

Esami di Stato conclusivi del corso di studi

d.lgs. n. 62 del 2017

Ordinanza Ministeriale 22 marzo 2024, n. 55

“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

Articolo 3, comma 1, lettera g) – D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO classe V sez B

SERVIZI DI SALA E VENDITA

anno scolastico 2023 - 2024

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO	3
1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE	3
2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO	3
2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)	5
2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze	8
3. ESAME DI STATO 2023/24	9
3.1 Prove di esame	9
3.2 PCTO	16
3.3 EDUCAZIONE CIVICA	19
4. CREDITI E VOTI	23
5. INCLUSIONE	23
SEZIONE B - PROFILO CLASSE	25
1. COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE	25
2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI	27
2.1 Obiettivi	27
2.2 Metodologie Didattiche	29
2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento	29
3. VALUTAZIONE	30
3.1 Criteri di valutazione	31
4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE	32
SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO	34
1. Tabelle - Allegato C	35
SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA	36
1. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	36
2. CREDITI FORMATIVI	37
3. CURRICULUM DELLO STUDENTE	38
SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE	39
DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO	98
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	98
APPENDICE NORMATIVA	98

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE				
Docente Coordinatore: Prof.ssa Leo Rosanna				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LEO ROSANNA	ITALIANO			X
LEO ROSANNA	STORIA			X
MAGLI MARIA PIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
SANTORO DOMENICO	LABORATORIO DEI SERVIZI SALA E VENDITA	X	X	X
BASILE ANGELO	LABORATORIO SALA E VENDITA	X	X	X
CALAMO FRANCESCO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	X	X	X
PREZIUSO AMALIA	LINGUA INGLESE	X	X	X
PECERE SALVATORE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			X
RUGGIERO GIUSEPPE	MATEMATICA	X	X	X
LEONARDI FRANCESCA MIRIAM CHIARA	LINGUA FRANCESE			X

SGURA ANGELA	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
SCONOSCIUTO ANDREA	RELIGIONE			X
TANZARIELLO ANGELO	SOSTEGNO	X	X	X

2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO

A decorrere dal settembre **2010** gli studenti iscritti al primo anno dell'indirizzo a denominazione SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA FINALITÀ seguono un piano di studi innovativo per contenuti, ore disciplinari e metodologie così come previsto dalla Riforma dell'istruzione secondaria superiore e in particolare dal **D.P.R. 87/2010** che norma il **Riordino per gli Istituti professionali**.

Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

- *l'integrazione dei saperi;*
- *il ricorso ai laboratori come didattica ordinaria per promuovere il saper fare e l'apprendimento induttivo;*
- *la prassi dei tirocini, degli stage e dell'alternanza per promuovere un incontro significativo con la realtà economica;*
- *la strutturazione della didattica per competenze;*
- *la certificazione dei risultati di apprendimento, utile al riconoscimento di quanto acquisito anche in ambito europeo.*

In specie, la **Riforma 2010** colloca l'**Istituto ALBERGHIERO** nel **settore professionale dei servizi**, articolato in quattro indirizzi dei quali **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** raccoglie i percorsi di studio già titolati Tecnico dei servizi di ristorazione e Tecnico dei servizi turistici.

A decorrere dall'anno scolastico **2012/2013**, l'IPEOA "S. Pertini" di Brindisi non è sede di qualificazione triennale.

Conformemente alle "Linee di indirizzo per il dimensionamento della rete scolastica e la programmazione dell'offerta formativa" dall'anno scolastico **2016/2017** - in adesione alle finalità e agli obiettivi, ai principi generali e ai criteri programmatici per le istituzioni scolastiche di 2° ciclo- la scuola include l'opzione **"Prodotti dolciari artigianali e industriali"** (articolazione ENOGASTRONOMIA).

Il diploma quinquennale - di esclusiva competenza dell'Istituto - è titolo idoneo alla partecipazione a pubblici concorsi, all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Con il **decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017** gli istituti professionali diventano **scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca**, sperimentazione e innovazione didattica.

I percorsi di Istruzione professionale prevedono un **biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni dell'indirizzo specifico**. Gli istituti professionali sono caratterizzati da:

- nuovi indirizzi (in numero di 11) sempre più coerenti con il sistema produttivo che caratterizza il "Made in Italy";
- modello didattico basato sulla personalizzazione dell'offerta formativa, sull'uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un'integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze;
- didattica orientativa finalizzata ad accompagnare e indirizzare le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi;
- valorizzazione dell'autonomia didattica fondata su maggiore flessibilità e materie aggregate per assi culturali;
- articolazione in un biennio unitario, seguito da un triennio finalizzato all'approfondimento della formazione dello studente.

Tra gli 11 indirizzi di Istruzione professionale, connotati da attrattività e rispondenti alle richieste dei territori e del mondo produttivo, è l'**indirizzo vocazionale IPEOA**.



2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)

In un rapporto continuo con il mondo del lavoro, l’istruzione professionale punta a diventare un laboratorio permanente di ricerca e di innovazione, motore di sviluppo e di crescita nell’ambito di percorsi connotati da identità culturale, metodologica e organizzativa - riconoscibile dalle studentesse, dagli studenti e dalle loro famiglie - riassunta nel **Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)** del diplomato dell’istruzione professionale.

Il P.E.Cu.P. presuppone l’acquisizione di una serie di **Risultati di apprendimento comuni** a tutti i percorsi - declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze - aventi l’obiettivo di far acquisire alle studentesse e agli studenti competenze generali, basate sull’integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

Esso viene integrato da un **Profilo di uscita** per ciascuno degli 11 indirizzi, inteso come standard formativo in uscita dal percorso di studio, caratterizzato da un insieme compiuto e riconoscibile di competenze valide e spendibili nei contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato.

In specie, a conclusione del percorso quinquennale, il **Diplomato** consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell’Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di “competenze”.

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il Profilo di uscita dell'indirizzo di studio IPEOA, come descritto, è associato ai codici ATECO e a specifico settore economico-professionale.



Il profilo è declinato e orientato all'interno delle validate macro aree di aree di attività che contraddistinguono la filiera con riferimento ai codici **ATECO** e alle specifiche caratterizzazioni di **Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica**.

TITOLO DI STUDIO

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'ALBERGHIERA"

ARTICOLAZIONI DI INDIRIZZO

-ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

-ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI "

-ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

-ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Enogastronomia

Nell'articolazione "**Enogastronomia**" ed "**Enogastronomia: prodotti dolciari artigianali e industriali**", 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.

Servizi di sala e di vendita

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.

Accoglienza turistica

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento




Competenze specifiche di indirizzo DI SALA E VENDITA”

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

3. ESAME DI STATO 2023/24

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Dlgs 62/2017 consistono in **due prove scritte** e da **un colloquio**, che ha la finalità di **accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale** dello studente.

L' Esame di Stato della Scuola Secondaria di II° grado negli istituti professionali di nuovo ordinamento, è così articolato:

-  prova scritta di Italiano comune per tutti gli indirizzi
-  prova scritta **nazionale su competenze e nuclei tematici fondamentali di indirizzo**
-  colloquio per verificare la capacità del candidato di collegare le conoscenze acquisite in una prospettiva pluridisciplinare.

3.1 Prove di esame

Prima prova scritta

La prima prova scritta di Italiano è predisposta su base nazionale. Alle candidate e ai candidati saranno proposte sette tracce di tre diverse tipologie:

- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario (2 tracce)
- Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo (3 tracce)
- Tipologia C: riflessioni critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (2 tracce)

Valgono come quadri di riferimento gli allegati al d.m. n.1095 del 2019.

Il punteggio in sede di esame è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegata Tabella 1 della OM.

Seconda prova scritta

Per l'anno scolastico 2023/2024, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per il percorso di studio IPEOA è individuata dall' Allegato B/3 O.M. 55.

Restituite per il Ns indirizzo di studi, articolazioni e opzione le seguenti discipline:

Materie seconda prova maturità articolazione Enogastronomia
- Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Materie per l'opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali - Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

Materie seconda prova Articolazione Servizi di Sala e di vendita
- Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Materie seconda prova maturità articolazione Accoglienza turistica
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle **competenze professionali** cui sono correlati i **nuclei tematici fondamentali**.

La prova sarà strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti/percorsi formativi che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.


La parte nazionale della prova indicherà e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento.

La Commissione d'esame è chiamata a declinare le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, **con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.**

La durata della prova è di 6 ore, se si tratta solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, con integrazione laboratoriale **non prevista per il Ns istituto.**

I Nuclei tematici M.I.M

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

- 
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

ELENCO NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI IPEOA S. PERTINI CLASSE 5^

B

TITOLO	CONTENUTI DI AMBITO DISCIPLINARE	
1. Famiglia e società: salute e benessere	Disciplina	Argomenti
	Scienza degli alimenti	1.a Alimentazione equilibrata 1.b Tipologie di diete in condizioni fisiologiche e patologiche 1.c Reazioni avverse al cibo 1.d Alimentazione e cancro
	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Le abitudini alimentari I cambiamenti delle abitudini nell'era moderna Tendenze future: ricerca del piacere e attenzione alla salute
	Laboratorio di servizi sala e vendita	-L'organigramma di sala e bar -Il cliente e le sue esigenze. -Nuove figure professionali ---Il menù , la carta dei vini e altre carte come strumento di comunicazione -Diverse tipologie di Menù -Il bere miscelato consapevole.
	Italiano	-Luigi Pirandello, "Il fu Mattia Pascal" -Giovanni Verga "I Malavoglia" "Ciclo dei vinti" "Mastro don Gesualdo" "La lupa" - Luigi Pirandello, la follia e la morte "Il treno ha fischiato" da Novelle per un anno" "La nascita di Adriano Meis" da Il fu Mattia Pascal -Italo Svevo e la nevrosi di Zeno: malattia-salute "l'ultima sigaretta" - Giuseppe Ungaretti e il dolore di vivere
	Storia	La famiglia nel Fascismo: incentivi alle nascite e marginalizzazione delle donne Le riforme giolittiane Prima guerra mondiale: interventismo- neutralismo

	Lingua Inglese	-Food and Health -A good start: breakfast -Lunch break - What is better than a sandwich? The History of sandwiches -Get ready for dinner -The Healthy Eating Pyramid: food groups -The Mediterranean Diet
	Matematica	- Interpretare dati statistici

2. Igiene e Sicurezza	Disciplina	Argomenti
	Scienza degli alimenti	2.a Pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e loro prevenzione Malattie alimentari infettive Sistema HACCP
	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	L'igiene e la sicurezza alimentare La filiera alimentare Tracciabilità e rintracciabilità
	Laboratorio di servizi sala e vendita	-L'azienda enogastronomica -La sicurezza alimentare -La sicurezza sul lavoro -I sistemi e i marchi di qualità HACCP
	Italiano	Verga e la condizione dei fanciulli siciliani: Rosso Malpelo
	Storia	La vita in trincea nella Prima guerra mondiale La "società dei consumatori" a partire dalla seconda rivoluzione industriale La razione K (Ancestral Keys) delle truppe americane nella 2 ^a Guerra mondiale La vita nei campi di concentramento "Hitler e il putsch della birra"
	Lingua Inglese	-Technology in the kitchen: cook and chill - blast chillers -Food Safety Precautions : HACCP
	Matematica	-calcolo delle probabilità
3. Sostenibilità: innovazioni, tradizioni, made in Italy	Disciplina	Argomenti

	Scienza degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta mediterranea • filiera agroalimentare • nuovi prodotti alimentari • qualità degli alimenti
	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	I prodotti a Km. 0 Economia circolare
	Laboratorio di servizi sala e vendita	-Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile: il Bio e il KM0. -Il territorio, sistemi turistici e i prodotti locali della tradizione. -IL vino le tradizioni e le tecniche di abbinamento
	Italiano	-D'Annunzio e il panismo -L'identità e lo scambio culturale Italo-Svevo - Marinetti: Il manifesto futurista
	Storia	La società di massa L'alfabetizzazione delle masse in seguito alla prima guerra mondiale L'avventura coloniale italiana in Africa Fascismo ed autarchia
	Lingua Inglese	-Sustainable Food: Organic Food vs OGMs -Slow Food vs Fast Food -Sustainability in the kitchen : chef " go green" -L.Y.F.E. kitchen - LYFE 's " new recycled restaurants"
	Matematica	-rappresentare fenomeni collettivi

ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO



Finalità

Il colloquio si svolgerà secondo un **approccio multi-interdisciplinare**, volto a valutare la **capacità dello studente di operare collegamenti tra le materie studiate**. La commissione può assegnare un **massimo di 20 punti per la prova**. L'obiettivo del colloquio orale è accertare **il conseguimento del PECUP**, il profilo educativo, culturale e professionale dell'esaminato. La **normativa di riferimento** per la prova orale della maturità 2023 è l'**articolo 17, comma 9, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62**, qui riportato:

Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale della studentessa o dello studente. A tal fine la commissione, tenendo conto anche di quanto previsto dall'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107, propone al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera. Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola -lavoro svolta nel percorso di studi.

