti. Sottoscrive con ciascuno di essi un patto formativo individuale con caratteristiche di modularità e flessibilità. Il quadro orario è ridotto del 30% rispetto a quello standard. Il percorso si conclude con il conseguimento del diploma di Istruzione secondaria di secondo grado di Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

I percorsi di istruzione per adulti (ex corsi serali) sono ideati per rispondere alle esigenze di un utente adulto che intende rientrare nel sistema formativo; prevedono percorsi didattici flessibili, che li differenziano sensibilmente dai corsi previsti per l'utenza diurna degli adolescenti. Le loro peculiarità si possono individuare in questi cinque punti fondamentali:

- riduzione dell'orario settimanale di lezione del 30% rispetto al percorso tradizionale;
- riconoscimento di crediti formali, professionali e personali;
- uso di metodologie didattiche specifiche per gli adulti;
- impianto modulare dell'attività didattica;
- flessibilità dei percorsi formativi.

Il percorso è incentrato principalmente sulle materie professionalizzanti di cucina e pasticceria e prevede tre annualità:

Primo periodo didattico (corrispondente alla classe prima e seconda);

Secondo periodo didattico (corrispondente alla classe terza e quarta);

Terzo periodo didattico (corrispondente al quinto anno).

Il corso è rivolto a:

- lavoratori maggiorenni

- persone maggiorenni che sia pure non inserite in attività lavorative siano uscite dai percorsi scolastici dopo la scuola media
- persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico che si erano inizialmente prefissati
- persone maggiorenni iscritte al Centro per l'impiego che vogliano acquisire una formazione professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro seguendo le richieste del territorio
- persone maggiorenni inserite nel mondo del lavoro con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la futura ricerca di attività lavorative
- Minori che hanno compiuto il 16° anno di età che dimostrino di non poter frequentare i corsi diurni.

PRESENTAZIONE e PECUP

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera arriva alla prima esperienza di Esame di Stato, attraverso:

- un corso di studi quinquennale, durante il quale può, al termine del terzo anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, conseguire l'attestato di qualifica regionale.
- periodi di PCTO svolti nell'arco del triennio.

Egli ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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 norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione 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 a 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, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita".

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

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

La partecipazione al mondo del lavoro, dove i cambiamenti e le innovazioni sono continui, comporta la conoscenza e la padronanza di competenze e abilità differenziate.

L'alberghiero recepisce le esigenze del territorio e ne tiene conto come uno dei fattori per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa.

Tale offerta è tesa a promuovere un profilo in uscita che abbia una visione globale dell'intera filiera e che sia in grado di esprimere competenze e conoscenze appropriate in ciascuna articolazione insieme ad una giusta flessibilità che consenta un rapido e consapevole inserimento nel mondo del lavoro.

QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

	Ore settimanali PRIMO PERIODO DIDATTICO (classe I e II)	Ore settimanali SECONDO PERIODO DIDATTICO (classe III e IV)	Ore settimanali TERZO PERIODO DIDATTICO (classe V)
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Storia	1	1	1
Matematica	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	3
LAB. ENOGASTRONOMIA	4	8	6
LAB. SALA	4	2	2
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	2		
SECONDA LINGUA STRANIERA (francese)	2	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		2	3
TOTALE	23	25	25

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO e Stage in azienda

Nei corsi per adulti il Pcto ha carattere facoltativo, date le caratteristiche dell'utenza: la grande maggioranza degli studenti è oppure è stata attiva a vario titolo nel mondo del lavoro.

Ogni ulteriore dettaglio relativo all'offerta formativa è consultabile al link <https://www.iisalbert.edu.it/ptof/>

3. RELAZIONE INTRODUTTIVA

Nell'anno scolastico 2021-2022 la classe prima era formata da diciassette allievi.

Nell'anno scolastico 2022-2023 la classe terza era formata da tredici allievi. Per tutto il triennio la classe ha proseguito il normale corso di studi, come si evince dagli schemi descrittivi delle pagine successive.

Nell'anno scolastico in corso la classe è formata da quindici allievi di cui tredici frequentanti: un allievo ha abbandonato durante il primo periodo didattico e un altro non ha mai partecipato alle lezioni. Fra gli allievi che frequentano, sette provengono dall'anno precedente e i restanti sei sono stati inseriti al quinto anno a conclusione di percorsi personali diversi.

La classe risulta eterogenea dal punto di vista dell'apprendimento, dell'impegno e degli interessi. Alcuni alunni della classe hanno sviluppato un efficace metodo di studio che, sostenuto da interessi personali e da un'applicazione responsabile, ha permesso loro di raggiungere globalmente buoni risultati. Altri, a causa di differenti problematiche personali e lavorative, hanno avuto un impegno discontinuo con risultati inferiori alle loro possibilità.

Al momento della pubblicazione del documento quattro allievi riportano l'insufficienza in una materia. I risultati sono complessivamente discreti per cinque studenti e buoni per i restanti otto.

Rispetto agli obiettivi iniziali, al termine del quinto anno la situazione relativa alle diverse aree disciplinari si può così sintetizzare:

Lingua e letteratura italiana: Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni; presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe; Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati.

Storia: Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati; Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente; Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni.

Lingua inglese: La classe ha raggiunto un buon livello complessivo. Sostanzialmente il gruppo classe è diviso in due parti, da un lato gli studenti arrivati dal diurno che hanno una base decisamente più solida nell'utilizzo delle regole grammaticali inglesi, dall'altro lato gli studenti che hanno frequentato a partire dal primo segmento, due anni fa. Per riallineare il gruppo classe è stato necessario un ripasso iniziale delle basi grammaticali inglese, con la spiegazione dei tempi verbali fondamentali e solo nel secondo quadrimestre è iniziato il vero e proprio programma di quinta.

Le prove di valutazione si sono basate su verifiche strutturate, relazioni scritte, lavori a gruppi e interrogazioni su argomenti molto brevi.

Matematica: la classe presenta alcune disomogeneità legate all'interesse per la materia, alla costanza nello studio e a una generale mancanza di consolidamento dei prerequisiti; il profitto è comunque mediamente discreto

Scienza degli alimenti: gli studenti si presentano in due sottogruppi: il primo composto da soggetti più maturi ha frequentato in modo costante e partecipativo le lezioni, conseguendo anche un rendimento migliore salvo poche eccezioni; il secondo gruppo costituito da elementi più giovani ha frequentato e partecipato alle lezioni in modo altalenante, conseguendo mediamente un rendimento minore rispetto al primo gruppo.

Complessivamente le conoscenze e le competenze sono in linea con quanto preventivato ad inizio anno scolastico.

Gli alunni sono in grado di tradurre in azioni le conoscenze, abilità e competenze acquisite.

Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina: la classe nel corso degli anni si è dimostrata particolarmente motivata ad acquisire le competenze specifiche necessarie al conseguimento degli obiettivi previsti, i quali infatti sono stati quasi completamente raggiunti.

Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita: nel complesso la classe ha manifestato interesse per la materia e in alcuni casi sono stati raggiunti risultati eccellenti. Sussiste tuttavia un gruppo più ridotto che ha manifestato maggiori difficoltà e ha maturato numerose assenze e ritardi. Gli obiettivi risultano in ogni caso

raggiunti in modo almeno sufficiente. Il comportamento per quanto attiene alla disciplina è stato sempre improntato sull'educazione e sul massimo rispetto delle persone e dei luoghi.

Lingua francese: si lavora in un clima molto sereno, la classe è però divisa in due nello studio, una parte più impegnata nello svolgimento degli esercizi e nell'acquisizione delle competenze, un'altra con un impegno più sporadico. Si riscontra comunque una crescita nelle competenze acquisite da ogni alunno. Gli obiettivi sono stati raggiunti in relazione a questa particolarità della classe.

Diritto e tecniche amministrative: la classe ha dimostrato interesse e partecipazione propositiva alle lezioni e alle attività svolte. Ha acquisito conoscenze pertinenti al programma con capacità di organizzare i contenuti appresi, salvo poche eccezioni.

In tutte le discipline la partecipazione alle lezioni, sebbene non per tutti costante, ha consentito di creare un dialogo costruttivo tra docenti e studenti.

