



## **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 D**

<b>ENOGASTRONOMIA</b>	<b>X</b>
<b>ENOGASTRONOMIA OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"</b>	<input type="checkbox"/>
<b>SERVIZI DI SALA E VENDITA</b>	<input type="checkbox"/>
<b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	<input type="checkbox"/>

**anno scolastico 2023 - 2024**

## **SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO**

- 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
- 2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO**
  - 2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)
  - 2.2 Risultati di apprendimento-Competenze
- 3. ESAME DI STATO 2023/24**
  - 3.1 Prove di Esame
  - 3.2 PCTO
  - 3.3 Educazione Civica

## **SEZIONE B – PROFILO CLASSE**

- 1. COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE**
- 2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA**
  - 2.1 Obiettivi
  - 2.2 Metodologie didattiche
  - 2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento
- 3. VALUTAZIONE**
  - 3.1 Criteri di valutazione
- 4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE**

## **SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO**

- 1.1 Tabelle - Allegato C (O.M)

## **SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA**

- 1. AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA**
- 2. CREDITI FORMATIVI**
- 3. CURRICULUM DELLO STUDENTE**

## **SEZIONE E- SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE**

## **DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO**

## **APPENDICE NORMATIVA**

## SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE				
Docente Coordinatore: Prof.ssa ANNA RITA ZUMBO				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
ANTONIO FANELLI	ITALIANO E STORIA	X	X	X
ANNALUISA TAVERI	LINGUA INGLESE	X	X	X
ROSSELLA FASANO	LINGUA FRANCESE	X	X	X
SERGIO SOZZO	MATEMATICA			X
CLAUDIA MIGLIETTA	SCIENZE e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			X
PASQUALE MONOPOLI	LAB.SERV. ENOGASTRONOM. SETT. CUCINA	X	X	X
ANNA RITA ZUMBO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X	X
MICHELE DE GIORGI	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
MIRELLA PELLEGRINO	LAB.SERV. ENOGASTRONOM.SETT. SALA		X	X
VITO TONDO	IRC	X	X	X
ROSSELLA D'AVINO	SOSTEGNO		X	X
MITA CONSIGLIA	SOSTEGNO			X
DONATO TOMMASI	SOSTEGNO		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**.

**“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”  
Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61**

### **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, arti-stici 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, 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.

### **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 Articolazione: “ENOGASTRONOMIA”**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
  - utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
  - 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
  - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
  - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
  - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
  - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
  - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici informazione e intermediazione turistico - alberghiera.
  - adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
    - promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
    - sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere.

### 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 è così articolato:

- prova scritta di Italiano comune per tutti gli indirizzi
- prova scritta su disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo
- colloquio per verificare la capacità del candidato di collegare le conoscenze acquisite in una prospettiva pluridisciplinare.

#### 3.1 Le prove d'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:

1. analisi e interpretazione del testo letterario;
  2. analisi e produzione di un testo argomentativo;
  - 3 riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
- 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**

**Materie seconda prova Articolazione Servizi di Sala e di vendita**

**Materie seconda prova maturità articolazione Accoglienza turistica**

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 pertanto 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 la tipologia 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.**

#### **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.

### 3. ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

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 sottocommissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio.

Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A

ELENCO NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI IPEOA S. PERTINI  
CLASSE V D

TITOLO	CONTENUTI DISCIPLINARE	DI	AMBITO
<b>1. Famiglia e società: salute e benessere</b>			
Italiano	Giovanni Pascoli. Il fanciullino.		
Storia	Politiche sociali del fascismo.		
Inglese	Healthy Eating: Eat seasonably; Eating Habits and New Trends		
Scienze e cultura dell'alimentazione	Alimentazione equilibrata  La dieta nelle diverse fasi della vita: <ul style="list-style-type: none"> <li>- donna in gravidanza</li> <li>- nutrice</li> <li>- età evolutiva</li> <li>- adulto</li> <li>- anziano</li> </ul>		
Laboratorio Enogastronomia. Cucina	Servizi Sett.  I prodotti tipici italiani  Alimentazione, ambiente, etica  Dieta equilibrata  Realizzazione di un menù per ristorazione collettiva  Menù per anziani e indice di massa corporea  Lo stile alimentare mussulmano		