La prova è volta a verificare anche la **padronanza della lingua straniera** e le **competenze di educazione civica**. Spazio anche al **PCTO**, il percorso per le **competenze trasversali e per l'orientamento**, con un resoconto del percorso intrapreso durante gli anni, anche alla luce delle difficoltà determinate dall'emergenza sanitaria.

La commissione si attiene ai contenuti del documento nello svolgimento della prova orale. Durante il colloquio, infatti, la commissione valuta la capacità dello studente di elaborare, in una prospettiva pluridisciplinare, i temi più significativi di ciascuna disciplina (schede disciplinari).

3.2 PCTO

La progettazione, flessibile e personalizzata come da linee MIUR, contempera:

1. la dimensione curriculare;
2. la dimensione esperienziale;
3. la dimensione orientativa.

L'asse di intervento professionalizzante per la classe V B è:

• **Servizio “ad arte” e tendenze social: bar, banqueting & catering**

Nello scenario COVID come nella fragile cerniera di transizione alla normalità in resilienza educativa, la macroarea di indirizzo è risultata declinata in percorsi curriculari di classe nelle dimensioni del **TIROCINIO INTEGRATO SUL TERRITORIO** (partecipazione di studentesse/studenti a eventi aggregativi /occasioni professionalizzanti della SCUOLA APERTA AL TERRITORIO) / **TIROCINIO INTERNO** su gestione esecutiva IFS delle aree di attività didattico-aziendali della Scuola.

Per la classe V^a sez. B le **attività PCTO** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico

ANAGRAFICA DEL PCTO 2021/24
Articolazione SALA E VENDITA

Per ciò che riguarda l'anno scolastico **2021/2022** la scansione oraria delle 60 ore è così suddivisa:

ATTIVITA'	N° ORE
CORSO SICUREZZA	8
Accoglienza- Tirocinio - OPEN DAY IPEOA CAR.	24
INCONTRO PROF STOPPA” Inquinamento atmosferico e non solo”	6
INCONTRO PRESIDENTE Oasi Torre Quaceto e SlowFood	4
ATTIVITA' ALL'INTERNO DELL'ISTITUTO”Open Bar” e ALL'ESTERNO	18
TOTALE	60

Per ciò che riguarda l'anno scolastico **2022/2023** la scansione oraria delle 120 ore è così suddivisa:

ATTIVITA'	N° ORE
CORSO on line ILLY CAFFE'	5
INCONTRO IN ISTITUTO CON CARABINIERI DI CAROVIGNO “SICUREZZA UTILIZZO FUOCHI D'ARTIFICIO”	3
VISITE AZIENDALE BIRRIFICIO SALENTO a LEVORANO	6
PROGETTO “CORSA CONTRO LA FAME”	4
ACCOGLIENZA- OPEN DAY IPEOA CAR	24
INVENTARIO ATTREZZATURA DI LABORATORIO	4
TIROCINIO INTERNO”OPEN-BAR	ore visionabili su registro interno.
TOTALE	120

Per ciò che riguarda l'anno scolastico **2023/2024** la scansione oraria delle **30** è così suddivisa:

Attività del progetto di PCTO realizzate / ore		CLASSE 5°B CAR. 2023-24
Anno Scolastico 2023 / 2024	N. Ore	Annotazioni
Visita aziendale presso Distilleria Verola a Carmiano	5	TUTOR– IPEOA BR
Incontro in istituto con la Compagnia Carabinieri di Carovigno”Sicurezza utilizzo fuochi pirotecnici e polvere da sparo.	3	TUTOR– IPEOA BR
Webinar A.I.B.E.S. on line	3	ESPERTI ESTERNI TUTOR– IPEOA BR
Orientamento in uscita: presentazione corsi professionali ALMA	4	ESPERTI ESTERNI TUTOR– IPEOA BR
Orientamento in uscita: incontro ITS Accademi	4	ESPERTI ESTERNI TUTOR– IPEOA BR
Orientamento in uscita: dimostrazione pratica latte art.	4	ESPERTI ESTERNI TUTOR– IPEOA BR
Incontro a IPEOA di BRINDISI relatore esterno” Progetto cantine tenuta RUBINO “VINO –IN FORMAZIONE” degustazione vini	4	ESPERTI ESTERNI TUTOR– IPEOA BR
Orientamento in uscita: Società ETJCA	6	ESPERTI ESTERNI TUTOR– IPEOA BR
Incontro relatore esterno on line Progetto Laboratorio del sale “IODIO INFORMA 2.0“	4	ESPERTI ESTERNI TUTOR– IPEOA BR
Partecipazione progetto didattico “la fame nel mondo” presso il parco Le Colonne	4	TUTOR– IPEOA BR
ACCOGLIENZA-OPEN DAY –OPEN BAR con servizio di caffetteria e bar	Varie visionabili dal registro presenze allievi.	TUTOR– IPEOA BR
TOTALE ORE REALIZZATE (per l’intera classe)	41	Le ore individuali sono visibili nel prospetto allegato.

Competenze PCTO

I percorsi PCTO IPEOA BR si legittimano finalizzati all' acquisizione delle competenze peculiari dell'indirizzo di studi e delle competenze trasversali innovative ai sensi della Raccomandazione U.E 2018:

**competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
competenza in materia di cittadinanza; competenza
imprenditoriale;**

competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Le "Competenze" indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale

Per la valutazione delle competenze si assume il Modello EQF: 8 livelli di competenze

- 1: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato
- 2: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta con una certa autonomia
- 3: Assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio; adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi
- 4: Autogestirsi all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento; supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio
- 5: Gestire e supervisionare in contesti di attività di lavoro o di studio soggetti a cambiamenti imprevedibili; valutare e migliorare le prestazioni di se stessi e degli altri
- 6: Gestire attività o progetti tecnici o professionali complessi, assumendosi la responsabilità della presa di decisioni in contesti di lavoro o di studio imprevedibili; assumersi la responsabilità di gestire lo sviluppo professionale di singoli individui e di gruppi
- 7: Gestire e trasformare contesti di lavoro e di studio complessi e imprevedibili, che richiedono approcci strategici nuovi; assumersi la responsabilità di contribuire alle conoscenze e alle pratiche professionali e/o di valutare le prestazioni strategiche di gruppi

8: Dimostrare un grado elevato di autorità, innovazione, autonomia, integrità scientifica o professionale e un impegno sostenuto verso lo sviluppo di nuove idee o processi all'avanguardia in contesti di lavoro o di studio, tra cui la ricerca.



3.3 EDUCAZIONE CIVICA

Nel validare i percorsi e i progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di **Cittadinanza e Costituzione**, nonché la partecipazione studentesca ai sensi dello **Statuto** durante il colloquio, **i temi e le attività di Educazione civica 2023- 2024 sono oggetto di specifica trattazione in modalità interdisciplinare a partire dai contenuti e obiettivi di apprendimento qui di seguito esplicitati.**

QUINTO ANNO
UDA PRIMO QUADRIMESTRE "Salute e benessere" Totale ore 19
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Primo quadrimestre cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
ABILITA' essere consapevoli dell'importanza di scelte alimentari adeguate a stili di vita salutari. Riconoscere le questioni etiche, sociali e religiose che sono alla base delle scelte alimentari e del consumo delle bevande alcoliche
UDA SECONDO QUADRIMESTRE "La Costituzione al centro dell'Europa" Totale ore 14

<p style="text-align: center;">COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Secondo quadrimestre:</p> <p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p>
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>Interpretare i valori, i compiti e le funzioni stabiliti dalla Costituzione, degli Statuti regionali e dagli ordinamenti comunitari e internazionali, analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo</p>

COMPETENZE EUROPEE

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multilinguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. Competenza in materia di cittadinanza
7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Valutazione

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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



Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	

esperienze personali	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

4. CREDITI E VOTI

Nello scrutinio finale il consiglio di classe attribuirà il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. La valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico.

Il **voto finale dell'Esame di Stato** è espresso in centesimi così suddivisi:

■ massimo 40 punti per il credito scolastico

■ massimo 20 punti per il primo scritto ■

massimo 20 punti per il secondo scritto

■ massimo 20 punti per il colloquio.

Ai sensi dell'art. 18, comma 5, del d. lgs. 62/2017, fermo restando il punteggio massimo di cento centesimi, la sottocommissione può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di **cinque punti**, sulla base dei criteri di cui all'articolo 16, comma 8, lettera c).

In specie, fino a un massimo di cinque punti per i candidati che abbiano conseguito un credito scolastico di almeno quaranta punti e un risultato complessivo nelle prove di esame pari almeno a quaranta punti.

La sottocommissione, all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell'integrazione di cui al comma 4, a condizione che:

- a) abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe;
- b) abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alla prova d'esame.

5. INCLUSIONE

L'Ordinanza contiene particolari disposizioni dedicate alle alunne e agli alunni con disabilità, con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e con altri Bisogni Educativi Speciali, prestando massima attenzione al tema dell'inclusione.

La tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, è stabilita dal C.d. C in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). Sulla base di elementi acquisiti,

sentita la famiglia, in ragione del PEI, *qualora l'esame in presenza, anche per effetto dell'applicazione delle misure sanitarie di sicurezza, risultasse inopportuno o di difficile attuazione* è possibile provvedere allo svolgimento dell'esame in modalità telematica.

Sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, per lo svolgimento della prova d'esame degli allievi DSA è possibile l'utilizzo strumenti compensativi previsti dal PDP impiegati in corso d'anno o comunque ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame e di cui non viene fatta menzione nel diploma. (art.21, comma2).

Le commissioni correlano, ove necessario, al PEI e al PDP gli indicatori della griglia di valutazione, attraverso la formulazione di **specifici descrittori**.

I candidati con certificazione di DSA con **percorso didattico ordinario** sostengono la prova d'esame nelle forme previste dalla O.M. per il conseguimento del diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Esame CANDIDATI ESTERNI

L'Ordinanza sul secondo ciclo fa riferimento alle regole per i candidati esterni (Art. 4- 5), che svolgeranno la **prova preliminare** nel mese di maggio, e comunque non oltre il termine delle lezioni, per poter accedere all'Esame di giugno. Per i candidati esterni, sono sedi di esame le istituzioni scolastiche del sistema nazionale di istruzione alle quali gli stessi sono assegnati.