All'interno del gruppo classe il clima è stato mediamente collaborativo, per quanto rimanga facilmente percepibile la coesistenza di due sottogruppi formatisi spontaneamente sulla base dei percorsi precedenti. Si rimanda alla tabella successiva per l'evidenza delle variazioni nel consiglio di classe (solo un docente ha accompagnato la classe in tutto il percorso) e alle relazioni dei diversi docenti per inquadrare, disciplina per disciplina, i caratteri di una classe che nel corso del triennio è cresciuta didatticamente e cambiata nella sua composizione.

4. STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE (ultime due annualità)

Materia	SECONDO PERIODO DIDATTICO (classe III e IV)	TERZO PERIODO DIDATTICO (classe V)
Lingua e letteratura italiana, Storia	Romeo Simone	Boccia Davide
Lingua inglese	Ranieri Alba	Alberto Antonio David
Matematica	Zampaglione Bouchra	Gutina Monica
Scienza degli alimenti	Rocca Ornella	Maddaleno Ivano
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina	Sanci Cosimo	Sanci Cosimo
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e v.	Sanzone Leonardo	Caviolo Enrico
Lingua francese	Riccobono Damiana	Butel Timothée
Diritto e tecniche amministrative	Villareale Francesca	Cirillo Morena

5. ATTIVITÀ DIDATTICHE PROGRAMMATE E REALIZZATE CON LA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023/24

OBIETTIVI COMUNI A TUTTE LE AREE DISCIPLINARI

- Ampliamento delle conoscenze in un'ottica interdisciplinare in vista dell'esame di Stato
- Sviluppo di un corretto metodo di lavoro e della capacità di condurre una ricerca
- Consolidamento e ampliamento della capacità comunicativa sotto i seguenti aspetti:
 - Comprensione dei messaggi ricevuti nei vari codici in cui si esprimono e nelle componenti specifiche di sottocodice
 - Produzione di atti comunicativi linguistici efficaci e corretti sia orali che scritti tanto in italiano quanto nelle lingue straniere studiate, dimostrando l'acquisizione di un lessico sempre più ampio e preciso, adeguato alla complessità dei contenuti appresi
 - Sviluppo dello spirito critico e della capacità di ragionamento da applicare nei confronti dei messaggi provenienti da diverse fonti
 - Apertura verso gli stimoli esterni e disponibilità alla valorizzazione dei contributi che provengono dal contesto socioculturale
 - Maturazione della disponibilità al dialogo, alla discussione e al rispetto delle idee altrui
 - Sviluppo della capacità di autovalutazione

AREA PROGETTUALE/PERCORSI INTERDISCIPLINARI/UDA

Descrivere brevemente il progetto che può aver coinvolto parte o tutta la classe, evidenziando le discipline coinvolte, le competenze attivate e (eventualmente) le intersezioni con i percorsi di cittadinanza e Costituzione.

- ATTIVITA INTERDISCIPLINARI

- Incontro con l'AVIS
- Incontro sul periodo della Resistenza
- Visita al museo Martini & Rossi
- Realizzazione dell'evento "Cena con dibattito" del 14 marzo 2024

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO -PCTO- EFFETTUATI NEL CORSO DEL TRIENNIO

I sette allievi provenienti dal secondo biennio del corso per adulti non hanno svolto il PCTO, trattandosi di un percorso facoltativo ed essendo adulti lavoratori.

Cinque dei sei allievi provenienti dai corsi diurni hanno svolto negli anni precedenti le attività previste nelle classi frequentate..

Il sesto allievo inserito al quinto anno ha frequentato in epoca precedente la legge 107 del 2015.

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

La disciplina è trasversale e nel corso dell'A.S. 2023-24 è stata affrontata come da programmazione in allegato, secondo la seguente pianificazione:

TEMPI e PERIODO di REALIZZAZIONE

	Numero ore svolte	Periodo
Macroarea 1 Costituzione	12	I e II quadrimestre
Macroarea 2 Sviluppo sostenibile	17	I e II quadrimestre
Macroarea 3 Cittadinanza digitale	4	I e II quadrimestre

Competenze generali:

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio politico ed economico per orientarsi nel tessuto culturale, associativo e produttivo del proprio territorio.
- Comprendere il linguaggio e la logica interna della disciplina, riconoscendone l'importanza perché in grado di influire profondamente sullo sviluppo e sulla qualità della propria esistenza a livello individuale e sociale, applicandola in modo efficace con autonomia e responsabilità a scuola come nella vita.

Competenze operative:

- Saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui si è titolare;
- riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline;
- riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale; i
- individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche.

8. PERCORSO DI ORIENTAMENTO

L'orientamento è un processo volto a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale culturale ed economico di riferimento, delle strategie messe in atto per relazionarsi ed interagire in tali realtà, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative (Decr. Min. 328/2022 **Linee Guida per l'orientamento**).

La MISSIONE dell'Istituto è quindi:

- **mantenere ciascun alunno al centro** del percorso di orientamento promuovendo la consapevolezza della persona rispetto al proprio sviluppo e facilitando i processi di conoscenza di sé, immaginazione, progettazione
- far acquisire a tutti gli studenti la capacità di compiere le scelte consapevoli, che valorizzano e gratificano ognuno di loro
- far acquisire l'uso di una corretta comunicazione per interagire in modo sereno e produttivo con gli altri in contesti scolastici, di vita e lavorativi

Il PIANO DI ORIENTAMENTO coinvolge:

- IL COLLEGIO DEI DOCENTI, al quale compete la progettazione dei percorsi di orientamento, inserito nel curriculum della scuola ed esplicitato nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa PTOF;
- TUTTI I CONSIGLI DI CLASSE, i quali hanno individuato i moduli di orientamento formativo di almeno 30 ore con il coinvolgimento di tutti i docenti; tali moduli comprendono:
 - didattica orientativa svolta da tutti i docenti nelle loro attività di insegnamento anche disciplinare;
 - Attività specialistiche di orientamento con l'eventuale presenza di esperti.
- L'ORIENTATORE, punto di riferimento unico per l'orientamento a livello scolastico, supporta i docenti nelle scelte dei percorsi di orientamento, alla luce dei dati territoriali e nazionali. Rappresenta il ponte di collegamento con l'università e le aziende.
- I DOCENTI TUTOR, i quali seguono individualmente gli studenti del triennio supportandoli secondo il progetto Orientamento di classe verso il raggiungimento delle competenze prefissate, riportano nell'e-portfolio dei ragazzi sulla piattaforma UNICA il percorso e il capolavoro di ciascuno studente. Si confrontano anche con le famiglie e si occupano infine dell'AUTOVALUTAZIONE, quale riflessione in chiave valutativa del raggiungimento delle otto competenze chiave di cittadinanza.

Di seguito il Piano svolto nella classe e le ore svolte:

Attività in orario curricolare:

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	ORE
Rinforzare le motivazioni e il metodo di studio	Didattica orientativa	Classe	Tutti i docenti	Lezioni partecipate Esercizi individuali e di gruppo	10
Conoscere il mondo del lavoro	Progetto Orientamento Incontro con l'AVIS	Scuola	Orientatore e referenti esterni esperti del mondo del lavoro	Incontri orientativi per la presentazione di realtà lavorative Lavoro sulle competenze	2
Conoscere il mondo del lavoro	Progetto Orientamento Incontro con esperto sulla Resistenza nelle Valli di Lanzo	Scuola	Docenti e referenti esterni	Incontri orientativi per la presentazione di realtà altre Lavoro sulle competenze	2
Conoscere il mondo del lavoro	Progetto Orientamento Incontro con studenti diplomati nello stesso indirizzo	Scuola	Orientatore e referenti esterni esperti del mondo del lavoro	Incontri orientativi per la presentazione di realtà lavorative Lavoro sulle competenze	2
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Realizzazione di un evento	Scuola	Docenti dei Laboratori di enogastronomia	Partecipazione diretta alla realizzazione dell'evento	7
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor dell'orientamento	Scuola	Docente Tutor Orientamento	Colloquio individuale Scelta del capolavoro Accesso alla piattaforma UNICA	2

Rientreranno nell'orientamento anche le ore dedicate alla Visita del museo Martini & Rossi programmata per il 24/05/24

9. VERIFICHE E VALUTAZIONE

QUADRO RIASSUNTIVO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE SVOLTE DURANTE L'ANNO PER TIPOLOGIA

MATERIA	N° verifiche orali	N° verifiche scritte	Tipologie di prova usate
Lingua e letteratura italiana	2	6	Analisi del testo - Saggio breve – Tema - Produzione scritta - Riassunto
Storia	2	4	Analisi del testo - Saggio breve – Tema - Produzione scritta - Riassunto
Lingua inglese	4	4	Test a risposte chiuse e aperte, interrogazioni brevi e lunghe
Matematica	4	2	Colloquio orale: descrizione di procedimenti, analisi di proprietà, lettura di grafici – Esercizi
Scienza degli alimenti	3	5	Test a risposte chiuse e aperte; interrogazioni brevi e lunghe
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina	2	2	Interrogazione breve: prova pratica individuale
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e v.	3	3	Prove semi strutturate; interrogazioni lunghe
Lingua francese	3	4	Consolidamento delle conoscenze di lingua e di grammatica, presentazioni orali e capacità di utilizzare le conoscenze di lingua al fine di presentare prodotti tipici
Diritto e tecniche amministrative	2	5	Interrogazione lunga, test a risposte chiuse e aperte, esercizi

CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE

- Quantità e qualità delle conoscenze acquisite
- Qualità dell'esposizione sia orale che scritta, con riguardo all'uso del linguaggio specifico di ogni disciplina
- Grado di sviluppo di competenze e capacità, quali capacità di analisi e sintesi, di operare collegamenti, di rielaborazione personale.