		<p>Lo stile di dieta ebraico</p> <p>Gli stili alimentari vegetariani</p> <p>La dieta salutista</p> <p>Dieta equilibrata</p> <p>L'alimentazione della nutrice</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>Intolleranza al glutine</p> <p>Intolleranza al lattosio</p> <p>La dietetica nell'età evolutiva</p>
Laboratorio Enogastronomia. Sala e Vendita	Servizi Sett.	Catering e Banqueting
Matematica		Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione.
<b>2. Igiene e Sicurezza</b>		
Italiano		Giovanni Verga. I Malavoglia.
Storia		La società di massa.
Inglese		Food Safety: HACCP, Food Safety Precautions, Systems of Preservation
Scienze e cultura dell'alimentazione		<p>La sicurezza alimentare</p> <p>La contaminazione fisica e chimica degli alimenti</p> <p>La contaminazione biologica</p> <p>L' HACCP e l'igiene professionale</p>

Laboratorio Enogastronomia. Cucina	Servizi Sett.	Menù Stagionalità dei prodotti e HACCP Slow food Innovazione in cucina: ricetta con Excel Ricettario Excel Marchi di qualità locale
Laboratorio Enogastronomia. Sala e Vendita	Servizi Sett.	Normative sulla sicurezza e sulla tutela della salute Normative HACCP e normativa di tutela ambientale D'LGS 81/08
Matematica		Dal grafico alle caratteristiche della funzione
<b>3. Sostenibilità: innovazioni, tradizioni, made in Italy</b>		
Italiano		Italo Svevo. La coscienza di Zeno
Storia		L'Unione Europea.
Inglese		An open window on the future: Slow Food vs GMOs; Organic Food

Scienze e cultura dell'alimentazione		<p>La qualità del prodotto alimentare</p> <p>Marchi di qualità locale</p> <p>Slow food</p> <p>Il fenomeno dell'Italian Sounding</p>
Laboratorio Enogastronomia. Cucina	Servizi Sett.	<p>Slow food</p> <p>Ricetta con Excel</p> <p>Marchi di qualità locale</p> <p>Etichettatura alimentare</p>
Laboratorio Enogastronomia. Sala e Vendita	Servizi Sett.	<p>Il Vino</p> <p>Principi di analisi sensoriale e degustazione</p> <p>Il bar</p> <p>Il beverage e i nuovi trend del settore</p> <p>Qualità e territorio</p> <p>Tecniche di gestione</p> <p>Il menu'</p>
Matematica		Studio di una funzione razionale fratta

## 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 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.

## 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 Leg.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

### 3.2 PCTO

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

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

L'asse di intervento professionalizzante per la classe V ... è (selezionare):

- **Mission Turismo – Accoglienza e Servizi Viaggio**
- **Bottega Scuola di Enogastronomia - Pasticceria**
- **Servizio “ad arte” e tendenze social: bar, banqueting & catering**

Nello scenario post COVID come nella fragile cerniera di transizione alla normalità in resilienza educativa, la macroarea di indirizzo è risultata declinata in percorsi curricolari 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<sup>^</sup> sez. D le **attività PCTO** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico

#### **ANAGRAFICA DEL PCTO 2021/24** **Articolazione ENOGASTRONOMIA**

ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIA	TITOLO	MONTE ORE
	Osservazione/affiancamento aziendale Project Work IFS ( Tirocinio – Gestione eventi CCO IPEOA BR) Orientamento/Accompagnamento al lavoro		
2021/22	Formazione PCTO	Corso alimentarista Corso sicurezza sui luoghi di lavoro	60
	Tirocinio interno	Catering & Banqueting CCO IPEOA BR	
2022/23	Tirocinio interno di specializzazione funzionale	Catering& Banqueting CCO	120
	Project work	Lab. progettazione menu cucina sostenibile	
	Tirocinio integrato col territorio	Cibo e Territorio con Coldiretti BR corso di certificazione ASL: manipolazione alimenti per celiaci.	

2023/24	Project work	Cibo e Territorio con Coldiretti BR	30
	Tirocinio integrato col territorio	Start up di impresa Accoglienza – OPEN DAY IPEOA BRINDISI Moduli di Orientamento	

### Competenze PCTO

I percorsi PCTO IPEOA BR si legittimano finalizzati all' acquisizione delle competenze peculiari dell'indirizzo di studi e delle competenze trasversali innovate 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.**

<b>QUINTO ANNO</b>
UDA PRIMO QUADRIMESTRE <b>“Salute e benessere”</b> 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 <b>“La Costituzione al centro dell'Europa”</b> Totale ore 14
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Secondo quadrimestre:
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.