Ai sensi della O.M. Articolo 4, la configurazione dell'esame di Stato per i candidati esterni corrisponde a quella prevista per i candidati interni. L'ordinanza precisa che sono candidati esterni – e quindi ammessi all'esame di Stato – tutti gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di II grado presso istituzioni scolastiche e paritarie, **anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13 comma 2 del Decreto L.vo 62/2017**, ossia

1. frequenza di tre quarti del monte ore annuale
2. partecipazione alle prove Invalsi
3. svolgimento attività PCTO ex Alternanza Scuola Lavoro
4. votazione non inferiore ai sei decimi

SEZIONE B - PROFILO CLASSE

1.COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE

La classe è composta da n. 6 alunni: (n. 2 femmine e n.4 maschi), di cui n. 1 alunno diversamente abile (A.A.) che segue una programmazione differenziata. E 'presente n. 1 alunna ripetente, proveniente dalla nostra stessa scuola mentre tutti gli altri sono frequentanti della classe IV dell'anno scolastico precedente.

La classe, seppure eterogenea per provenienza e storie personali, in linea di massima si presenta compatta.

Gli alunni hanno tenuto generalmente un comportamento disciplinato e corretto. Hanno mostrato senso di responsabilità, stima reciproca e disponibilità al dialogo educativo.

La frequenza non è stata sempre regolare e costante; in alcuni casi si è registrato un numero considerevole di assenze tali da compromettere, in parte, la qualità della preparazione e la giusta consapevolezza nei confronti dell'impegno atteso a conclusione del ciclo di studi. A tal fine sono state programmate, *in itinere*, nel periodo immediatamente successivo allo scrutinio del primo quadrimestre e durante il secondo quadrimestre attività di recupero e consolidamento in modo rispondente ai bisogni educativi di tutti.

Sotto il profilo degli apprendimenti, sin dall'inizio dell'anno scolastico si è stimolata la costanza nell'impegno potenziando gli interventi didattici nell'ambito linguistico-espressivo, matematico, scientifico, vocazionale, economico – amministrativo.

Un piccolo gruppo di allievi, in particolare, si è distinto per partecipazione costruttiva al dialogo, impegno, autonomia di lavoro, acquisendo conoscenze e competenze sicure nelle diverse discipline. Altri invece, hanno dimostrato interesse, partecipazione e impegno discontinui nello sviluppo delle tematiche proposte, ma, fortemente sollecitati dai docenti durante la pausa didattica, ha raggiunto livelli di preparazione che possono ritenersi nel complesso pressoché adeguati.

Nel superamento delle criticità registrate, le competenze e le conoscenze acquisite dalla classe sono, nella media, sufficienti.

In merito all'ampliamento dell'offerta formativa ed ai percorsi PCTO gli obiettivi prefissati sono stati, nel complesso, raggiunti.

Il lavoro didattico trasversale alle aree curriculari è stato soprattutto mirato a far acquisire la competenza sufficiente ad organizzare un testo corretto sia dal punto di vista morfosintattico che logico, a preparare, organizzare e realizzare una esposizione orale adeguata dei temi proposti.

In generale la classe è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo - educativo che strettamente didattico- cognitivo, in modi e gradi diversi, commisurati all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno.

Allievi con disabilità/DSA/BES (art 20 OM 205/2019 e art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017)

(V. documentazione allegata che è parte integrante del presente documento, ai sensi dell'art.17, c. 1, dell'O.M. n.29/2001) ...

2 PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI

2.1 Obiettivi

Gli obiettivi educativi traguardati dal Consiglio di classe sono:

- **formazione umana, sociale e culturale** della personalità da esprimersi attraverso un comportamento che rifiuti pregiudizi, dimostri impegno in attività sociali, rispetto dell'ambiente scolastico umano e materiale, responsabilità degli impegni assunti in campo scolastico e non;
- **qualificazione vocazionale** riferita a capacità, conoscenze, esperienze richieste dal profilo professionale.

Indicatori e descrittori di livello sono riferiti a capacità, conoscenze e competenze di asse disciplinare con inferenze inter/pluridisciplinari:

CAPACITA'	
	Livello medio raggiunto
a) linguistico - espressive	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) logico - interpretative	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
c) operativo-motorie	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> discreto

	<input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
d) relazionali	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo

CONOSCENZE	
	Livello medio - raggiunto
a) Conoscenza degli aspetti teorici fondamentali di ogni singola disciplina	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) Conoscenza della terminologia, delle convenzioni, dei criteri e dei metodi di ogni disciplina	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo

COMPETENZE	
	Livello medio raggiunto
a) Saper comprendere, analizzare e	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> <u>sufficiente</u>

sintetizzare tipologie diversificate di testi	<input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) Saper utilizzare in modo funzionale materiali e strumenti per l'attività di studio e lavoro	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
c) Saper affrontare problemi e ipotizzare soluzioni nei vari ambiti	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
d) Saper collegare logicamente le conoscenze	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
e) Essere in grado di utilizzare gli strumenti comunicativi, verbali e non, più adeguati	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo

2.2 Metodologie Didattiche

Le scelte di metodologia attiva IPEOA BR includono **insegnamento/apprendimento cooperativo, laboratoriale di ricerca-azione** e si intendono integrate a dispositivi di ***Didattica digitale con l'ausilio di piattaforme digitali e delle nuove tecnologie*** (GSUITE FOR EDUCATION - GOOGLE CLASSROOMS DISCIPLINARI E/O DI PERCORSI FORMATIVI PTOF/ PCTO/PON).

2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento

STRUMENTI	Verifiche Orali	Prove Scritte	Test scelta multipla	Prove Pratiche	Quesiti a risposta breve	Saggi Brevi	Relazioni ind.li
Italiano	X	X	X		X	X	
Storia	X						
Inglese	X	X	X		X		X
Matematica	X	X	X		X		
Francese	X	X	X		X		X
Ed. Fisica	X	X	X		X		X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	X		X		
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X	X	X		X
Laboratorio di cucina	X	X	X	X	X		X
Laboratorio di sala	X	X	X	X	X		X
Religione	X	X	X	X	X		X

3 VALUTAZIONE

L'approccio di valutazione formativa della classe si basa sulla relazione significativa e funzionale tra requisiti di apprendimento, offerta formativa anche DDI secondo modulazione didattica di contenuti e abilità/competenze e modalità di *approfondimento, recupero, consolidamento in una ottica di personalizzazione degli apprendimenti*.

La valutazione secondo indicatori di **profitto** e **partecipazione** si fonda sulla più ampia comprensione di variabili personali ed extrascolastiche di ciascuno studente in periodo di persistente emergenza sanitaria e prudentiale ritorno alla normalità, educativa e sociale; sulle misure di accompagnamento di sistema di democratico accesso all'offerta formativa

La **valutazione IPEOA BR** si intende realizzata secondo i criteri:

- **formativo**, volto ad accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici, controllando con verifiche "in itinere" la validità del metodo di lavoro;
- **sommativo**, allo scopo di valutare gli studenti in rapporto al raggiungimento degli obiettivi e l'acquisizione dei contenuti.

Le **prove di verifica**, di tipologia varia, hanno incluso:

colloqui, produzione di testi orali e scritti, di schemi riepilogativi, esercitazioni scritte, interrogazioni, relazioni, risoluzione di problemi e dialoghi guidati.

La **valutazione del processo di apprendimento** degli allievi è fondata su:

- esame dei progressi compiuti dall'allievo rispetto alla situazione iniziale e al conseguimento degli obiettivi fissati;
- impegno;
- grado di attenzione e partecipazione;
- comportamento;
- conoscenza- assimilazione dei contenuti disciplinari, 🎬 capacità di rielaborazione personale,
- capacità di collegamento tra vari argomenti.
- percorso personale
- iniziativa personale e autonomia nel processo di apprendimento - verifica

3.1 Criteri di valutazione

La valutazione risulta incentrata su **unità di apprendimento** articolate in contenuti, abilità e finalizzate allo sviluppo delle competenze di base

programmate secondo schema programmatico disciplinare ed in coerenza con il **PTOF** di Istituto incentrato su:

- **personalizzazione/inclusività dell'offerta formativa** di cui al PAI, PDP, PEI con attenzione dedicata ai bisogni educativi di ciascun studente/studentessa;
- **didattica per competenze** riferite all'asse disciplinare di riferimento nel concorso trasversale all'acquisizione di *competenza alfabetica funzionale, multilinguistica, matematica e in scienze, tecnologie, digitale, personale, sociale e dell'imparare a imparare, in materia di cittadinanza, imprenditoriale, in materia di consapevolezza ed espressione culturali*;
- **metodologia attiva su segmenti/unità significative di apprendimento** finalizzate allo sviluppo delle competenze e ai traguardi educativi;
- **flessibilità di valutazione** nella **dimensione formativa** con considerazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo.

Per la valutazione sommativa e formativa valgono - con gli adeguamenti di cui alla **modulazione didattica e formativa IPEOA BR** - i criteri - riferiti alle aree delle conoscenze, competenze, capacità - adottati e deliberati dal Collegio Docenti e dal Consiglio di classe:

VOTO IN DECIMI	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1-2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
3	Frammentarie e gravemente lacunose.	Non sa applicare le conoscenze	Non ha elementi per organizzare le conoscenze.
4	Lacunose e parziali.	Non è in grado di riconoscere né di applicare/costruire modelli. Se guidato applica le conoscenze minime ma commette errori. Si esprime in modo scorretto e improprio.	Non sa organizzare le conoscenze.
5	Limitate e superficiali.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire modelli solo se guidato. Applica le conoscenze pur commettendo errori. Sa documentare in modo non sempre coerente e si esprime in modo impreciso.	Sa organizzare solo parzialmente le conoscenze anche se guidato.
6	Conosce i nuclei tematici	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire semplici modelli pur con qualche imprecisione.	Sa organizzare le conoscenze

	fondamentali ma in modo non approfondito.	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Sa documentare in modo elementare e si esprime in modo semplice e sostanzialmente corretto.	fondamentali se opportunamente guidato.
7	Complete ma non approfondite.	Sa applicare/costruire semplici modelli con relativa autonomia. Applica le conoscenze con lievi imprecisioni. Sa documentare e si esprime in modo corretto.	Sa organizzare le conoscenze fondamentali pur con qualche imprecisione.
8	Complete e approfondite solo parzialmente in modo autonomo.	Sa applicare/costruire modelli in modo autonomo. Applica in modo corretto le conoscenze. Sa documentare e si esprime con linguaggio corretto e appropriato.	Elabora in modo corretto le informazioni.
9-10	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi.	Sa applicare/costruire modelli complessi e articolati in modo autonomo. Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa documentare in modo personale e rigoroso. Si esprime in modo fluido utilizzando con consapevolezza i linguaggi settoriali.	Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo e sa effettuare valutazioni personali.

4 ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE

Nel processo di inclusione educativa IPEOA BR, per gli allievi **DSA e BES** l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, ricorso a mappe concettuali, calcolatrice ecc.) è risultato adattato a strumenti e tecniche di insegnamento personalizzato anche a distanza.

In osservanza alle direttive MIM il docente di sostegno ha mantenuto l'interazione con l'allieva/o e tra l'allieva/o e gli altri docenti curricolari.

Quanto ai docenti curricolari, in osserva alla circolare MIM risultano osservati i principi di relazione e cura educativa cit.: *“Resta inteso che ciascun alunno con disabilità, nel sistema educativo di istruzione e formazione italiano, è oggetto di cura educativa da parte di tutti i docenti e di tutta la comunità scolastica. È dunque richiesta una particolare attenzione per garantire a ciascuno pari opportunità di accesso a ogni attività didattica.”*

I docenti curricolari hanno garantito agli allievi con disabilità la fruizione delle attività svolte per il resto degli alunni, raccordandosi sempre con il docente di

sostegno e calibrando le già menzionate attività all'alunno in questione. In allegato, in una relazione di personalizzazione dell'offerta formativa in fase di valutazione di esame, restituito il quadro sinottico di n. allievi e tipologia prova (curriculare /differenziata/equipollente) con specificazione riguardo ai bisogni di sostegno e/o assistenza durante il colloquio d'esame:

Studenti con disabilità	Prova d'esame curriculare (di cui all'art. 15 c.3 O.M n.90/2001)	Prova d'esame differenziata (di cui all'art.15 c.4 O.M n. 90/2001)	Prova d'esame equipollente (di cui all'art. 6 c.1 DPR 323/98)	Necessità di docenti di sostegno	Necessità dell'educatore professionale o assistente alla persona
N. 1	n. 0	n. 1	n. 0	n. 1	n. 0

Per ulteriori dettagli si allegano n. 1 buste chiuse contenenti le documentazioni relative agli studenti da esaminare.