Il livello di sufficienza è stato concordato nella dimostrazione di una conoscenza generale dei concetti più importanti, insieme ad una capacità di esposizione semplice e sostanzialmente corretta. Si richiede che l'alunno sia in grado di eseguire compiti semplici e che sappia effettuare, pur con qualche difficoltà, operazioni di analisi e sintesi.

Per la valutazione finale si terrà conto anche dell'impegno dimostrato durante l'anno scolastico e della partecipazione alle diverse attività didattiche.

10. PARTECIPAZIONE STUDENTESCA ai sensi dello STATUTO

L'art. 2 comma 4 dello Statuto delle Studentesse e degli Studenti (DPR del 24 giugno del 1998 n°249 e succ. modifiche) recita: *“Lo studente ha diritto alla partecipazione attiva e responsabile alla vita della scuola. I dirigenti scolastici e i docenti, con le modalità previste dal regolamento di istituto, attivano con gli studenti un dialogo costruttivo sulle scelte di loro competenza in tema di programmazione e definizione degli obiettivi didattici, di organizzazione della scuola, di criteri di valutazione, di scelta dei libri e del materiale didattico. [...]”*.

La scuola, dunque, attraverso i progetti e le attività riferiti all'offerta formativa, incentiva lo studente a partecipare e a rendersi protagonista delle nuove esigenze educative e delle sue soluzioni. Nell'ottica, dunque, del raggiungimento degli obiettivi formativi che caratterizzano la scuola dell'autonomia, l'Istituto mette in atto un coinvolgimento consapevole e attivo di tutte le componenti della comunità scolastica all'interno dei percorsi didattici. In particolare gli alunni e le famiglie sono presenti nei consigli di classe e nel Consiglio di Istituto.

Gli alunni hanno dimostrato partecipazione attiva attraverso i seguenti progetti o iniziative nell'anno scolastico corrente (e nei precedenti):

- Partecipazione all'elezione dei loro rappresentanti nel consiglio di classe e nel Consiglio di Istituto.

11. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

PRIMA PROVA: data: martedì 5 marzo 2024

Le prove sono state corrette tramite la griglia di valutazione elaborata dal Dipartimento. In allegato la griglia utilizzata (griglia/e approvata/e nella riunione di dipartimento disciplinare)

SECONDA PROVA: data: mercoledì 6 marzo 2024

Discipline: Scienza degli alimenti, Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita;

In allegato i testi delle prove e le griglie di valutazione utilizzate e approvate nelle riunioni di dipartimento disciplinare.

12. ALLEGATI:

- 1. Relazioni consuntive redatte da ogni singolo docente e programmi svolti di ogni disciplina (compresa ed civica)**
- 2. Tabella relativa all'attribuzione del Credito Scolastico**
- 3. Tabella delle ore svolte di PCTO**
- 4. Elenco degli allievi BES con relativi obiettivi di apprendimento e tipologia di misure compensative/dispensative utilizzate nelle prove**
- 5. Allievi HC: PEI**
- 6. Tracce e griglie di valutazione delle simulazioni delle prove d'esame**

Per il rispetto delle regole della privacy ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 (di seguito G.D.P.R.) verrà pubblicato sul sito istituzionale il documento senza allegati, successivamente disponibili alla commissione d'Esame.

Il Consiglio di classe 5 SEO

Materia	Insegnante	Firma
Lingua e letteratura italiana	Boccia Davide	
Storia	Boccia Davide	
Lingua inglese	Alberto Antonio David	
Matematica	Gutina Monica	
Scienza degli alimenti	Maddaleno Ivano	
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina	Sanci Cosimo	
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e v.	Caviolo Enrico	
Lingua francese	Butel Timothée	
Diritto e tecniche amministrative	Cirillo Morena	

Lanzo Torinese, 15 maggio 2024

Sommario

Sommario

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	1
1. L'ISTITUTO "F.ALBERT"	1
2. INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA CORSO SERALE PER ADULTI	1
PRESENTAZIONE e PECUP	2
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO e Stage in azienda	3
3. RELAZIONE INTRODUTTIVA	4
4. STORIA DELLA CLASSE	5
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE (ultime due annualità)	5
5. ATTIVITÀ DIDATTICHE PROGRAMMATE E REALIZZATE CON LA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023/24	6
OBIETTIVI COMUNI A TUTTE LE AREE DISCIPLINARI	6
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO -PCTO- EFFETTUATI NEL CORSO DEL TRIENNIO	7
7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA	7
8. PERCORSO DI ORIENTAMENTO	8
9. VERIFICHE E VALUTAZIONE	10
10. PARTECIPAZIONE STUDENTESCA ai sensi dello STATUTO	11
11. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME	11
12. ALLEGATI:	11
Il Consiglio di classe 5 SEO	12

ALLEGATO N. 1 - Relazioni consuntive redatte da ogni singolo docente e programmi svolti di ogni disciplina

RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5 S EO**ANNO SCOLASTICO 2023 / 2024****DOCENTE DAVIDE BOCCIA****MATERIA LETTERATURA ITALIANA****NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)**

PREVISTE	66
SVOLTE	57

TIPOLOGIA DI VERIFICA: *(crocettare le relative caselle)*

Interrogazione lunga	X	Tema o problema	X	Esercizi	
Interrogazione breve		Relazione	X	Altro (<i>specificare</i>)	
Prove strutturate o semi-strutturate	X	Questionario		Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: *(crocettare le relative caselle)*

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	X
Sportello didattico		Altro	

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA *(indicare quali):*

CONOSCENZE: Letteratura: Conoscere le correnti letterarie, il contesto storico che hanno caratterizzato l'Ottocento e il Novecento; Conoscere ed analizzare gli autori del '900 proposti soprattutto in relazione alla poetica, alla concezione dell'esistenza e dell'uomo; Conoscere e sviluppare le tematiche centrali delle opere prese in esame; Conoscere ed analizzare le linee essenziali dei seguenti movimenti: Verismo, Simbolismo, Estetismo, Decadentismo, Crepuscolarismo e le avanguardie letterarie del Novecento; Conoscere le strutture che caratterizzano un testo in prosa e in poesia;

Tipologie di scrittura della prima prova scritta dell'Esame di Stato, in modo particolare analisi del testo e saggio breve (ambito artistico/letterario).

Esposizione dei risultati di un'analisi e/o di un confronto fra testi e/o documenti di varia natura, spiegando, in maniera semplice, le proprie scelte interpretative.

COMPETENZE:

Dimostrare la consapevolezza della storicità della letteratura e inserire i testi nel sistema letterario e culturale di riferimento;

Saper costruire i testi di tipo argomentativo, espositivo e interpretativo ben strutturati e formalmente corretti, su argomenti letterari;

Padroneggiare gli strumenti dell'espressione orale.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	1
Voto da più di 6 a 8	46,5
Voto uguale a 6	50
Voto meno di 6	2,5

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	X
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	x
Scarsa motivazione allo studio	x
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	x
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	x
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>croccettare le relative caselle</i>)					
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni	x
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	x
Aula LIM	x	Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

Conoscenza degli argomenti; capacità espressive; attitudine alla riflessione.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

Conoscenza degli argomenti; capacità espressive; attitudine alla riflessione.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni; Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe; Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati.