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

#### ABILITA'

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

#### 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

### **SEZIONE B - PROFILO CLASSE**

#### **1.COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE**

##### *Composizione*

La classe 5 D è composta da n. 15 alunni, di cui 3 portatori di handicap con programmazione curriculare con obiettivi minimi e 1 DSA con difficoltà linguistiche.

##### *Storia del triennio conclusivo del corso di studi*

Premesso che il profitto è diverso per disciplina e per studente in rapporto alle capacità e alle particolari attitudini, la classe 5 D si è dimostrata, ad eccezione di pochi alunni che si sono distinti, poco corretta e responsabile nel rispetto delle regole. La frequenza nell'ultimo anno è stata discontinua. La partecipazione al dialogo educativo è stata saltuaria accanto ad un impegno domestico spesso superficiale, per cui costante è stata la stimolazione verso gli stessi, ma con risultati solo mediamente sufficienti. Ciò in conseguenza di un metodo di studio poco efficace insieme ad una limitata autonomia specie riguardo alle abilità di base. Nel complesso la classe ha raggiunto risultati sufficienti, solo per alcuni studenti buoni.

Il livello medio di apprendimento è risultato sufficiente, solo per alcuni elementi si sono raggiunti risultati discreti e solo per pochissimi risultati buoni.

La partecipazione alle attività scolastiche, anche pratiche e di laboratorio, è stata in generale discontinua ad eccezione di pochissimi elementi. Gli impegni scolastici e le consegne dei lavori non sempre sono stati rispettati.

#### *Allievi con disabilità/DSA/BES*

(art 20 OM 205/2019 e art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017)

Nella classe risultano presenti tre studenti con disabilità, che seguono la programmazione curricolare/personalizzata e uno studente DSA con difficoltà linguistiche

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

#### *Profitto*

Risulta mediamente sufficiente per la maggior parte della classe, pochi elementi discreto e pochissimi buono.

## **2.PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI**

Obiettivi educativi traggurdati 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:

<b>CAPACITA'</b>	
	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 checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo

<b>CONOSCENZE</b>	
	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

<b>COMPETENZE</b>	
	Livello medio raggiunto
a) Saper comprendere, analizzare e sintetizzare tipologie diversificate di testi	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente  <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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 e delle nuove tecnologie.

## 2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento

STRUMENTI	Verifiche Orali	Prove Scritte	Test a scelta multipla	Prove Pratiche	Quesiti a risposta breve	Saggi Brevi	Relazioni ind.li
ITALIANO	X	X					
STORIA	X	X					
INGLESE	X	X	X		X		
FRANCESE	X	X	X		X		
MATEMATICA	X	X	X		X		
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X		X		
DIRITTO E TEC.AMM. della struttura ricettiva	X	X	X		X		
LAB. CUCINA	X	X	X	X	X		X
LAB. SALA	X	X	X	X	X		X
IRC	X	X	X		X		
SCIENZE MOTORIE				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 prudenziale 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 e considerazione delle criticità di risposta anche alle sollecitazioni DDI riferite a variabili familiari ed extrascolastiche;
- **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.

Rispetto all'attribuzione dei voti, in caso di progettualità digitale sono stati osservati i criteri di :

a) frequenza / interazione

puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;

b) valutazione del profitto riferito a conoscenze, abilità e competenze.

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 fondamentali ma in modo non approfondito.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire semplici modelli pur con qualche imprecisione. Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Sa documentare in modo elementare e si esprime in modo semplice e sostanzialmente corretto.	Sa organizzare le conoscenze 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. E' 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 predette 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 (curricolare /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. 3	n.//////////	n.//////////	n. 3	n. 3	n.//////////

Per ulteriori dettagli si allegano n. 4 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.**

### 1.1 Tabelle - Allegato C

Ai crediti del triennio, per ottenere il voto finale della Maturità 2024, si sommano i voti di ciascuna prova d'esame. Nello specifico, la prima prova d'italiano vale un massimo 20 punti; la seconda prova d'indirizzo un massimo 20 punti e il colloquio orale altri 20 punti

In sintesi, 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);
2. conversione, in base alla tabella allegata all'OM

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, nell'ambito della fascia, 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.