In riferimento al n. 1 di studentesse e studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e con Bisogni Educativi Speciali (BES) si specifica che svolgeranno la prova d'esame in riferimento ai Piani Didattici Personalizzati.

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi della Normativa di riferimento: L. 425/97; art. 11 DPR 323/98; D.P.R. 122/09; d.lgs. n.62/2017 e O.M. annuale per lo svolgimento degli Esami di Stato, il **credito scolastico** viene attribuito nel triennio e concorre a determinare la votazione complessiva dell'esame di Stato. Il credito scolastico:

1. deve essere attribuito a tutti gli studenti ammessi a frequentare la classe successiva;
2. è attribuito in relazione alla media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale;
3. è individuato nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nelle tabelle ministeriali; 4. va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media dei voti, anche l'assiduità della **frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Nel ritorno all' impianto tradizionale**, ogni prova d'esame (prima, seconda prova e orale) verrà valutata fino a un massimo di 20 punti ciascuna, mentre i **crediti accumulati nell'ultimo triennio dai candidati varranno massimo 40 punti (20+20+20+40=100).**

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe, concernenti l'attribuzione del credito scolastico, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica.

I PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento, e pertanto contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Il punteggio attribuito quale credito scolastico a ogni studente è pubblicato all'albo dell'istituto.

Per i candidati interni, sono previsti e disciplinati **casi particolari ex O.M.2021.**

Per i **candidati esterni** valgono le direttive di cui alla O.M. In specie il credito scolastico per la classe quinta è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare, sulla base dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nell' Allegato C. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata.

1. Tabelle - Allegato C

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

L'attribuzione del credito si fonda su due operazioni:

1. attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno).

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA



1. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

MODULI DI ORIENTAMENTO

EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'

TIROCINIO INTERNO

EVENTI/PERCORSI C.C.O - CENTRO CULTURALE DELL'OSPITALITÀ IPEOA BR

PERCORSI /LABORATORI DI ORIENTAMENTO VOCAZIONALE
(MICROSEMINARI UNIVERSITA- AZIENDE –ASSOCIAZIONI)

PERCORSI DI FORMAZIONE NON FORMALE: VIAGGI DI ISTRUZIONE, USCITE
DIDATTICHE E VISITE GUIDATE

COMPETENZE DIGITALI E MULTILINGUISTICHE ETWINNING

LEGALITÀ- PROGETTO SCUOLA UCPI MIUR

PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE

PERCORSO INCLUSIVO DI EDUCAZIONE E COMPETIZIONE MOTORIA

LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR

PROGETTO CINEMA IN LINGUA "More and more English / De plus en plus français"

AFFETTIVAMENTE - Percorsi ASL BR

PASSEGGIATE PATRIMONIALI - PERCORSO INTEGRATO DI EDUCAZIONE
VOCAZIONALE E SOSTENIBILE AL TERRITORIO

CULTURA DELLA LEGALITA' - ARMA DEI CARABINIERI

CORSI-CONCORSO TALENT

2. CREDITI FORMATIVI

Per l'assegnazione del credito formativo si fa riferimento al Decreto Ministeriale 24/02/2000 n.49 con puntuale documentazione di supporto per ciascun candidato/a.

I criteri di valutazione individuati dal Consiglio di classe per l'assegnazione del credito formativo sono riferiti alle seguenti attività:

Tipologia	Requisiti	
	si	no
COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA		x
ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA		x
ACCOGLIENZA OPEN DAY IPEOA BR	x	
PERCORSI USR /PON DI EDUCAZIONE SOSTENIBILE (PIANO ARTI, CELIACHIA,NOICONMENTE etc)		x
ESPERIENZE DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALIZZANTE NEL PROPRIO SETTORE DI STUDIO (corsi, incontri online)	x	
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA- CITTADINANZA E COSTITUZIONE	x	
VOLONTARIATO, SOLIDARIETA' COOPERAZIONE		x
MERITI SPORTIVI, ATTIVITA' AGONISTICA A LIVELLO NAZIONALE/PROVINCIALE/REGIONALE		x
PARTECIPAZIONE A EVENTI GARE CONCORSI INIZIATIVE DI CARATTERE VOCAZIONALE		x
PERCORSI DI CERTIFICAZIONE LINGUISTICA		x

3. CURRICULUM DELLO STUDENTE

Ai sensi del decreto legislativo 62/2017, attuativo della legge 107/2015, il curriculum dello studente riporta le discipline ricomprese nel piano degli studi con l'indicazione del monte ore complessivo destinato a ciascuna di esse ed include le competenze con particolare riferimento alle "attività professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extra scolastico nonché le attività di alternanza scuola-lavoro ed altre eventuali certificazioni conseguite, ..., anche ai fini

dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro". (art. 21, comma 2, D.lgs. 13 aprile 2017, n. 62)

Il curriculum dello studente, compilato dagli studenti IPEOA BR su piattaforma informatica, si articola in tre aree: Istruzione e formazione, Certificazioni, Attività extrascolastiche.

SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare			
MATERIA : SCIENZE DEGLI ALIMENTI		DOCENTE: MAGLI MARIA PIA	a.s.2023/2024 Classe V sez B
Testi e materiali		Libro di testo: Alimentazione oggi-S.Rodato-CLITT. fotocopie di riviste specialistiche, materiale multimediale e informativo di vario genere , mappe concettuali.	
Metodologia Attiva		<ul style="list-style-type: none">○ Lezioni partecipate (lezione frontale e problematica, lavori individuali e di gruppo, ricerche ,mappe concettuali)○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ <p>Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR</p> <p>DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE, – SPAZIO SITOGRAFICO SCUOLA</p> <p>Altro (specificare): WhatsApp , Gmail/Drive Gsuite for Education (Google Classroom)</p>	
Valutazione		<i>indicatori di profitto</i> <ul style="list-style-type: none">○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);○ test a tempo con auto punteggio ; ○ colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> ○ frequenza scolastica in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina



- Competenza alfabetica	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. • Funzione nutrizionale dei 	- Saper analizzare fenomeni legati alla trasformazione dell'energia	- Controllare e utilizzare gli alimenti e le
-------------------------	---	---	--





<p>funzionale - Competenza scientificotecnologica</p> <p>- Competenza digitale.</p> <p>- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>- Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>principi nutritivi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. • La salute e il benessere nei luoghi di lavoro. • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. • I rischi connessi al settore ristorativo • Sistema HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper descrivere le materie prime sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale, organolettico, gastronomici - Saper descrivere le proprietà dei principi nutritivi e la loro funzione nel nostro organismo - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale - Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti. - Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi - Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti secondo 	<p>bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno, individuando le nuove tendenze di filiera - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in
--	--	---	---

		il sistema HACCP	fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti
--	--	------------------	--

BLOCCHI TEMATICI UDA Primo e secondo quadrimestre	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. DIETA EQUILIBRATA <i>A Principi di dietologia</i>	<ul style="list-style-type: none"> • I principi di dietologia: alimentazione e salute, • Stato nutrizionale. IMC  • Fabbisogno energetico giornaliero, • Alimentazione equilibrata; L.A.R.N. • Tipologie dietetiche: Dieta Mediterranea, diete vegetariane, dieta nordica, dieta di Okinawa 	 Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testi in adozione e consigliati ○ Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) ○ Laboratori di settore ○ Laboratori o informatico/ Audiovisivi ○ Altro (specificare)

<p>2.</p> <p>DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diabete: cause, classificazione, dietoterapia. • Obesità: cause, classificazione, dietoterapia. • Malattie cardiovascolari: aterosclerosi, ipertensione arteriosa, loro dietoterapia. • La dieta razionale ed equilibrata in caso di neoplasie: prevenzione alimentare, composti cancerogeni e anticancerogeni negli alimenti. • La dieta razionale ed equilibrata in caso di allergie e intolleranze alimentari. • La dieta razionale ed equilibrata in caso di disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa. • Malattie da carenza di nutrienti e altre patologie • Malattie dell'apparato digerente: reflusso gastroesofageo, dispepsia, gastrite, ulcera peptica, 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. • Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testi in adozione e consigliati ○ Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc ○ Laboratori di settore ○ Laboratori o informatico/ Audiovisivi ○ Altro (specificare)
--	--	--	---

	<p>morbo di crohn, colite ulcerosa, diverticolite, stipsi. Disturbi epatici</p>		
<p>BLOCCHI TEMATICI UDA Primo e secondo quadrimestre</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Risorse/Materiali</p>

3. SICUREZZA NEL SETTORE ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE CON GLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Tipi di Contaminazione: <i>fisiche, chimiche, biologiche</i> - Modalità di contaminazioni - Virus - Batteri: <i>classificazione, riproduzione, spore, tossine, fattori di crescita</i> - Funghi microscopici: <i>lieviti e muffe</i> - Principali malattie da contaminazione biologica: <i>infezione, tossinfezioni e intossicazione</i> - Epatite A - Salmonellosi - Botulismo - Stafilococchi - Intossicazione da muffe - Parassitosi da anisakis sp. - Intossicazione da stafilococco 	<p>Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono le contaminazioni</p> <p>Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
4. SISTEMA HACCP	<ul style="list-style-type: none"> - <i>analisi dei pericoli e punti critici di controllo</i> - APPROFONDIMENTI SU HACCP E CORONAVIRUS 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere il significato del pericolo da quello del rischio. • Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante
5. FILIERA AGROALIMENTARE NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione - Filiera corta o Km 0 - Doppia piramide ambientale - classificazione degli alimenti - Nuovi prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</i> • <i>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante
QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Qualità alimentare 	<i>prodotti alimentari</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Altro (specificare)

Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe

La classe ha avuto sempre un comportamento disciplinato, ha mostrato interesse alla materia e si è impegnata anche se in modo non omogeneo. Il secondo quadrimestre è stato caratterizzato da assenze e carenza di interesse che ha inficiato i risultati del primo periodo. In ogni caso gli obiettivi preposti sono stati raggiunti con livelli differenti a seconda delle proprie capacità.