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2023 / 2024

Libro di testo utilizzato: Materiale fornito dal docente.

Programma svolto

Verismo: vita e opere di Giovanni Verga (*I Malavoglia*, Brano *L'addio alla casa del Nespolo*, cap. IX; *Mastro-don Gesualdo*, Brano *La morte di Gesualdo* parte IV, capitolo V; *Vita dei Campi*, *Rosso Malpelo*; *Novelle Rusticane*, *La roba*, *Libertà*); Simbolismo: *I fiori del male* di Charles Baudelaire (*L'albatro*; *Spleen*); Estetismo; Decadentismo; Giovanni Pascoli: vita e opere; *Myricae* (*Lavandare*; *X agosto*); *Canti di Castelvecchio* (*La cavalla storna*; *Il gelsomino notturno*); *Primi Poemetti* (*Nella nebbia*); *La grande proletaria si è mossa* (quotidiano *La Tribuna*); Gabriele D'Annunzio: vita e opere (*Il piacere*); *Alcyone* (*La pioggia nel pineto*; *I pastori*); Futurismo (*Manifesto del Futurismo* di Filippo Tommaso Marinetti); Italo Svevo: vita e opere (*Una vita*; *Senilità*; *La coscienza di Zeno*); Luigi Pirandello: vita e opere (*La patente*; *Uno, nessuno e centomila*; *Il fu Mattia Pascal*); Giuseppe Ungaretti: vita e opere; *L'allegria* (*I fiumi*; *Veglia*; *Fratelli*; *Sono una creatura*; *Soldati*; *Mattina*); Umberto Saba: vita e opere; *Il Canzoniere* (*La capra*; *Città vecchia*); Eugenio Montale: vita e opere; *Ossi di seppia* (*Merigiare pallido e assorto*); *Le occasioni* (*La casa dei doganieri*); *Satura* (*Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*).

Lanzo Torinese, 15/05/2024

Il docente

Davide Boccia

ANNO SCOLASTICO 2023 / 2024

DOCENTE DAVIDE BOCCIA

MATERIA STORIA

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	66
SVOLTE	57

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	10
SVOLTE	18

TIPOLOGIA DI VERIFICA: (crocettare le relative caselle)

Interrogazione lunga	X	Tema o problema	X	Esercizi	
Interrogazione breve		Relazione		Altro (specificare)	
Prove strutturate o semi-strutturate	X	Questionario		Altro (specificare)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: (crocettare le relative caselle)

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	X
Sportello didattico		Altro	

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):

CONOSCENZE:

Conoscere fatti e fenomeni storici stabiliti in base alle indicazioni nazionali, cogliendone i vari aspetti politici, economici, sociali, culturali; Individuare permanenze e mutamenti. Seguono i seguenti esempi non vincolanti: - La permanenza della guerra usata come soluzione dei conflitti - Le migrazioni dei popoli e dei singoli, interne ed esterne - I mezzi di comunicazione - I mezzi di produzione e il lavoro - Le Costituzioni e le leggi fondamentali dello Stato, il suffragio, i diritti civili, l'emancipazione dei popoli; Conoscere gli strumenti cartografici e diverse tipologie di grafici. Conoscere alcune fonti storiche relative ai fatti e ai periodi storici trattati. Conoscere il lessico specifico della disciplina; Conoscere le diverse tipologie di organizzazioni statali e il processo evolutivo verso lo stato costituzionale.

COMPETENZE:

Comprendere, utilizzando le conoscenze e le abilità acquisite, la complessità delle strutture e dei processi di trasformazione del mondo passato in una dimensione diacronica, ma anche sulla base di un confronto tra diverse aree geografiche e culturali; Approfondire il nesso presente– passato–presente in riferimento alle componenti culturali, politico-istituzionali, economicosociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche; Comprendere l'importanza delle fonti e saperle analizzare e utilizzare in contesti guidati; Consolidare le competenze acquisite nel primo biennio in relazione a Cittadinanza e Costituzione, per la formazione dell'uomo e del cittadino.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La Costituzione italiana. Origini. Principi fondamentali, Diritti e doveri, l'ordinamento della Repubblica; Individuare e comprendere come si è giunti alla nostra Costituzione, la sua struttura, i principi ispiratori, i diritti e i doveri di un Cittadino consapevole; La sovranità popolare, democrazia diretta e indiretta; uguaglianza formale e sostanziale; I poteri dello Stato, principio di divisione; il Parlamento, il sistema bicamerale; il voto; La cittadinanza: I diritti umani inalienabili e la loro tutela; Comprendere l'evoluzione storica dei diritti umani.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	1
Voto da più di 6 a 8	46,5
Voto uguale a 6	50
Voto meno di 6	2,5

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	x
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	x
Difficoltà relazionali tra gli alunni	x
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>croccettare le relative caselle</i>)				
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica	Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze	DDI videolezioni	x
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala	DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	x
Aula LIM	x	Laboratorio Accoglienza turistica	Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

Conoscenza degli argomenti; capacità espressive; attitudine alla riflessione.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

Conoscenza degli argomenti; capacità espressive; attitudine alla riflessione.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati; Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente; Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni.

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2023 / 2024

Libro di testo utilizzato: Materiale fornito dal docente.

Programma svolto

- Seconda metà del XIX secolo in Italia (Terza guerra d'indipendenza italiana; Brigantaggio postunitario italiano; Questione romana e meridionale; Destra e sinistra storica)*; Seconda metà del XIX secolo nel resto del mondo (Guerre d'indipendenza ispanoamericane; Guerra di secessione americana; Giappone moderno; Otto von Bismark e l'unificazione tedesca)*; Età giolittiana (Imperialismo; L'avventura coloniale italiana; Belle Époque; La “grande migrazione” italiana nel mondo); Prima guerra mondiale; Il pensiero di Karl Marx e il *Manifesto del partito comunista*; Rivoluzioni russe; Genocidio armeno; Primo dopoguerra in Italia e l'avvento del Fascismo; Primo dopoguerra in Germania e l'avvento del Nazionalsocialismo di Adolf Hitler; Stalin; Grande Depressione negli USA; Guerra civile spagnola; Seconda guerra mondiale (Shoah; Resistenza; Crimini di guerra italiani; Stragi nazifasciste in Italia; Foibe); Guerra fredda; Miracolo economico italiano; Sessantotto e Anni di piombo in Italia; Guerre di mafia; Anni Novanta del XX secolo (Maxiprocesso di Palermo e stragi mafiose; Tangentopoli; Guerra di Bosnia-Erzegovina e del Kosovo).

Lanzo Torinese, 15/05/2024

Il docente

Davide Boccia

* Argomenti del programma di quarta trattati in quinta (a.s. 2023/2024) per completare il programma del precedente anno scolastico (a.s. 2022/2023).

RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5 SEO**ANNO SCOLASTICO 2023 / 2024****DOCENTE** Antonio David Alberto**MATERIA** Lingua inglese**NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE**

PREVISTE	66
SVOLTE	55

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	
SVOLTE	6

TIPOLOGIA DI VERIFICA: *(crocettare le relative caselle)*

Interrogazione lunga	X	Tema o problema		Esercizi	
Interrogazione breve	X	Relazione	X	Altro (<i>specificare</i>)	
Prove strutturate o semi-strutturate	X	Questionario		Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: *(crocettare le relative caselle)*

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	X
Sportello didattico		Altro	

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA :**CONOSCENZE :**

Educazione alimentare; sicurezza alimentare in un mondo sostenibile; contaminazione alimentare; igiene; HACCP, ristoranti e bar; qualità alimentare; stili di vita e diete; salute e nutrizione;

COMPETENZE:

Capire brevi testi connessi alla sicurezza e difesa alimentare; ottenere informazioni sulla sostenibilità nella catena alimentare; imparare a combinare arte culinaria e problemi sostenibili; capire brevi testi connessi alla contaminazione alimentare e all'avvelenamento alimentare; ottenere informazioni su nuovi prodotti alimentari; capire brevi testi sulla sicurezza alimentare; ottenere informazioni sull'igiene; ottenere informazioni sulle linee guida di prevenzione alimentare; capire brevi testi connessi agli stili di vita e alle diete salutari; descrivere e comparare diversi tipi di dieta; apprendere nozioni su obesità e sovrappeso; ottenere informazioni su allergie e intolleranze alimentari; capire brevi testi sulle differenti pratiche alimentari delle diverse religioni;

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Risorse rinnovabili e sostenibilità nella catena alimentare.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	50
Voto da più di 6 a 8	50
Voto uguale a 6	
Voto meno di 6	

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA(<i>croccettare</i>)	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	X
Scarsa motivazione allo studio	X
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>croccettare le relative caselle</i>)				
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni
Lavori di gruppo	X	Laboratorio Sala		DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)
Aula LIM	X	Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E ORALI:

1. grado di conoscenza della disciplina;
2. aderenza delle risposte alle domande;
3. chiarezza e capacità espositiva;
4. capacità di argomentazione e di ragionamento.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe ha raggiunto un buon livello complessivo. Sostanzialmente il gruppo classe è diviso in due parti, da un lato gli studenti arrivati dal diurno che hanno una base decisamente più solida nell'utilizzo delle regole grammaticali inglesi, dall'altro lato, invece, abbiamo i ragazzi che hanno frequentato a partire dal primo segmento, due anni fa.