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.

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.

## SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL’OFFERTA FORMATIVA

### 1. ATTIVITA’ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA

MODULI DI ORIENTAMENTO:

#### MODULAZIONE micro UDA

CLASSI	FASE	ORE	ATTIVITA’	DECLINAZIONE
QUINTE	1	3	Orientamento/Implementazione all’uso della Piattaforma Unica, documentazione e portfolio	Tutor della classe (3 ore)
	2	9	Questionario o schede di presentazione, Curriculum Vitae	Italiano 2, Inglese 3, Francese 2, Amministrazione 2
	3	10	Attività di PCTO, supporto alla produzione del “capolavoro”	Tutor PCTO 10
	4	6	Incontro con il mondo del lavoro ed Università, Career Day	Consiglio di Classe
	5	2	Curriculum dello studente	Consiglio di Classe

-Attività di orientamento in uscita a scuola: incontro con “Recruiting Grimaldi Group”

-Attività di orientamento in uscita a scuola: incontro con “Arpal e CCIAA – Brindisi

-Attività di orientamento in uscita a scuola: Microseminario in collaborazione con la FIC (federazione Italiana Cuochi) dal tema: “La sostenibilità, le tecniche, la contemporaneità e il green food nella cucina moderna

-Attività di orientamento in uscita a scuola: presentazione corsi professionalizzanti post diploma - Scuola Internazionale di Cucina “ALMA”

-Attività di orientamento in uscita a scuola: presentazione corsi post diploma – “ITS Academy” sul Turismo

-Attività di orientamento in uscita a scuola: presentazione corsi post diploma - “INCIBUM”

-Ciclo di incontri di orientamento con la società “Etjca” (orientamento al lavoro: 8 ore); diritti e doveri: 2 ore)

---

- PERTINI DAY RECRUITING: “Quando la scuola e il lavoro si incontrano” - Iniziative di orientamento al lavoro rivolte ad aziende del settore turistico ed enogastronomico

-Attività di orientamento in uscita a scuola: Incontro con referenti Dipartimenti Giurisprudenza, Scienze Biologiche e Scienze sociali UNISALENTO

---

#### EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ

#### TIROCINIO INTERNO

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

#### PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE

-(Aula Magna): Incontro informativo progetto didattico “LABORATORIO DEL SALE IODIO INFORMA 2.0- programma di prevenzione dei disordini da carenza iodica 2023-2024”

-LABORATORIO DEL SALE IODIO INFORMA 2.0: attività laboratoriale con gara enogastronomica

---

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

-Nell’ambito del Percorso SapereCoop “Cosa ho messo nel carrello?” (Prodotti e Consumi consapevoli) – partecipazione ad un incontro presso Ipercoop, centro commerciale Le Colonne di Brindisi

-Nell’ambito Percorso SapereCoop “Cosa ho messo nel carrello?” – partecipazione incontro conclusivo (lezione-laboratorio) in classe

---

#### LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR

- Incontro in aula magna con AIDO-PTOF, progetto sulla solidarietà

- Incontro in aula magna con AVIS-PTOF, progetto sulla solidarietà

- Progetto "Corsa contro la fame"

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

- Partecipazione al corso "Cuochi di Bordo" di concerto con la Capitaneria di porto di Brindisi, nave MSC Sinfonia (porto di brindisi), con relativo esame finale

## 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:

ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA **SI NO**

ACCOGLIENZA OPEN DAY IPEOA BR **SI NO**

PERCORSI USR /PON/ASL DI EDUCAZIONE SOSTENIBILE **SI NO**

ESPERIENZE DI FORMAZIONE PROFESSIONALIZZANTE NEL PROPRIO SETTORE DI STUDIO  
(corsi, incontri online ) **SI NO**

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA- CITTADINANZA E COSTITUZIONE **SI NO**

VOLONTARIATO, SOLIDARIETA' COOPERAZIONE **SI NO**

MERITI SPORTIVI, ATTIVITA' AGONISTICA A LIVELLO  
NAZIONALE/PROVINCIALE/REGIONALE ( STUDENTE -ATLETA) **SI NO**

PARTECIPAZIONE A EVENTI GARE CONCORSI INIZIATIVE DI CARATTERE VOCAZIONALE **SI  
NO**

PERCORSI DI CERTIFICAZIONE LINGUISTICA **SI NO**

### 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 UNICA, si articola in tre aree: Istruzione e formazione, Certificazioni, Attività extrascolastiche.

### SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare		
MATERIA Italiano	DOCENTE Fanelli Antonio	a.s.2023/2024 Classe V sez. D
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione e consigliati: La mia letteratura vol. 3 Dalla fine dell'Ottocento a oggi. Mondadori Education - C. Signorelli Scuola - Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Alberto Dendi, Elena Sada, Olga Tribulato.	
Metodologia Attiva	Lezione frontale Lezione partecipata	

Valutazione	<p>Esiti prove disciplinari:</p> <p>verifiche orali;</p> <p>verifiche scritte;</p> <p>esercitazioni invalsi.</p> <p>Indicatori di partecipazione:</p> <p>frequenza scolastica svolgimento di compiti di apprendimento.</p>		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>Competenza linguistica: individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento e/o in situazioni</p>	<p>Lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi e interpretazione delle diverse tipologie testuali</li> </ul> <p>•approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.</p> <p>Letteratura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana</li> </ul>	<p>Lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Redigere testi con riferimento alle tipologie di prima prova esami di Stato:</li> <li>•analisi e interpretazione di un testo letterario</li> <li>•analisi e produzione di un testo argomentativo</li> <li>•riflessione critica di carattere espositivo</li> </ul>	<p>Interagire oralmente, scegliendo con coerenza i destinatari, il contesto , il registro linguistico e la tipologia testuale.</p> <p>Elaborare nella produzione scritta e/o digitale testi coesi e coerenti.</p> <p>Saper cogliere il senso globale di un testo o saper seguire le indicazioni per farlo.</p>

<p>emergenziali.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>Competenza letteraria.</p> <p>Riappropriazione del testo e comprensione del senso globale (tra storicizzazione e attualizzazione).</p>	<p>dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche, anche internazionali.</li> <li>• Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche.</li> </ul>	<p>Lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparare un intervento sulla base di una scaletta argomentativa in un contesto dato.</li> <li>• Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione dell'argomento trattato.</li> </ul> <p>Letteratura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale.</li> <li>• Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politicosociale</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico</li> <li>• Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</li> <li>• Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</li> </ul>	<p>Saper mettere in relazione le informazioni testuali</p> <p>Saper storicizzare un testo e svolgere sintesi essenziali ma corrette</p>
--	--	--	---

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

<p>Primo quadrimestre:</p> <p>Naturalismo e Verismo;</p> <p>Giovanni Verga Le 1 Malavoglia Mastro don – Gesualdo</p>	<p>Lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi e interpretazione delle diverse tipologie testuali</li> </ul> <p>•approfondimento di tematiche coerenti con l’indirizzo di studio.</p> <p>Letteratura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall’Unità d’Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l’identità culturale nazionale nelle varie epoche, anche</li> </ul>	<p>Lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Redigere testi con riferimento alle tipologie di prima prova esami di Stato:</li> <li>•analisi e interpretazione di un testo letterario</li> <li>•analisi e produzione di un testo argomentativo</li> <li>•riflessione critica di carattere espositivo</li> </ul> <p>Lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparare un intervento sulla base di una scaletta argomentativa in un contesto dato.</li> <li>• Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione dell’argomento trattato.</li> </ul> <p>Letteratura</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo .</li> </ul>
--	---	--	--

<p>Charles Baudelaire I fiori del male L'albatro</p> <p>Lla Scapigliatura</p> <p>Giosue Carducci</p> <p>Gabriele D'Annunzio</p> <p>Giovanni Pascoli</p> <p>Italo Svevo Una vita Senilità La coscienza di Zeno</p>	<p>internazionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale.</li> <li>• Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico</li> <li>• Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</li> <li>• Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</li> </ul>	
---	---	--	--