Firma docente

Maria Pia Magli

Scheda Disciplinare		
MATERIA: Matematica	DOCENTE: Giuseppe Ruggiero	a.s.2023/2024 Classe 5^a sez. B
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati: Bergamini, Barozzi, Trifone “Matematica in cucina, in sala, in albergo” – Ebook multimediale – Volume unico - Zanichelli Dispense/appunti digitali forniti dal docente e fruibili attraverso classroom Laboratorio informatica Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche: youmath.it; online.scuola.zanichelli.it; proveinvalsi.net; invalsi.it Altro (specificare)	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none">o Lezioni partecipateo Attività di laboratorioo Partecipazione ad attività extra curriculario Attività di recupero – sostegno – potenziamentoo Misure compensative e dispensativeo Piattaforme IPEOA BR: DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATIONo Altro (specificare):o Interazione Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione	<i>Indicatori di profitto</i> <ul style="list-style-type: none">o Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);o esercitazioni INVALSIo test a tempo con auto punteggio;	

	<ul style="list-style-type: none"> o verifiche e prove scritte in modalità (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); o colloqui e verifiche orali <p><i>Indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> o frequenza scolastica; o svolgimento di compiti di apprendimento; o svolgimento di compiti di apprendimento a casa; o puntualità nel rispetto delle scadenze; o altro (specificare) 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza matematica	a. Caratteristiche principali di una funzione e relative proprietà globali. b. Le funzioni esponenziali e logaritmiche; equazioni esponenziali e logaritmiche. c. Le funzioni goniometriche ed elementi di trigonometria. d. L'indagine statistica e rappresentazione dei dati statistici; valori centrali di una distribuzione. e. Studio qualitativo di semplici funzioni f. Concetto di probabilità e calcolo della probabilità di un evento	1. Risolvere semplici problemi e valutare le soluzioni 2. Analizzare grafici comprendendone il significato 3. Utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica di funzioni 5. Descrivere le proprietà qualitative e quantitative di semplici funzioni 6. Risolvere problemi in condizioni di incertezza	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
<u>Raccordo, ripasso, potenziamento</u>	Equazioni di 2° grado. Sistemi di equazioni di 1° e 2° grado in due incognite. Disequazioni di 1° e 2° grado. Sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado in una variabile. Disequazioni frazionarie di 1° e 2° grado. Particolari sottoinsiemi di R : gli intervalli. Notazione degli intervalli con le parentesi quadre.	Saper risolvere equazioni e disequazioni. Saper applicare le equazioni e le disequazioni in problemi di realtà.	<ul style="list-style-type: none"> o libro di testo o risorse online o materiali prodotti dall'insegnante o Altro (specificare)

<p><u>Funzioni</u> <u>dominio e</u> <u>segno delle</u> <u>funzioni</u> <u>algebriche</u></p>	<p>Concetto di funzione. Le funzioni reali di variabile reale. Caratteristiche generali. Classificazione delle funzioni algebriche. Grafico delle funzioni. Grafico di alcune funzioni elementari: funzione costante, lineare, quadratica, iperbole equilatera. Funzioni crescenti e decrescenti: individuazione a livello grafico. Dominio delle funzioni razionali intere e fratte (max 2° grado). Dominio delle funzioni irrazionali intere e fratte (max 2° grado). Intersezione con gli assi cartesiani delle funzioni algebriche. Studio del segno delle funzioni algebriche razionali.</p>	<p>Analizzare grafici comprendendone il significato e relative proprietà Saper utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica di semplici funzioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> o libro di testo o risorse online o materiali prodotti dall'insegnante <p>Altro (specificare)</p>
<p><u>Preparazione</u> <u>alle prove</u> <u>INVALSI</u></p>	<p>Problemi tipici assegnati alle prove INVALSI.</p> <p>Equazione della retta e suo grafico.</p> <p>Dall'equazione della retta al suo grafico e viceversa. Come trovare il coefficiente angolare dal grafico. Intersezione tra due o più rette, applicazioni ad un problema di scelta.</p> <p>La parabola e la sua equazione. Dal grafico di una parabola alla rispettiva equazione e viceversa.</p> <p>La funzione esponenziale e la funzione logaritmica. Semplici equazioni esponenziali e logaritmiche con relative applicazioni.</p>	<p>Abilità nel saper risolvere problemi di realtà.</p>	<ul style="list-style-type: none"> o Appunti forniti dal docente o risorse online <p>Altro (specificare)</p>
<p><u>Elementi di</u> <u>statistica e</u> <u>Probabilità</u></p>	<p>Indagine statistica.</p> <p>La statistica descrittiva.</p> <p>Unità statistiche, popolazione, frequenza assoluta e relativa.</p> <p>Rappresentanti grafiche dei dati: diagramma cartesiano, istogramma, areogramma, ideogrammi.</p> <p>Media aritmetica semplice e ponderata, moda e mediana</p> <p>Evento aleatorio, spazio campionario. Eventi certi, incerti e impossibili. Definizione classica di probabilità. Calcolo della probabilità di semplici eventi.</p> <p>Probabilità contraria.</p>	<p>Saper analizzare dati e grafici statistici comprendendone il significato.</p> <p>Saper calcolare i valori centrali di una distribuzione di dati</p> <p>Saper risolvere semplici problemi in condizioni di incertezza</p>	<ul style="list-style-type: none"> o libro di testo o risorse online o materiali prodotti dall'insegnante <p>Altro (specificare)</p>

	<p>Somma logica di eventi, eventi compatibili e incompatibili</p> <p>Prodotto logico di eventi. Eventi dipendenti e indipendenti.</p>		
Il limite di una funzione	<p>Intorno e punto di accumulazione. Concetto intuitivo di limite.</p> <p>Definizione di limite finito per una funzione in un punto.</p> <p>Limite infinito per una funzione in un punto.</p> <p>Limite destro e limite sinistro.</p> <p>Limite all'infinito per una funzione e in particolare per una funzione razionale fratta.</p> <p>Come valutare i limiti dal grafico noto di una funzione.</p> <p>Gli asintoti verticali e orizzontali. (no obliqui)</p> <p>Limiti della forma indeterminata zero su zero e infinito su infinito.</p> <p>Ordine di un infinito per il calcolo del limite a più o meno infinito per una funzione razionale fratta.</p> <p>Continuità di una funzione in un punto e in un intervallo.</p> <p>Classificazione delle discontinuità.</p>	<p>Analizzare grafici comprendendone il significato e relative proprietà</p> <p>Saper utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> o libro di testo o risorse online o materiali prodotti dall'insegnante <p>Altro (specificare)</p>
Derivata (primi elementi)	<p>Il concetto di derivata di una funzione.</p> <p>Calcolo della derivata di semplici funzioni attraverso la definizione.</p> <p>Derivate fondamentali.</p> <p>Derivata di una somma, di un prodotto e di un rapporto di funzioni (limitatamente a funzioni razionali)</p> <p>Retta tangente ad una funzione in un punto.</p>	<p>Saper calcolare la derivata di semplici funzioni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> o libro di testo o risorse online o materiali prodotti dall'insegnante

Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe.

Questa classe ha sempre avuto un comportamento disciplinato, rispettoso e stima reciproca. Non sempre hanno mostrato senso di responsabilità, buona volontà e disponibilità al dialogo educativo. L'interesse per la disciplina è da ritenersi quasi soddisfacente, anche se non è stato corrisposto da un impegno omogeneo e costante da parte di tutti gli allievi. Lo studio domestico è stato spesso deficitario e i lavori assegnati non sempre sono stati portati a termini nei modi e nei tempi previsti. Il livello di preparazione raggiunto dalla classe è da ritenersi adeguato alle rispettive capacità, ma non soddisfacente. Pochi alcuni, grazie alle discrete capacità logico-deduttive, si sono distinti con risultati positivi; altri invece, sono riusciti a migliorare la preparazione di base colmando solo in parte le lacune più evidenti.

Data, 10/05/2024

Firma docente

G. Ruggiero



Scheda Disciplinare		
MATERIA : ITALIANO	DOCENTE: Rosanna Leo	a.s.2023/2024 Classe 5 sez. B
Testi e materiali	<ul style="list-style-type: none"> • Testi in adozione e consigliati • Dispense/appunti digitali • Presentazioni multimediali • Laboratori di settore • Laboratorio informatico/ Audiovisivi • Libro di testo versione digitale • Risorse sitografiche 	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ xLezioni partecipate ○ Attività di laboratorio ○ xAttività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Piattaforme IPEOA BR: <ol style="list-style-type: none"> 1. DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION 2. Altro (specificare): 3. Gsuite for Education (Google Classroom) ○ Interazione <ol style="list-style-type: none"> 1. Gsuite for Education (Google Classroom) 	
Valutazione	<p><i>Indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ XEsiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ esercitazioni INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio; ○ verifiche e prove scritte in modalità (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ Xcolloqui e verifiche orali <p><i>Indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X frequenza scolastica in presenza ○ X svolgimento di compiti di apprendimento in presenza ○ puntualità nel rispetto delle scadenze; <i>Indicatori di profitto</i> ○ 	

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>-1.Acquisire /interpretare l'informazione ricevuta . competenza alfabetica funzionale.</p> <p>- 2. Competenza multilinguistica.</p> <p>- 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria.</p> <p>- 4. competenza digitale.</p> <p>- 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>- 6. competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>- 7. Competenza imprenditoriale.</p> <p>- 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>		<ul style="list-style-type: none"> - organizzare e gestire il proprio apprendimento - utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro - elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. - Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive. - Inserirsi in modo attivo nella vita sociale facendo valere i propri diritti e riconoscendo quelli altrui, nel rispetto delle regole comuni. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo costruire conoscenze significative e dotate di senso - esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle operazioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti 	<p>Padroneggiare il patrimonio lessicale e gli strumenti espressivi e argomentativi della lingua italiana adeguandoli a diversi ambiti comunicativi, sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale. •</p> <p>Leggere, comprendere, analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai vari scopi comunicativi.</p> <p>• Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.</p> <p>• Produrre prodotti multimediali.</p>

BLOCCHI TEMATICI	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
UDA (primo e secondo quadrimestre)			

UDA 1 LE ABILITÀ COMUNICATIVE E LE TIPOLOGIE TESTUALI	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche della comunicazione • Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici • Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione • Caratteri comunicativi di un testo multimediale <p>Le abilità comunicative e le tipologie testuali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il testo letterario • Il testo argomentativo • Il testo espositivo argomentativo su tematiche di attualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere e interpretare testi letterari e brani di critica • Collocare testi nel contesto storico e culturale in cui sono stati prodotti • Individuare nei testi elementi della poetica e dello stile dell'autore • Confrontare testi del passato e del presente • Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità • Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici • Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali • Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali • Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana • Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle 	<ul style="list-style-type: none"> ○ xlibro di testo parte digitale ○ risorse online ○ xmateriali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
--	--	---	--

<p>UDA 2 LA FINE DELL'OTTOCENTO: VERISMO E DECADENTISMO</p>			
--	--	--	--



	<p>Il Positivismo, il Naturalismo francese, il Verismo italiano</p> <p>G. Verga: la vita ,le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>-Le novelle: Vita dei campi (Rosso Malpelo);(La lupa). -I Malavoglia e il Ciclo dei Vinti: La famiglia Malavoglia; L'addio di 'Ntoni);- Mastro don Gesualdo(La morte di Gesualdo)</p> <p>Decadentismo, estetismo e simbolismo in Europa</p> <p>G.Pascoli : la vita,le opere; la poetica del fanciullino Le principali raccolte poetiche Lettura ed analisi delle poesie (Myricae: L' assiuolo,X Agosto)</p> <p>G. D'Annunzio: la vita, il pensiero, i romanzi principali: Il piacere (L'attesa dell'amante). -Lo sperimentalismo della poesia dannunziana</p>	<p>diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo all'Unità nazionale ● Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico ● Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli ● Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali 	
--	--	--	--

<p>UDA 3 IL PRIMO NOVECENTO: AVANGUARDIE, SPERIMENTALISMI E ROMANZO MODERNISTA</p>	<p>Il contesto culturale del primo Novecento. Le Avanguardie e il Futurismo F. T. Marinetti: il manifesto futurista . La scrittura futurista. . G. Pirandello; la vita, la poetica umoristica e la narrativa breve. I romanzi e le principali opere teatrali . -Uno, nessuno e centomila (Un piccolo difetto, Un paradossale lieto fine); -Le Novelle per un anno (La patente, Il treno ha fischiato); -Il fu Mattia Pascal (La nascita di Adriano Meis); -Sei personaggi in cerca d'autore. I. Svevo: La vita ,Il tema dell'inettitudine; i romanzi. La coscienza di Zeno (Prefazione e Preambolo L'ultima sigaretta, Lo schiaffo del padre, Un'esplosione enorme).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana • Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo all'Unità nazionale • Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico • Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli • Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali 	<p>xlibro di testo parte digitale ○ risorse online ○ xmaterial i prodotti dall'insegnante ○ ○ YouTube ○ Altro (specificare)</p>
---	---	---	--

<p>UDA 4 LA POESIA ITALIANA DAL PRIMO NOVECENTO AL SECONDO DOPOGUERRA</p>	<p>G.Ungaretti: la vita e la poetica. Testi: L' Allegria (Veglia, Il porto sepolto, Fratelli, I fiumi, Soldati) - Sentimento del tempo e Il dolore</p> <p>E.Montale: la vita e la poetica del male di vivere .Testi: "Ossi di seppia" (Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana • Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo all'Unità nazionale • Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico • Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli • Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo /parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana • Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo all'Unità nazionale • Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico • Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli • Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali. 	
--	--	--	--



Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe

La classe ha stabilito rapporti generalmente corretti di collaborazione, relazione e rispetto delle regole della comunità scolastica.