Questo livello iniziale basso ha reso necessario un ripasso iniziale delle basi grammaticali inglese, con la spiegazione dei tempi verbali fondamentali e solo nel secondo quadrimestre è iniziato il vero e proprio programma di quinta.

La classe ha raggiunto, come già detto, un buon livello seppur ampiamente guidato dal docente con verifiche strutturate, relazioni scritte, lavori a gruppi e interrogazioni su argomenti molto brevi.

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5SEO

ANNO SCOLASTICO 2023/ 2024

Libro di testo utilizzato: Top Class The cooking, bar and pastry world

Programma svolto

CONOSCENZE :

Educazione alimentare; sicurezza alimentare in un mondo sostenibile; contaminazione alimentare; igiene; HACCP, ristoranti e bar; qualità alimentare; stili di vita e diete; salute e nutrizione;

COMPETENZE:

Capire brevi testi connessi alla sicurezza e difesa alimentare; ottenere informazioni sulla sostenibilità nella catena alimentare; imparare a combinare arte culinaria e problemi sostenibili; capire brevi testi connessi alla contaminazione alimentare e all'avvelenamento alimentare; ottenere informazioni su nuovi prodotti alimentari; capire brevi testi sulla sicurezza alimentare; ottenere informazioni sull'igiene; ottenere informazioni sulle linee guida di prevenzione alimentare; capire brevi testi connessi agli stili di vita e alle diete salutari; descrivere e comparare diversi tipi di dieta; apprendere nozioni su obesità e sovrappeso; ottenere informazioni su allergie e intolleranze alimentari; capire brevi testi sulle differenti pratiche alimentari delle diverse religioni;

Lanzo Torinese,

15/05/2024

Il docente

Antonio David Alberto

DOCENTE : Monica Gutina

MATERIA : Matematica

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	99
SVOLTE	85

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	4
SVOLTE	4

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	x	Tema o problema	x	Esercizi	x
Interrogazione breve	x	Relazione		Altro (<i>specificare</i>)	
Prove strutturate o semi-strutturate		Questionario		Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	x
Sportello didattico		Altro	

UDA :

UDA 1: Funzioni reali di variabile reale e loro rappresentazione.

UDA 2: Concetto di limite e grafico di una funzione.

UDA 3:Calcolo dei limiti di una funzione.

UDA 4: Continuità di una funzione

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA :

CONOSCENZE : rif. Programma svolto in coda alla relazione

COMPETENZE:

- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati;

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA:

Fake news: dalle bufale sul web alla manipolazione dell'informazione dei media generalisti; il pensiero logico come attivatore dello spirito critico; l'osservazione della realtà e la verifica delle ipotesi come fasi del metodo scientifico applicabili all'analisi delle informazioni.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	8
Voto da più di 6 a 8	69
Voto uguale a 6	23
Voto meno di 6	--

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	x
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	x
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	

METODOLOGIE ADOTTATE				
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni
Lavori di gruppo	x	Laboratorio Sala		DDI Classroom / Altro (specificare)
Aula LIM	x	Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (specificare)

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI: Si fa riferimento alla griglia del PTOF

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE: Si fa riferimento alla griglia del PTOF

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE	INDICARE QUALI Nessuna attività
---	--

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO:

La classe presentava inizialmente alcune lacune dovute alle scelte didattiche dell'anno precedente, ma si è adattata rapidamente alle richieste e ha accolto i metodi proposti. Complessivamente presenta alcune disomogeneità legate all'interesse per la materia, alla costanza nello studio e a una generale mancanza di consolidamento dei prerequisiti; il profitto è comunque mediamente discreto.

Libro di testo utilizzato: Lorenzo Pantieri “Matematica per le quinte degli Istituti Professionali” scaricabile gratuitamente dal sito dell’autore

Programma svolto

Le funzioni utilizzate negli esempi ed esercizi sono **funzioni razionali intere e fratte.**

A titolo di “recupero” dell’anno precedente sono state studiate le funzioni esponenziali $y=2^x$ e $y=(\frac{1}{2})^x$

UDA 1: Funzioni reali di variabile reale e loro rappresentazione.

- Dominio
- codominio
- insieme delle immagini
- intersezioni con gli assi
- studio del segno
- Simmetrie rispetto all’asse y e rispetto all’origine del piano cartesiano (funzioni pari e dispari)

UDA 2: Concetto di limite e grafico di una funzione.

- Intorno di un punto e dell’infinito.
- Definizione e significato di limite di una funzione $f(x)$ per x tendente ad un valore finito x_0 .
- Definizione e significato di limite di una funzione $f(x)$ per x tendente a infinito.
- Stima numerica del valore del limite di una funzione $f(x)$ per x tendente a x_0 o all’infinito.
- Concetto di limite e grafico di una funzione.
- Limite destro e limite sinistro di una funzione

UDA 3:Calcolo dei limiti di una funzione.

- Calcolo di limiti immediati.
- Forme indeterminate.
- Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata
- Classificazione di infiniti e infinitesimi in base all’esito del calcolo del limite che si presenta in forma indeterminata zero su zero o infinito su infinito

UDA 4: Continuità di una funzione

- Definizione di funzione continua.
- Continuità delle funzioni in un intervallo.
- Esempi di funzioni continue.
- Discontinuità delle funzioni.
- Funzioni definite a tratti
- Asintoti verticali e orizzontali.
- Grafico probabile di una funzione

Lanzo Torinese, 15/05/2024

Il docente

Monica Gutina

RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5SEO**ANNO SCOLASTICO 2023 / 2024****DOCENTE** Ivano Maddaleno**MATERIA** Scienza e cultura dell'alimentazione**NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE**

PREVISTE	99
SVOLTE	100

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	3
SVOLTE	3

TIPOLOGIA DI VERIFICA: (*crocettare le relative caselle*)

Interrogazione lunga	X	Tema o problema		Esercizi	
Interrogazione breve	X	Relazione		Prove pratiche individuali	
Prove strutturate o semi-strutturate	X	Questionario		Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: (*crocettare le relative caselle*)

Corso di recupero (n° ore		Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	X
Sportello didattico		Altro	

UDA : rif. programma svolto**OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA** (*indicare quali*):**CONOSCENZE:**

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

Certificazioni di qualità e sistema HACCP.

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

COMPETENZE:

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web.

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

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

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Macroarea:

Sviluppo sostenibile.

Contenuti:

- Disponibilità delle risorse ambientali (suolo, acqua,aria).
- Principali forme di inquinamento (piogge acide,effetto serra).
- Tipi di agricoltura e loro sostenibilità (convenzionale,integrata,biologica, biodinamica).
- Concetto di filiera agroalimentare e km0.
- Sprechi produttivi, Carta di Milano, impronta ecologica, doppia piramide Ambientale-Alimentare.
- Documentario "Before the flood"- Punto di non ritorno.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	0
Voto da più di 6 a 8	100
Voto uguale a 6	0
Voto meno di 6	0

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA(<i>croccettare</i>)	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	X
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	X
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>croccettare le relative caselle</i>)				
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica	Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze	DDI videolezioni	
Lavori di gruppo	X	Laboratorio Sala	DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	X
Aula LIM	X	Laboratorio Accoglienza turistica	Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI: Si fa riferimento alla griglia del PTOF.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE: Si fa riferimento alla griglia del PTOF.