Ha evidenziato un profilo piuttosto diversificato per partecipazione, interesse ed impegno: un piccolo gruppo di alunni ha dimostrato interesse spontaneo per le attività didattiche, partecipazione ed impegno generalmente costruttivi e propositivi.

Un numero più consistente di studenti ha dimostrato una partecipazione discontinua al dialogo educativo, disinteresse per le attività proposte, scarso impegno in classe e domestico, consapevolezza inadeguata del proprio dovere.

Il pieno raggiungimento degli obiettivi e delle competenze attesi per la classe è stato rallentato e, in qualche modo, compromesso dall'atteggiamento generale che ha richiesto, durante l'anno scolastico, interventi di recupero e di sviluppo e consolidamento degli apprendimenti.

La docente

Prof.ssa. Rosanna Leo

Scheda Disciplinare		
MATERIA : STORIA	DOCENTE : ROSANNA LEO	a.s.2023/2024 Classe V sez B
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro (specificare) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro (specificare)	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ xLezioni partecipate ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curriculari ○ xAttività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) ○ Interazione Gsuite for Education (Google Classroom) 	

Valutazione	<i>indicatori di profitto</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ xEsiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ esercitazioni INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio ; ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ xcolloqui e verifiche orali

	<p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Xfrequenza scolastica in presenza ○ xsvolgimento di compiti di apprendimento in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza ; ○ puntualità nel rispetto delle scadenze DDI ; ○ altro (specificare) 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>1. competenza alfabetica funzionale - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale - 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. - 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed</p>	<p>conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali. conoscenza delle loro lingue</p> <p>conoscenza di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui.</p> <p>conoscenza dei diversi modi della comunicazione di idee tra l'autore, il partecipante e il pubblico nei testi scritti, stampati e digitali nel teatro</p> <p>nel cinema nella danza nei giochi nell'arte e nel design nella musica nei riti nell'architettura</p>	<p>capacità di esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia</p> <p>capacità di farlo in diverse arti e in altre forme culturali</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di</p>

espressione culturali		<p>capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali</p> <p>capacità di impegnarsi in processi creativi, individualmente</p> <p>capacità di impegnarsi in processi creativi collettivamente</p>	
--------------------------	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza che le arti e le altre forme culturali possono essere strumenti per interpretare e plasmare il mondo. 		
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali

<p>1.</p> <p>L'età dei nazionalismi</p>	<p>Belle époque e società di massa Età giolittiana</p> <p>Venti di guerra Prima guerra mondiale</p>	<p>Individuare le connessioni fra la Belle Epoque e la scienza , l'economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la rivoluzione industriale, la società di massa, la catena di montaggio, il colonialismo, la corsa degli armamenti, le premesse della Prima guerra mondiale.</p> <p>Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche del primo Novecento ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro <p>(specificare)</p>
---	---	--	---

<p>2.</p> <p>L'Età dei totalitarismi</p>	<p>Una pace instabile</p> <p>Rivoluzione russa e lo Stalinismo</p> <p>Fascismo</p>	<p>Individuare le connessioni fra i totalitarismi e la scienza, l'economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui s'inseriscono la Rivoluzione russa, lo stalinismo, il biennio rosso, il Fascismo, il Nazismo e la crisi del '29</p> <p>Collegare la caratteristiche dei totalitarismi e della crisi '29 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>libro di testo parte digitale</i> ○ <i>risorse online</i> ○ <i>materiali prodotti dall'insegnante</i> ○ <i>YouTube</i> ○ <i>Altro (specificare)</i>
---	--	---	--

<p>3.</p> <p>Il Nazismo</p>	<p>Conoscere la dimensione geografica in cui s'inseriscono la Rivoluzione russa, lo stalinismo, il biennio rosso, il Fascismo, il Nazismo e la crisi del '29</p>	<p>Collegare la caratteristiche dei totalitarismi e della crisi '29 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante
<p>4..</p> <p>La Seconda guerra mondiale</p>	<p>Conoscere la dimensione geografica in cui s'inseriscono le battaglie della Seconda guerra mondiale e la Resistenza</p>	<p>Individuare le connessioni fra la Seconda guerra mondiale e la scienza l'economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali</p>	
		<p>Conoscere la dimensione geografica in cui s'inseriscono le battaglie della Seconda guerra mondiale e la Resistenza</p> <p>Collegare le dinamiche della guerra ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale</p>	

Scheda Disciplinare			
MATERIA : LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA, SETTORE SALA E VENDITA		DOCENTE: DOMENICO SANTORO	a.s. 2023/2024 Classe 5° sez B CAROVIGNO
Testi e materiali		Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Libro di testo versione digitale	
Metodologia Attiva		X Lezioni partecipate X Attività di laboratorio X Partecipazione ad attività extra curriculari X Attività di recupero – sostegno – potenziamento X Piattaforme IPEOA BR: DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione		<i>Indicatori di partecipazione</i> X frequenza scolastica in presenza X svolgimento di compiti di apprendimento in presenza X puntualità nel rispetto delle scadenze; X puntualita’ nel rispetto delle esercitazioni laboratoriali <i>Indicatori di profitto</i> X verifiche e prove scritte in modalità (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); X project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); X colloqui e verifiche orali X verifiche di laboratorio	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Comunicare Collaborare Agire Individuare relazioni	Il linguaggio tecnico specifico; etica professionale e agire comune; i mezzi di comunicazione; le attività interpersonali	Competenze personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; Competenze in materia di cittadinanza	Acquisire capacità critica e di rielaborazione attraverso linguaggi di diversa natura per valutare l’attendibilità delle informazioni professionali

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. RIPETIZIONI DEGLI ARGOMENTI SVOLTI L'ANNO PRECEDENTE	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologia di aziende ristorative; • Il reparto sala; • Il bar • L'operatore di sala e di bar. • La dotazione professionale. • La sicurezza alimentare e sul posto di lavoro: pulizia e disinfezione degli ambienti • Operare davanti al cliente: la cucina di sala 	<p>-Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche</p> <p>-Riconoscere le componenti culturali e sociali che caratterizzano l'evoluzione dei servizi enogastronomici</p> <p>-Operare nel rispetto delle norme di settore relative a sicurezza e tutela della salute</p> <p>-Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio</p> <p>-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante e • Attività di laboratorio
2. LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA, EUROPA	<ul style="list-style-type: none"> • La produzione vitivinicola nelle regioni italiane e i vini più rappresentativi conosciuti a livello mondiale. • I vini da tavola, IGT, DOC e DOCG; • La produzione vitivinicola in Europa; La Francia, Germania, Austria, Spagna, Portogallo. • La produzione vitivinicola nel mondo: Canada, Argentina, Stati Uniti, Cile, Sudafrica, Australia, Nuova Zelanda, Cina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze dei vini e le loro caratteristiche organolettiche; • Regole di servizio; 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante e • Attività di laboratorio
3. ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE (consolidamento e approfondimento)	<ul style="list-style-type: none"> • L'analisi delle caratteristiche organolettiche • La sommellerie • L'abbinamento cibo e vino 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire analisi sensoriale del vino • Tecniche di abbinamento cibo/vino 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante e • Attività di laboratorio

<p>4. MIXOLOGY: l'arte del bere miscelato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'alcol • Classificazione di bevande alcoliche. • Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. • Tecniche di miscelazione. • Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera 	<p>- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>-Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.</p> <p>-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • Attività di laboratorio
<p>5. CATERING E BANQUETING</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti gestionali e organizzativi dell'attività di Banqueting e Catering • Il servizio di catering • Procedure di preparazione ed esercitazione del lavoro di sala in occasione di un buffet, banchetto, eventi speciali 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali. • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • Attività di laboratorio
<p>6. MARKETING, QUALITA' E TERRITORIO; ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pianificare l'offerta enogastronomica. • Comunicare l'offerta enogastronomica. • Comunicare la qualità • Sistemi di qualità UNI EN ISO. • I Marchi di qualità DOP- IGP- STG-PAT-DeCo • Comunicare il territorio. • L'etichetta alimentare. • La qualità sostenibile: il KM0. • I fattori che influenzano le scelte gastronomiche • Le abitudini alimentari • Il made in Italy 	<ul style="list-style-type: none"> • Classifica gli alimenti e le bevande secondo criteri di Qualità • Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica; • Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia; • Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione; • Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio; • Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • Attività di laboratorio

		<p>enogastronomica si inserisce;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative; • Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato; • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. 	
<p>Osservazioni relative, ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e partecipazione della classe:</p> <p>La classe, quando presente, ha evidenziato interesse per la disciplina. Il profilo risulta nel complesso eterogeneo per impegno, capacità e applicazioni laboratoriali. Uno scarso impegno domestico e la poca attività di laboratorio ha impedito il non pieno raggiungimento degli obiettivi programmati in merito alle conoscenze e competenze . Ne deriva che il profitto rasenta la sufficienza per la maggior parte della classe ,con poche eccezioni ed una programmazione svolta in modo essenziale e non approfondita.</p> <p>Carovigno li 15/05/2024</p> <p style="text-align: right;">In fede Prof. SANTORO DOMENICO</p>			

Scheda Disciplinare		
MATERIA :LAB. ENOGASTRONOMIA SALA	DOCENTE : Francesco Calamo	a.s.2023/2024 Classe V sez. B
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati: In cucina AA.VV Casa editrice Poseidonia Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro(specificare) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro(specificare)	
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate X Attività di laboratorio X Partecipazione ad attività extra curriculari X Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative X Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione Gsuite for Education (Google Classroom)	

Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ esercitazioni INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio ;		
	X verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ projectworks (elaborazione semplici prodotti multimediali); X colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> X frequenza scolastica X svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare)		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza. • Competenza imprenditoriale. • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	Progettare attività secondo il tipo di clientela e la tipologia della struttura Normativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente	Uso di nuove tecniche di produzione e strumenti di lavoro nel campo della gastronomia Organizzazione e realizzazione di banchetti Applicare criteri e strumenti adeguati a garantire igiene e sicurezza Essere consapevoli delle modificazioni nutrizionali che comporta la manipolazione e cottura degli alimenti Essere in grado di scegliere fornitori in base alle esigenze dell'azienda Progettare menu per particolari manifestazioni Organizzare e gestire l'emergenza in cucina	Organizzazione e gestione di manifestazioni gastronomiche con uso di tecniche d'avanguardia Definizione di menu adeguati alle diverse necessità nutrizionali Definizione di menu adeguati alle esigenze della politica aziendale Dimostrare competenze in situazioni particolarmente stressanti Progettare organizzare e gestire situazioni anomale

			Progettare menu compatibili con le risorse disponibili
--	--	--	--

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1.Il menu	Le diverse tipologie di menu Menu specifici per le diverse necessità nutrizionali Modalità di somministrazione all'interno delle diverse realtà ristorative	Distinguere tra le diverse tipologie di menu proposti per le occasioni di servizio Essere consapevoli delle modificazioni nutrizionali che comporta la manipolazione e cottura degli alimenti Riuscire a calcolare i costi dei piatti	X libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante
2.Servizio di banqueting e catering	Le principali tipologie di servizio e le aziende ristorative	Distinguere tra le differenti modalità di servizio	X libro di testo parte digitale risorse online materiali prodotti dall'insegnante YouTube Altro (specificare)

<p>3.La trasmissione del calore e la cottura</p>	<p>I diversi sistemi di cottura: per espansione, cotture nei liquidi e per concentrazione, cotture a calore secco.</p> <p>I macchinari per l'applicazione delle cotture.</p>	<p>Saper riconoscere il tipo di cottura applicato.</p> <p>Essere in grado di spiegare il procedimento della cottura utilizzata.</p>	<p>X libro di testo parte digitale</p> <p>risorse online</p> <p>materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>X libro di testo parte digitale</p> <p>risorse online</p> <p>materiali prodotti</p>
<p>4.I marchi di qualità</p>	<p>I prodotti DOP IGP STGAS</p>	<p>Riconoscere i diversi marchi e l'impatto con il</p>	<p>risorse online</p> <p>materiali prodotti</p>

		territorio	dall'insegnante
<p><i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i></p> <p>L'impegno, l'interesse e la partecipazione da parte della classe ha permesso il raggiungimento degli obiettivi preposti anche se in maniera discontinua e diversificata. Il profitto è in linea generale sufficiente, per quanto qualcuno si sia dimostrato eccellente. La classe è stata in diverse occasioni rispettosa delle regole, per quanto in alcune circostanze, per qualche allievo, si è richiesto necessario il richiamo al rispetto delle stesse regole.</p> <p>IL DOCENTE</p> <p>Francesco Calamo</p>			

Scheda Disciplinare		
MATERIA : INGLESE	DOCENTE : PROF.SSA Amalia PREZIUSO	a.s.2023/2024 Classe V sez B
Testi e materiali	X Testi in adozione X Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico /Audiovisivi Altro(specificare) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro(specificare)	
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curriculari X Attività di recupero – sostegno – potenziamento X Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); X Esercitazioni INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio ;	

<p>Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture grammaticali di base livello B1 (QCER) • Lessico e fraseologia inerenti ad argomenti di vita quotidiana e di settore • Grammatica e funzioni del linguaggio: • Principali tipi di interazione verbale. • Testi di settore • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi di settore <p>Caratteristiche principali di diversi stili e registri della lingua</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicare in forma orale e scritta in situazioni varie. - Adattare la propria comunicazione in funzione della situazione. - Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo. - Cercare, raccogliere ed elaborare informazioni. - Formulare ed esprimere argomentazioni in modo appropriato al contesto, sia orale che scritto. 	<p>-Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Valorizzare e</p>
---	---	--	---

			promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
--	--	--	--

BLOCCHI TEMATICI	Conosce nze	Abilità	Risorse/Materi ali
UDA (primo e secondo quadrimestr e)			
1.Gestione, vendita Marketing e comunicazione	How to improve technology in the Kitchen: -Cook and Chill, -Blast Chillers -Vacuum system On the Job -The Europass From the Global to Local -Healthy Eating -Mediterranean Diet -Advantages of the Mediterranean diet -Special diets for food -Allergies and intolerances	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze - Ottimizzare la qualità del prodotto 	X libro di testo parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante X Youtube



2.FAMIGLIA E SOCIETA'	What you eat and how		X libro di testo
	1.-A Good Start: Breakfast	-leggere e comprendere testi cogliendo il loro significato globale e identificando parole e frasi specifiche della micro-lingua professionale	X risorse online
	2-Lunch break		X materiali prodotti dall'insegnante
	3-What is better than a sandwich?		
	4-Barbecue -The history of barbecuing	Comprendere e promuovere beni e tradizioni dei paesi anglofoni	X YouTube

<p>3 IGIENE E SICUREZZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hygienic rules - HACCP - The seven principles of HACCP <ul style="list-style-type: none"> - Food Preservation: Ancient&Natural Preservation Methods - Food Contamination: Food Borne Diseases 	<p>-Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e internazionale in materia di HACCP.</p> <p>-Garantire la tutela e sicurezza del Cliente (bambini,anziani,diversamente abili)</p>	<p>libro di testo parte X digitale</p> <p>X risorse</p> <p>online X</p> <p>materiali prodotti</p> <p>dall'insegnante</p>
------------------------------------	--	---	--

4.SOSTENIBILITA' INNOVAZIONE, TRADIZIONE,MADE IN ITALY	-Wines -European Classification of Wine -Spirits -Matching wine with food Super Food and Energy drinks Super food: Use of the term	-Comprendere i punti principali di testi orali e scritti in lingua standard relativi ad argomenti di interesse generale - Analizzare testi chiari e sufficientemente dettagliati,	X Libro di testo X Risorse online X materiali
Carovigno,07/05/24	Benefit of superfoods Good news and sweet news Energy drinks: Physiological psychological effect and health danger. Le docenti Pro.ssa Amalia Prezioso	coerenti e coesi, adeguati allo scopo. _Analizzare i simboli patri, i	prodotti dall'insegnante X Youtube
5.Ed. Civica.	"La Costituzione al centro dell'Europa" I cinque sensi del tricolore e Della Bandiera europea	valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e la Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo - Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un Orizzonte Europeo.	X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante X Youtube

Scheda Disciplinare		
MATERIA : DIRITTO E TECNICA AMM.VA	DOCENTE: <u>PECERE SALVATORE</u>	a.s.2023/2024 Classe 5 Sez B
Testi e materiali anche DDI	<ul style="list-style-type: none"> • xTesti in adozione e consigliati • xDispense/appunti digitali • Presentazioni multimediali • Laboratori di settore • Laboratorio informatico/ Audiovisivi • Risorse sitografiche 	
Metodologia Attiva	<p>○ xLezioni partecipate ○ x Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curriculari ○ xAttività di recupero ○</p> <p>Piattaforme IPEOA BR:</p> <p>DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION</p> <p>Altro (specificare):</p> <p>Gsuite for Education (Google Classroom) ○</p> <p>xInterazione</p> <p>Gsuite for Education (Google Classroom)</p>	
Valutazione	<p><i>Indicatori di profitto</i> ○ xEsiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ x test a tempo con auto punteggio;</p> <p>○ X verifiche e prove scritte in modalità (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali);</p> <p>○ X colloqui e verifiche orali</p> <p><i>Indicatori di partecipazione</i> ○ frequenza scolastica in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza; ○ puntualità nel rispetto delle scadenze</p>	

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
----------------------------	------------	---------	--------------------------

<p>Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti ,fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture grammaticali di base livello B1 (QCER) • Lessico e fraseologia inerenti ad argomenti di vita quotidiana e di settore • Grammatica e funzioni del linguaggio: • Principali tipi di interazione verbale. • Testi di settore • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi di settore • Caratteristiche principali di diversi stili e registri della lingua. • Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicare in forma orale e scritta in situazioni varie. • Adattare la propria comunicazione in funzione della situazione. • Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo. • Cercare, raccogliere ed elaborare informazioni • Formulare ed esprimere argomentazioni in modo appropriato al contesto sia orale che scritto 	<ul style="list-style-type: none"> -Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) -Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
--	--	---	---

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Competenze
1.La pianificazione aziendale: Il consumatore al centro delle scelte aziendali Il processo di pianificazione e programmazione La redazione del piano industriale e del Business Plan	<ul style="list-style-type: none"> - Il ruolo del consumatore nel processo di pianificazione aziendale - Le abitudini alimentari - Il processo di pianificazione - L'analisi SWOT - La mission e la vision e gli obiettivi strategici generali - I contenuti e gli scopi del controllo strategico - La struttura del piano industriale - La struttura e la funzione del Business Plan 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i mutamenti nei comportamenti del consumo turistico come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - individuare le caratteristiche della pianificazione strategica - Distinguere gli scopi e il contenuto dell'attività di pianificazione - Utilizzare il modello SWOT per l'analisi di situazioni ambientali, aziendali e di prodotto - Distinguere la mission, la vision e l'orientamento strategico in situazioni aziendali date - Redigere prospetti che costituiscono il piano generale - Redigere semplici Business Plan 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici - Leggere e interpretare le tendenze locali, nazionali e globali del comportamento turistico - Distinguere finalità, ruolo e funzioni della contabilità direzionale - Elaborare piani aziendali coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti
2.Il controllo di gestione	<ul style="list-style-type: none"> - Il significato e gli scopi del controllo di gestione - Le fasi del processo di controllo - La misurazione, la valutazione e il reporting dei dati - L'articolazione del processo di budgeting - I budget di settore delle imprese turistiche - L'analisi degli scostamenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare i vantaggi e gli svantaggi del processo di controllo - Distinguere le fasi del processo di controllo - Redigere i budget di settore di un'azienda turistico-alberghiera - Analizzare e interpretare gli scostamenti tra quanto previsto e quanto realizzato 	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguere finalità, ruolo e funzioni del controllo di gestione - Costruire il sistema di budget e trarre informazioni alla gestione aziendale dall'analisi e

3. Il marketing	<ul style="list-style-type: none"> - Le diverse politiche di mercato - Le attività di marketing non convenzionale - La segmentazione del mercato - Le strategie di marketing - Il posizionamento sul mercato - Le tecniche per il rilevamento e il trattamento dei dati 	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguere i caratteri delle diverse politiche di mercato - Distinguere i caratteri delle attività di marketing non convenzionale - Segmentare un gruppo di consumatori sulla base di diversi criteri - Individuare gli elementi del targeting e del posizionamento - Individuare scopi e metodi per i vari tipi di ricerche di mercato 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato - Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing - Ricercare da più fonti gli elementi conoscitivi dei mercati di diversi beni o servizi e descriverne le caratteristiche
4. Il marketing operativo Il marketing Mix	<ul style="list-style-type: none"> -Le leve di marketing e il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita -La politica del prodotto, del prezzo, di distribuzione e di comunicazione -La struttura del piano di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare il CVP - Definire il prezzo di un prodotto - Cogliere funzioni e soggetti dei vari canali distributivi - Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale - Definire semplici piani di marketing. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale - Elaborare piani di marketing in funzione delle politiche di mercato che si intendono realizzare
5. La normativa relativa ai contratti del settore turistico	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione e caratteri giuridici dei contratti di organizzazione e intermediazione di viaggi, di vendita di pacchetti turistici, di trasporto 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare schemi contrattuali al fine di individuare correttamente diritti e obblighi dei soggetti coinvolti 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare gli elementi caratterizzanti i contratti più diffusi nell'ambito del settore turistico

Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe

In generale la classe si è dimostrata rispettosa delle regole della comunità e di quelle relative alla correttezza nei rapporti interpersonali.

La partecipazione alle lezioni è stata disomogenea. Solo alcuni alunni hanno dimostrato un continuo interesse per le attività didattiche. Per gli altri l'interesse è stato alquanto discontinuo.

Conseguentemente, solo alcuni di essi hanno raggiunto appieno gli obiettivi didattici.

In alcuni casi si è reso necessario ripercorrere argomenti già trattati per consentire agli alunni più deboli di raggiungere un minimo livello di conoscenze e competenze senza le quali non avrebbero potuto seguire le lezioni successive.