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
	28

Spettacoli teatrali on line	Nulla
Progetti	Nulla
Stage	Nulla
Altro (<i>specificare</i>)	Nulla

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO:

La classe inizialmente si compone di 15 elementi, di questi 2 non hanno frequentato le lezioni o risultano ritirati. I rimanenti 13 elementi si presentano in due sottogruppi, il primo composto da soggetti più maturi, ha frequentato in modo costante e partecipativo le lezioni, conseguendo anche un rendimento migliore, salvo poche eccezioni. Il secondo gruppo costituito da elementi più giovani ha frequentato e partecipato alle lezioni in modo altalenante, conseguendo mediamente un rendimento minore rispetto al primo gruppo.

Complessivamente non si sono verificate mancanze di rispetto nei confronti del docente, le conoscenze e le competenze sono in linea con quanto preventivato ad inizio anno scolastico.

Gli alunni sono in grado di tradurre in azioni le conoscenze, abilità e competenze acquisite.

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5SEO

Libro di testo utilizzato:

Rodato Silvano - Alimentazione Oggi 2ED. – vol. per il quinto anno (Ldm) - Scienza e Cultura Alimentazione Serv. Enogastr. e Sala Vendita – Clitt.

Dispense e materiali forniti dal docente.

UDA N°1: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile (risorse della terra, inquinamento).
- Sistemi produttivi in agricoltura (convenzionale, integrata, biologica, biodinamica).
- Filiera agroalimentare e impronta ecologica (definizione di filiera agroalimentare, km0, sprechi produttivi, carta di Milano, impronta ecologica, doppia piramide alimentare-ambientale).
- Nuovi prodotti alimentari (classificazione degli alimenti, alleggeriti, fortificati, funzionali, prebiotici, innovativi, integratori, OGM).
- Qualità degli alimenti (definizioni di qualità, certificazioni ISO, DOP, IGP, STG, DE.CO., Slow food, Bio, etichettatura alimentare, fake news alimentari, principali frodi alimentari).

UDA N°2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

- Contaminazioni alimentari (tipi di contaminazione, chimiche, fisiche, biologiche).
- Malattie da contaminazione biologica negli alimenti (principali infezioni, intossicazioni, tossinfezioni, infestazioni alimentari).
- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP (normativa di riferimento, igiene di locali-personale-attrezzature, sistema HACCP e principi).
- Additivi alimentari sicurezza e criticità (cenni).
- Sicurezza sul lavoro (cenni).

UDA N°3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- Alimentazione equilibrata e LARN (definire i termini di una dieta equilibrata, valutazione dello stato nutrizionale, peso teorico, IMC, massa corporea, fabbisogno energetico, LARN).
- Linee guida modelli alimentari (linee guida per una sana alimentazione, principali modelli alimentari, dieta mediterranea).
- Dieta nelle varie fasce di età (infanzia, pubertà, adolescenza, gravidanza, nutrice, adulto, terza età).
- Dieta nello sport.

UDA N°4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE

- Alimentazione nella ristorazione (cenni sui principali tipi di ristorazione e menu caratterizzanti). *
- Tipologie dietetiche (principali stili alimentari e tipologie dietetiche, dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, crono dieta, a zona, paleo dieta, nordica, giapponese, dimagranti).

UDA N°5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Obesità e sindrome metabolica (valutazione dello stato di obesità e patologie correlate).
- Malattie cardiovascolari (dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione).
- Diabete (principali tipi di diabete, indice e carico glicemico, indicazioni dietetiche).
- Malattie dell'apparato digerente (reflusso, gastrite, ulcera, morbo di crohn, colon irritabile, colite, diverticoli, diarrea, meteorismo, disturbi epatici).
- Alimentazione e tumori (definizione di tumore, fattori cancerogeni e anticancerogeni, regola dei 5 colori).
- Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia, DCA minori, abusi di alimenti e bevande).
- Malattie da carenza di nutrienti e altre patologie (anemia, gotta, osteoporosi, calcoli).
- Allergie e intolleranze alimentari (differenze principali, celiachia, fenilchetonuria, favismo).

UDA N°6: ASPETTI RELIGIOSO ANTROPOLOGICI LEGATI AL CIBO E PROMOZIONE DEL “MADE IN ITALY” *

- Alimentazione e religione (Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo).
- Antropologia del cibo e consumi alimentari (cenni)
- Promozione del “Made in Italy” (tutela del settore agroalimentare italiano, marketing, etichettatura, turismo enogastronomico).

*=Argomenti in programma solamente accennati e/o non ancora debitamente trattati al momento della stesura del presente documento.

Lanzo Torinese, 15/05/24

Il docente

Ivano Maddaleno

RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5SEO**ANNO SCOLASTICO 2023 / 2024****DOCENTE** **Cosimo Sancì****MATERIA** **Enogastronomia****NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE**

PREVISTE	198
SVOLTE	195

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	0
SVOLTE	1

TIPOLOGIA DI VERIFICA: (*croccettare le relative caselle*)

Interrogazione lunga	X	Tema o problema		Esercizi	
Interrogazione breve	X	Relazione	X	Prove pratiche individuali	X
Prove strutturate o semi-strutturate		Questionario		Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: (*croccettare le relative caselle*)

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	X
Sportello didattico		Altro	

UDA : non previste**OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA** (*indicare quali*):

CONOSCENZE: Sicurezza igienica e sistema di sicurezza. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza. Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità, la sicurezza sul lavoro, gastronomia e società, il mercato enogastronomico, lo studio del piatto e l'arte della presentazione, il menu e la politica dei prezzi. Catering e Banqueting, organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina, il Magazzino alimentare, struttura e gestione, il tecnico dei servizi della ristorazione, le varie forme di ristorazione, gli stili di cucina, principali metodi di cottura, la rigenerazione in forno tradizionale, in microonde o a vapore col sottovuoto. La classificazione degli alimenti, i prodotti tipici, le etichette alimentari: DOP, IGP, STG, esercitazioni pratiche.

COMPETENZE: I corretti processi di sanificazione della cucina. I sette principi di sicurezza. Il manuale di autocontrollo. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza. Il D.lgs 81/2008 ex 626. La struttura del sistema di sicurezza e le figure professionali coinvolte. Valore culturale del cibo. Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi. La cucina tra tradizione ed innovazione. Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. La denominazione del piatto e gli stili della ricetta. Nozioni fondamentali delle dinamiche del gusto abbinamento di sapori e ingredienti. Le funzioni dei tipi di menu. La predisposizione della carta. Costi di produzione e prezzo di vendita. Progettare il menù per questa tipologia di eventi, organizzare il servizio e coordinare strumenti, mezzi e spazi. Le tecniche di legume differito. I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina. I criteri di scelta dell'attrezzatura. Gestire i rapporti con i vari reparti di carico, scarico e conservazione delle derrate. Requisiti, mansioni e responsabilità. Reparti facenti capo al food and beverage manager. Conoscere le principali caratteristiche dei locali di ristorazione, la qualità del servizio che viene offerto. Le varie forme di cucina del nostro paese. Saper comporre menù regionali e nazionali con i prodotti tipici del territorio, riconoscere il valore della cucina mediterranea. Conoscere e saper utilizzare i vari metodi per riscaldare o rigenerare i cibi. Saper stoccare correttamente i vari tipi di alimenti. Conoscere i principali prodotti tipici. Saper valorizzare un determinato prodotto. Acquisire le manualità necessarie per realizzare il piatto.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Nessuna

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	0
Voto da più di 6 a 8	100
Voto uguale a 6	0
Voto meno di 6	0

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA(crocettare)	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	X
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	X
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (crocettare le relative caselle)					
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia	X
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni	
Lavori di gruppo	X	Laboratorio Sala		DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	
Aula LIM	X	Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI: Si fa riferimento alla griglia del PTOF.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE: Si fa riferimento alla griglia del PTOF.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE PRATICHE: Si fa riferimento alla griglia del PTOF.

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali on line	Nulla
Progetti	Nulla
Stage	Nulla
Altro (<i>specificare</i>)	Nulla

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO: La classe nel corso degli anni si è dimostrata particolarmente attenta e vogliosa di apprendere le conoscenze ed acquisire le competenze specifiche necessarie per il raggiungimento degli obiettivi previsti, come da programmazione disciplinare. Si fa presente inoltre che gli obiettivi previsti sono stati raggiunti quasi tutti con la piena collaborazione della classe.