Alcuni argomenti sono stati svolti in laboratorio informatico e trattati con esercitazioni pratiche (es.: pianificazione di marketing) e ciò ne ha consentito un miglior apprendimento. Si è dato molto spazio agli argomenti di educazione civica, segnatamente a quelli inerenti l'ordinamento della Costituzione.

data 14.05.24

IL DOCENTE Prof. Salvatore PECERE

Scheda Disciplinare		
MATERIA: FRANCESE	DOCENTE: LEONARDI FRANCESCA MIRIAM CHIARA	a.s.2023/202 4 Classe 5^ sez: B
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati: <i>Libro di testo: Passion Salle et Bar, Zanotti – Paour Editrice San Marco</i> Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Libro di testo Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate X Attività di laboratorio X Attività di recupero – sostegno – potenziamento X Misure compensative e dispensative X Piattaforme IPEOA BR: DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione Gsuite for Education (Google Classroom)	

Valutazione	<i>Indicatori di profitto</i>		
	X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);		
	X test a tempo con auto punteggio;		
	X verifiche e prove scritte in modalità (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);		
	X project works (elaborazione semplici prodotti multimediali);		
	X colloqui e verifiche orali		
	<i>Indicatori di partecipazione</i>		
	X frequenza scolastica in presenza		
	X svolgimento di compiti di apprendimento in presenza		
	<i>X svolgimento di compiti di apprendimento a distanza;</i>		
<i>X puntualità nel rispetto delle scadenze;</i>			
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina

<p>Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Aspetti comunicativi dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto o agli interlocutori</p>	<p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti i abbastanza complessi di diversa tipologia e genere</p> <p>per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato;</p> <p>per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato un registro adeguato.</p> <p>Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B 1 (QCER) Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B 1 (QCER)</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>
---	---	---	--

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrime stre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Mat eriali
<p>1. Bien-être et qualité</p> <p>Made in Italy</p>	<p>Manger et être en forme</p> <p>Le modèle de la pyramide alimentaire.</p> <p>Couleurs et saveurs.</p> <p>Nourriture, culture et religion.</p> <p>Les différents régimes alimentaires</p> <p>Les produits d'excellence en France.</p> <p>Escapades gourmandes et viticoles au Nord- Ouest de la France Made in Italy</p>	<p>Évaluer sa propre alimentation quotidienne</p> <p>Comprendre et analyser un texte écrit sur un sujet spécifique.</p> <p>Utiliser un lexique adapté</p> <p>Parler des caractéristiques d'un régime alimentaire</p> <p>Faire des recherches sur des produits de qualité</p> <p>Proposer les spécialités gastronomiques et viticoles d'une région spécifique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo • schede sintetiche • materiali prodotti dall'insegnan te • youtube

<p>2. Santé et sécurité alimentaire</p>	<p>La conservation des aliments</p> <p>Les techniques de conservation</p> <p>Éviter les intoxications</p> <p>Sécurité alimentaire: HACCP.</p> <p>Les allergies et les intolérances.</p> <p>La cantine de l'école en France et en Italie.</p> <p>Les spécialités gastronomiques du Nord-Est de la France: l'Alsace</p>	<p>Comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions posées oralement ou par écrit.</p> <p>Rédiger des textes simples et cohérents sur les sujets analysés.</p> <p>Distinguer les principes de la méthode HACCP</p> <p>Reconnaître les techniques correctes de conservation des aliments</p> <p>Faire des comparaisons entre les habitudes françaises et italiennes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo • schede sintetiche • materiali prodotti dall'insegnante • youtube
--	---	---	--

3. Chercher un emploi dans le monde de la restauration	<p>La restauration commerciale.</p> <p>Les restaurants bio.</p> <p>Plateaux repas.</p> <p>La candidature</p> <p>Le CV</p> <p>La convention de stage en France et en Italie</p>	<p>Concevoir un concept de restauration rapide</p> <p>Parler de ses projets professionnels</p> <p>Proposer un concept de restauration à thème.</p> <p>Exprimer son avis sur le travail dans la restauration sociale</p> <p>Répondre à une offre de travail</p> <p>Rédiger son CV</p> <p>Présenter oralement et par écrit les attraits touristiques d'une région.</p> <p>Rechercher et organiser des informations.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo • schede sintetiche • materiali prodotti dall'insegnante • youtube
---	--	---	--

Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe

Durante l'anno scolastico, la classe ha partecipato alle attività proposte anche se alcuni discenti non hanno sempre dimostrato interesse e impegno costanti. Gli obiettivi previsti dalla programmazione iniziale sono stati sufficientemente raggiunti.

Dal punto di vista disciplinare, la classe ha mantenuto un comportamento discretamente corretto.

Carovigno, 14/05/2024

LA DOCENTE

LEONARDI FRANCESCA MIRIAM CHIARA



Scheda Disciplinare		
MATERIA : SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DOCENTE : ANGELA SGURA	a.s.2023/2024 Classe V sez. B
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati: TEMPO DI SPORT (autori Del Nista P.L. Tasselli A. casa editrice LOESCHER Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro (specificare) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro (specificare)	
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curriculari X Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione Gsuite for Education (Google Classroom)	



Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);
-------------	---

	<ul style="list-style-type: none">○ esercitazioni INVALSI○ test a tempo con auto punteggio ; <p>X verifiche e prove pratiche: verifiche periodiche delle abilità e dell'impegno (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali</p> <p><i>indicatori di partecipazione</i> x frequenza scolastica, partecipazione alle attività ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare)</p>
--	--

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1)Competenza alfabetica funzionale 2)competenza digitale 3)competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 4) competenza in materia di cittadinanza.	<p>Il valore dell'integrazione nelle scienze motorie</p> <p>L'importanza delle competenze trasversali e di cittadinanza</p>	<p>Svolgere il compito assegnato nel rispetto delle regole per la sicurezza propria e degli altri</p> <p>Sapersi orientare nei nuovi spazi “ palestra – casa “ nella risoluzione delle proposte motorie</p>	<p>Riconoscere gli ambiti specifici nei quali intervengono le scienze motorie</p> <p>Riferire in un semplice esercizio, la tipologia del movimento e su quale piano del corpo è eseguito</p>

BLOCCHI TEMATICI	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
UDA In presenza (primo e secondo quadrimestre)			

1. Attività in ambiente naturale e le sue caratteristiche	<i>Conoscere gli strumenti e gli spazi di gioco</i> <i>Saper elaborare tecniche e strategie trasferendole a spazi e a tempi disponibili</i>	Adattarsi all'attività all'aperto; Partecipare a lezioni ed iniziative all'aperto: (camminate, walking, orienteering etc.)	Attività in ambiente naturale
2 .Conoscere e praticare le varie attività sportive	Conoscere in grandi linee le specialità degli sport individuali e di squadra e maturare valori quali il lavoro di squadra e la socializzazione	Partecipare attivamente al gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche; Scegliere il ruolo più adatto alle proprie capacità fisicotecniche; Partecipare e collaborare con i compagni per il raggiungimento di uno scopo comune.	Attività in ambiente naturale, attrezzature sportive : piccoli e grandi attrezzi.
3. Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni	Organizzazione delle informazioni al fine di adottare comportamenti corretti	Prevenzione degli infortuni nell'utilizzazione del tempo libero. Capacità di prestare soccorso nei più elementari e comuni casi di infortunio	X libro di testo parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante

Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe

L'impegno degli alunni è stato generalmente accettabile. Gli obiettivi proposti nella programmazione iniziale sono stati raggiunti anche se non allo stesso livello da tutta la classe. Nell'ultimo periodo la maggior parte della classe ha mostrato un interesse più vivace e costante. La partecipazione alle lezioni è sempre attiva e una buona metà degli alunni partecipa con interesse e continuità anche allo studio domestico. Il comportamento è del tutto rispettoso sia delle regole scolastiche che dei compagni e dei docenti. Il programma è stato svolto in ogni sua parte, sono stati rispettati i tempi e raggiunti gli obiettivi educativi e didattici preventivamente e anche in itinere.

. Nel complesso i risultati conseguiti risultano più che discreti.

Data 13/05/2024

Firma docente **Angela Sgura**

Scheda Disciplinare

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA	DOCENTE : Prof. Andrea Sconosciuto	A.S. 2023/2024 Classe V sez B
Testi e materiali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testo in adozione Testi in adozione Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico /Audiovisivi Altro(specificare) Libro di testo versione digitale ○ Risorse sitografiche 	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ X Lezione frontale ○ X Video lezione in sincrono ○ X Lezione in asincrono Invio materiale didattico SUPPORTI DIDATTICI Lim Piattaforma Classroom per invio materiale e strumenti di verifica 	

Valutazione	Interrogazione xEsercitazioni – Esercizi Composizione Analisi testuale xProva strutturata x Prova semi-strutturata Prova pratica Saggio breve – Articolo di giornale Prove multi-disciplinari		
	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
-Il pensiero della Chiesa nel periodo di fine '800 -La chiesa nel 900 -Percorsi di cittadinanza e costituzione	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita della Dottrina sociale • I santi “sociali” • Il Concilio Vaticano I • La questione romana, • La chiesa e la prima guerra mondiale • I Patti Lateranensi e successive modifiche • Chiesa e Fascismo; Chiesa ed ebraismo; • Il concilio vaticano II, • I papi del 900 • Pacem in Terris • Chiesa e caduta del muro di Berlino • La formazione del testo costituzionale, • i principi fondamentali, • i diritti e i doveri del cittadino, • Il principio lavorista 	<ul style="list-style-type: none"> • Sa riflettere criticamente sulla ricerca del significato dell’esistenza e sulle dimensioni costitutive dell’essere umano. • Sa confrontare l’antropologia e l’etica cristiana con i valori emergenti della cultura contemporanea. • Sa individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell’uomo nei confronti di se stesso, degli altri, del mondo. • Sa riflettere sulla crisi e sulle domande esistenziali dell’uomo. • Sa confrontarsi con le domande esistenziali. • Sa cogliere l’esigenza del senso, sa esaminare criticamente alcuni ambiti dell’essere e 	<ul style="list-style-type: none"> • L’uomo, essere che interroga la vita. • Il senso della vita nelle società di oggi. • L’importanza di avere un sogno, inteso come avere un obiettivo nella propria esistenza, un’aspettativa, una speranza. • Le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II e le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. • Le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità,

	<ul style="list-style-type: none"> ● Il principio di uguaglianza ● L'inviolabilità della persona e del domicilio ● Il diritto di voto ● Stato laico e libertà di culto ● Modificabilità della Costituzione 	<p>dell'agire per elaborare alcuni orientamenti che perseguono il bene integrale della persona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sa leggere pagine scelte dell'Antico e del Nuovo Testamento applicando i corretti criteri di interpretazione. ● Confrontarsi con il Magistero sociale della Chiesa a proposito della pace, dei diritti dell'uomo, della giustizia e solidarietà. ● Giustificare e sostenere consapevolmente le proprie scelte di vita, personali, anche in relazione con gli insegnamenti del Magistero ecclesiale. ● Stimare i valori umani e cristiani quali: l'amore, la solidarietà il rispetto di se e degli altri, la pace, la giustizia, la convivialità delle differenze, la corresponsabilità, il bene comune, la mondialità e la promozione umana. 	<p>alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere.</p>
--	---	---	---



DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1. Piano triennale dell'Offerta formativa (SCUOLA IN CHIARO IPEOA "S. Pertini" – Brindisi)
2. Programmazioni dipartimenti didattici (sito IPEOA "S. Pertini" – Brindisi)
3. Fascicoli personali degli alunni
4. Attribuzione credito scolastico (v. Verbale di ammissione Esami di Stato)
5. Verballi consigli di classe e scrutini
6. Sintesi impianto programmatico CdC

APPENDICE NORMATIVA

- Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/23, 9 marzo 2023.
- d.m. n.1095 del 2019
- d.m. 769 del 2018

Il presente documento si intende elaborato in osservanza al principio ribadito dal Garante per la protezione dei dati personali – Dipartimento libertà pubbliche e sanità, nota al MIUR PROTOCOLLO.U.0010719.21-03-201 diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 - Indicazioni operative. Tanto nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

Brindisi, 15 maggio 2024

Letto e sottoscritto, i docenti componenti del Consiglio di Classe.

LEO ROSANNA	
BASILE ANGELO	
MAGLI MARIA PIA	
SANTORO DOMENICO	
CALAMO FRANCESCO	
PREZIUOSO AMALIA	
PECERE SALVATORE	
RUGGIERO GIUSEPPE	
FRANCESCA MIRIAN CHIARA LEONARDI	
SGURA ANGELA	
SCONOSCIUTO ANDREA	
TANZARIELLO ANGELO	

Il Dirigente Scolastico
Cosimo Marcello Castellano