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5SEO

ANNO SCOLASTICO 2023/ 2024

Libro di testo utilizzato:

Appunti e dispense fornite dal docente.

Programma svolto:

Sicurezza igienica e sistema di sicurezza.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.

Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

La sicurezza sul lavoro

Il mercato enogastronomico.

Lo studio del piatto e l'arte della presentazione

Il menu e la politica dei prezzi.

Catering e Banqueting

Il Magazzino alimentare. Struttura e gestione.

Le varie forme di ristorazione.

Gli stili di cucina.

Principali metodi di cottura.

La rigenerazione in forno tradizionale, vapore col sottovuoto.

La classificazione degli alimenti.

I prodotti tipici.

Le etichette alimentari: DOP, IGP, STG.

Esercitazioni pratiche.

Lanzo Torinese, 15/05/24

Il Docente

Cosimo Sanci

RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5SEO

ANNO SCOLASTICO 2023 / 2024

DOCENTE ENRICO CAVIOLO

MATERIA ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	66
SVOLTE	68

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	2
SVOLTE	2

TIPOLOGIA DI VERIFICA: *(crocettare le relative caselle)*

Interrogazione lunga	x	Tema o problema		Esercizi	x
Interrogazione breve		Relazione		Altro <i>(specificare)</i>	X
Prove strutturate o semi-strutturate	x	Questionario		Altro <i>(specificare)</i>	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: *(crocettare le relative caselle)*

Corso di recupero (n° ore		Recupero in orario curricolare	X
Sportello didattico		Altro	

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:

ABILITA' e COMPETENZE (G.U. n.173 del 27/7/2018)	CONOSCENZE	UNITA' DIDATTICHE
Riconoscere le caratteristiche dei vini e inquadrare le categorie tipologiche in relazione a caratteristiche organolettiche e di lavorazione	Vendemmia Fermentazione Vinificazioni Tipologie	Concetti introduttivi all'enologia
<u>Competenza in uscita n.9</u> <u>(...terminologia di settore e registri linguistici...)</u> Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini	Scheda grafica di abbinamento AIS Sensazioni soporifere tattili del vino Sensazioni soporifere tattili del cibo	Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande. 36

e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.		
Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.	I principi della tecnica di abbinamento cibo-vino	Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande
<u>Competenza in uscita n. 4 (...valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia e territorio...)</u>	La grassezza. L'untuosità. Definizioni e caratteristiche	
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande	Pane e paste alimentari. La tendenza dolce	Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande	Pesci crostacei molluschi. Luxury food. classificazione e caratteristiche organolettiche.	
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio	La succulenza. Le carni. Salumi Sapidità, speziatura, aromaticità, grassezza.	Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale
Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	Formaggi: classificazione e caratteristiche organolettiche. Succulenza, sapidità, aromaticità	
Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.	I principi della tecnica di abbinamento cibo-vino	
Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.	Dessert e frutta. Torino è il culto del cioccolato. Il Barolo chinato. Dolci al cioccolato: tipologie e oli fondente.	Valorizzazione del territorio
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	Le durezza del cibo: tendenza amarognola, tendenza acida, sapidità. Gusti umani e abbinamenti impossibili.	

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

L'etica nei processi della produzione e nella commercializzazione enoica. Il caso italiano del vino al metanolo.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	30%
Voto da più di 6 a 8	20%
Voto uguale a 6	50%
Voto meno di 6	0

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	x
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>crocettare le relative caselle</i>)					
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala	x	DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

Ogni prova proposta nelle verifiche è stata accompagnata dal relativo metro valutativo, inoltre è stato comunicato alla classe in occasione delle verifiche orali il punteggio minimo da raggiungere per ottenere la sufficienza. Si è sempre cercato di anteporre ad ogni momento valutativo una approfondita spiegazione con digressioni che determinassero i contesti talvolta anche storico e geografico dove si collocano gli argomenti trattati, e verifiche formative al fine di corroborare ulteriormente la preparazione della classe con una o più simulazioni dello stesso compito/interrogazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- acquisizione delle conoscenze
- comprensione ed uso del linguaggio specifico e correttezza formale
- capacità di applicazione delle conoscenze

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe è costituita da 15 allievi due dei quali hanno cessato la frequentazione nel corso dell'anno. La classe nel complesso, la maggior parte della quale ha partecipato in maniera costruttiva al dialogo educativo, ha manifestato interesse per la materia, a tratti anche profondo; in alcuni casi sono stati raggiunti dei risultati eccellenti. Sussiste, tuttavia, un gruppo più ridotto che ha manifestato maggiori difficoltà nella materia e ha maturato numerose assenze e ritardi. Gli obiettivi tuttavia raggiunti da questo piccolo gruppo di alunni possono considerarsi nel complesso sufficienti. Il comportamento per quanto attiene alla disciplina è stato sempre improntato sull'educazione e sul massimo rispetto delle persone e dei luoghi,

DOCENTE: ENRICO CAVIOLO

MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

Libro di testo utilizzato: dispense del docente tratte da:

Il mondo del sommelier.

La degustazione.

Cibo e vino.

Ed 2017, didattica di Associazione Italiana Sommelier, DPR 06 04 1973, Bertani et C. Industria grafica Cavriago (RE)

Programma svolto

Principi di enologia. La vendemmia. Mappatura delle categorie delle bevande: tutte le tipologie di vini: rossi, bianchi, rosè, spumanti (metodo classico e metodo Martinotti), passiti, maturazione tardiva, ice-wine, muffati, liquorosi.

Cenni sulle vinificazioni.

Enografia nazionale

Il Piemonte e le DOCG

La degustazione del vino

Analisi sensoriale del vino: scheda degustazione AIS

Tassonomia della scheda AIS

La concettualizzazione degli aspetti organolettici del vino, le loro caratteristiche e il rinvio alle caratteristiche della tipologia del prodotto, nell'esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo, nello stato evolutivo, strutturale e dell'armonia

Il profilo gusto olfattivo delle parti costitutive del vino.

Degustazione del cibo

Gli elementi saporiferi, tattili e gusto-olfattivi costitutivi del cibo: la struttura.

Le caratteristiche e qualità degli elementi gusto-olfattivi.

La misurazione dell'intensità degli elementi saporiferi, tattili e gusto-olfattivi costitutivi del cibo.

Tecniche abbinamento cibo vino

La concordanza e la contrapposizione.

Rappresentazione grafica degli elementi saporiferi, tattili e gusto-olfattivi costitutivi del cibo e del vino e il loro abbinamento.

Lanzo, 15 Maggio 2024

Il Docente
Enrico Caviolo



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5SEO**ANNO SCOLASTICO 2023 / 2024****DOCENTE** Timothy Butel**MATERIA** Lingua francese**NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE**

PREVISTE	66
SVOLTE	54

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	5
SVOLTE	4

TIPOLOGIA DI VERIFICA: (*croccettare le relative caselle*)

Interrogazione lunga	X	Tema o problema	Esercizi	X
Interrogazione breve	X	Relazione	Prove pratiche individuali	
Prove strutturate o semi-strutturate	X	Questionario	Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: (*croccettare le relative caselle*)

Corso di recupero (n° ore	Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	X
Sportello didattico	Altro	

UDA : rif. Programma svolto**OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA** (*indicare quali*):**CONOSCENZE:**

Conoscere le regioni francesi e le specificità della gastronomia di ogni regione trattata.

I prodotti tipici, i piatti tipici, le bevande tipiche, il turismo per ogni regione, la cultura locale, i luoghi fondamentali del turismo francese.

Grammatica: conoscere la coniugazione francese, le regole grammaticali per esprimersi in ambito turistico e di enogastronomia.

COMPETENZE:

Sapere scrivere frasi e parlare oralmente sugli argomenti trattati in lingua francese.

Essere in grado di presentare la cucina francese per ogni regione e presentarne la particolarità.

Sapere presentare i prodotti del territorio.

Ordinare autonomamente nei ristoranti francesi

Chiedere informazioni, rispondere e dialogare in ambito turistico.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA**Lo sviluppo sostenibile nella ristorazione francese**

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	7
Voto da più di 6 a 8	31
Voto uguale a 6	31
Voto meno di 6	31

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA (<i>croccettare</i>)	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	X
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	X
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>croccettare le relative caselle</i>)				
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica	Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze	DDI videolezioni	X
Lavori di gruppo	X	Laboratorio Sala	DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	X
Aula LIM	X	Laboratorio Accoglienza turistica	Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI: Si fa riferimento alla griglia del PTOF.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE: Si fa riferimento alla griglia del PTOF.

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali on line	Nulla
Progetti	Visita al museo Martini & Rossi il 24/05/24
Stage	Nulla
Altro (<i>specificare</i>)	Nulla

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO:

La classe presentava lacune nella padronanza della lingua francese con un livello disomogeneo tra chi necessitava un ripasso generale delle regole di base e chi meno. Questa disomogeneità è rimasta per tutto il periodo ma riuscendo a ridurre il divario. Il lavoro è stato svolto in un'atmosfera serena e proficua al lavoro e gli obiettivi sono stati raggiunti nonostante la classe fosse divisa a livello di rendimento in due.

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5SEO

Libro di testo utilizzato:

Dispense e materiali forniti dal docente.

Uda 1:

Région Rhône- Alpes, Champagne- Ardennes, Bourgogne,

Les produits du terroir:

Le Beaujolais Nouveau

Le Champagne

Les cépages

Le vin et son terroir

La volaille de Bresse

Les fromages de savoie

La crème de cassis

Le Kir

Le bouchon lyonnais

Uda 2:

Bretagne, Normandie et Pays de la Loire

Le cidre et le calvados

Les fruits de mer (huîtres et coquilles St. Jacques)

Crêpes et galettes

Le beurre salé

les vins

Uda 3:

Alsace, Lorraine, Grand Est, et Franche-Comté

La choucroute

le pain d'épices

Les vins d'Alsace

la bière d'Alsace

Les winstubs

Les plats typiques

Uda 4:

La région P.A.C.A. et Corse

L'huile d'olive

le poisson

Le Pastis

Douceurs provençales

Le miel corse

Uda 5:

L'île de France - Occitanie et Nouvelle-Aquitaine

La région de Paris - culture, monuments et gastronomie
Les vins de Bordeaux
Le foie gras
Le cassoulet
Le tourisme régional

Ripasso grammaticale:

Le présent de l'indicatif
Les articles définis, indéfinis et partitifs
L'interrogation en français
Le masculin, féminin et pluriel
L'accord des adjectifs
l'impératif
la négation
c'est - il est
exprimer son point de vue et donner son opinion
Le futur proche
les pronoms personnels et toniques
les adjectifs possessifs
Les COD-COI

Lanzo Torinese, 15/05/24

Il docente

Timothée Butel

RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5SEO

ANNO SCOLASTICO 2023 / 2024

DOCENTE: Morena CIRILLO

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	99
SVOLTE	80

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	3
SVOLTE	3

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	X	Tema o problema	Esercizi	X
Interrogazione breve	X	Relazione	Altro (<i>specificare</i>)	
Prove strutturate o semi-strutturate	X	Questionario	Altro (<i>specificare</i>)	

Per le classi IPSEOA:

UDA :

UDA 1 - LE IMPRESE RISTORATIVE

I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore;

Le norme in caso di crisi d'impresa;

La tutela della privacy, la sicurezza sul luogo di lavoro e la sicurezza alimentare;

Il contratto ristorativo;

Il sistema e le certificazioni di qualità;

I marchi di settore.

UDA 2 - IL MARKETING

L'evoluzione del concetto di marketing e il CRM;

L'importanza del marketing territoriale e le sue strategie;

Le fasi del piano di marketing e i suoi obiettivi;

Il ciclo di vita del prodotto;

Le diverse strategie del marketing mix.

UDA 3 - LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

Il business plan e le sue fasi;

I concetti principali di pianificazione , programmazione e controllo di gestione;

Il budget di un'impresa ristorativa.

Food cost

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):

CONOSCENZE : Contenuti , regole, principi tecnici , metodi e procedure.

COMPETENZE: Capacità di utilizzare tecniche e strumenti gestionali adeguati nella produzione e organizzazione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

I diritti dei consumatori: Introduzione al Codice del Consumo e dei diritti “fondamentali” dei consumatori volti a proteggere a tutto campo il consumatore , superando il concetto di interessi collettivi o diffusi per arrivare a quello di veri e propri diritti soggettivi, garantendone di conseguenza la tutela individuale e collettiva.

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA (crocettare)	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	X
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	X
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (specificare)	

Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>crocettare le relative caselle</i>)				
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica	Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze	DDI videolezioni	
Lavori di gruppo	x	Laboratorio Sala	DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica	Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA*

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE PRATICHE:

Verifiche formative orali, verifiche sommative scritte con l'utilizzo anche delle verifiche del testo adottato nella forma di trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla e problemi a soluzione rapida.

Per quanto riguarda le corrispondenze tra voti e livelli di conoscenza, competenza e capacità, si rimanda ai criteri di valutazione evidenziati nel verbale dipartimentale disciplinare .

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

***rif. Programmazione di Dipartimento di Diritto 2023/2024**

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali on line	
Progetti	
Stage	
Altro (<i>specificare</i>)	

--	--

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe ha dimostrato interesse e partecipazione propositiva alle lezioni e alle attività svolte.

Ha acquisito conoscenze pertinenti al programma con capacità di organizzare i contenuti appresi, salvo poche eccezioni.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

L'obiettivo è stato quello di abituare gli studenti al ragionamento e non solo teorico, in modo da affrontare compiti di realtà sempre più complessi, nei quali possano capire ed apprezzare l'importanza e l'utilità della disciplina economica aziendale, lavorando sulle competenze trasversali.

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE V SEO

ANNO SCOLASTICO 2023/ 2024

Libro di testo utilizzato:

DE LUCA – FANTOZZI “Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva ” Edizione mista
LIVIANA – DEA SCUOLA

Programma:

DTA

LE IMPRESE RISTORATIVE

I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore;

Le norme in caso di crisi d'impresa;

La tutela della privacy, la sicurezza sul luogo di lavoro e la sicurezza alimentare;

Il contratto ristorativo;

Il sistema e le certificazioni di qualità;

I marchi di settore.

IL MARKETING

L'evoluzione del concetto di marketing e il CRM;

L'importanza del marketing territoriale e le sue strategie;

Le fasi del piano di marketing e i suoi obiettivi;

Il ciclo di vita del prodotto;

Le diverse strategie del marketing mix.

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

Il business plan e le sue fasi;

I concetti principali di pianificazione , programmazione e controllo di gestione;

Il budget di un'impresa ristorativa.

Food cost

EDUCAZIONE CIVICA:

I Diritti dei consumatori

Lanzo Torinese, 13/05/2024

La docente

Morena CIRILLO

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5SEO

ANNO SCOLASTICO 2023/ 2024

DOCENTE

TUTTI I DOCENTI

MATERIA

EDUCAZIONE CIVICA

DISCIPLINA	CONTENUTI	AFFERENZA ALLE MACROAREE MINISTERIALI (Legge 92/2019)		
		Costituzione	Sviluppo sostenibile	Cittadinanza digitale
ITALIANO E STORIA	La Costituzione italiana. Origini. Principi fondamentali, Diritti e doveri, l'ordinamento della Repubblica; Individuare e comprendere come si è giunti alla nostra Costituzione, la sua struttura, i principi ispiratori, i diritti e i doveri di un Cittadino consapevole; La sovranità popolare, democrazia diretta e indiretta; uguaglianza formale e sostanziale; I poteri dello Stato, principio di divisione; il Parlamento, il sistema bicamerale; il voto; La cittadinanza: I diritti umani inalienabili e la loro tutela; Comprendere l'evoluzione storica dei diritti umani.	X		
Alimentazione	-Disponibilità delle risorse ambientali (suolo, acqua,aria). -Principali forme di inquinamento (piogge acide,effetto serra). -Tipi di agricoltura e loro sostenibilità (convenzionale,integrata,biologica, biodinamica). -Concetto di filiera agroalimentare e km0. -Sprechi produttivi, Carta di Milano, impronta ecologica, doppia piramide Ambientale-Alimentare. -Documentario "Before the flood"- Punto di non ritorno.		x	
Matematica	Fake news: dalle bufale sul web alla manipolazione dell'informazione dei media generalisti; il pensiero logico come attivatore dello spirito critico; l'osservazione della realtà e la verifica delle ipotesi come fasi del metodo scientifico applicabili all'analisi delle informazioni			x
Diritto	I diritti del consumatore		x	
Francese	Le développement durable dans la restauration		x	
Inglese	Risorse rinnovabili		x	