Scheda Disciplinare			
MATERIA: Storia	DOCENTE: Fanelli Antonio		a.s.2023/2024 Classe V sez. D
Testi e materiali anche DDI	Testo in adozione: Una STORIA per il futuro – vol. 3 Vittoria Calvani Mondadori EDUCATION A. Mondadori scuola.		
Metodologia Attiva	Lezioni frontale, Attività di recupero – consolidamento – potenziamento.		
Valutazione	<i>indicatori di profitto:</i> verifiche orali. <i>indicatori di partecipazione:</i> frequenza scolastica, svolgimento di compiti di apprendimento.		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche,</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione della storia del Novecento e del mondo attuale, in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione. Lessico specifico più frequente.</p> <p>• Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</li> <li>• Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali.</li> <li>• Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici.</li> <li>• Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</li> <li>• Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza terminologica un evento, una problematica storica.</li> </ul>	<p>Sa riconoscere in modo autonomo le differenze di tempo e di spazio nei fenomeni storici.</p> <p>Riconosce e si orienta sempre e con autonomia tra le principali coordinate spazio-temporali degli eventi storici.</p> <p>Usa un linguaggio elaborato e stilisticamente efficace pertinente e significativo riguardo alla richiesta ed allo scopo comunicativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa identificare cause e conseguenze degli eventi storici lontani nel tempo e nello spazio e sa spiegarle con proprietà di linguaggio.</li> <li>• Riconosce e sa orientarsi tra i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica nel corso della storia.</li> </ul>

<p>economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>mercati, new economy e nuove opportunità di lavoro, evoluzione della struttura demografica e dell'organizzazione giuridica ed economica del mondo del lavoro).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato.</li> <li>• Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio politico - economico e le condizioni di vita e di lavoro.</li> <li>• Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.</li> <li>• Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.</li> <li>• Istituire relazioni tra il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.</li> </ul>	
<p><b>BLOCCHI TEMATICI UDA ( primo e secondo quadrimestre)</b></p>	<p><b>Conoscenze</b></p>	<p><b>Abilità</b></p>	<p><b>Risorse/Materiali</b></p>
<p><b>Primo quadrimestre:</b> la società di massa; l'età giolittiana; venti di guerra; la Prima guerra mondiale; la Rivoluzione russa e lo stalinismo; le conseguenze della Grande Guerra;</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione della storia del Novecento e del mondo attuale, in Italia, in Europa e nel mondo. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</li> <li>• Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali.</li> <li>• Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici.</li> <li>• Utilizzare ed applicare</li> </ul>	<p>Libro di testo.</p>

	<p>Lessico specifico più frequente. Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy e nuove opportunità di lavoro, evoluzione della struttura demografica e dell'organizzazione giuridica ed economica del mondo del lavoro).</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</p>	<p>categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza terminologica un evento, una problematica storica.</li> <li>• Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato.</li> <li>• Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio politico - economico e le condizioni di vita e di lavoro.</li> <li>• Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.</li> <li>• Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.</li> <li>• Istituire relazioni tra il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.</li> </ul>	
--	--	---	--

<b>Secondo quadrimestre:</b> il fascismo; la crisi del '29; il nazismo; la Seconda guerra mondiale; la fine del sistema comunista; l'Unione Europea; la globalizzazione;			Libro di testo
---	--	--	----------------

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

La classe non ha rispettato le regole scolastiche. La frequenza è stata discontinua. L'interesse e la partecipazione sono stati superficiali. Il livello medio di apprendimento si attesta quasi sulla sufficienza.

**Scheda Disciplinare**

MATERIA : <b>LINGUA INGLESE</b>	DOCENTE: <b>TAVERI ANNA LUISA</b>	<b>a.s.2023/2024</b> <b>Classe V sez. D</b>
Testi e materiali	<p>Testi in adozione e consigliati Dispense/Appunti digitali</p> <p>Materiale cartaceo( fotocopie, appunti )</p> <p>Audiovisivi Risorse sitografiche</p>	
Metodologia Attiva	<p>X Lezioni partecipate</p> <p>X Attività di recupero – sostegno – potenziamento</p> <p>X Misure compensative e dispensative</p> <p>X Partecipazione ad attività extra-curricolari</p> <p>X Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR</p> <p>DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE</p> <p>Gsuite for Education ( Google Classroom) , Posta Elettronica, Whatsapp</p> <p>X Interazione</p> <p>Dispense tematiche, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica</p>	
Valutazione In presenza e DaD (Didattica a Distanza)	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <p><b>X</b> Esiti prove disciplinari ( compiti in classe/ interrogazioni );</p> <p><b>X</b> esercitazioni INVALSI</p> <p><b>X</b> verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione tramite mail e simili;</p> <p><b>X</b> project works</p> <p><b>X</b> colloqui e verifiche orali</p> <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <p><b>X</b> frequenza scolastica</p> <p><b>X</b> svolgimento di compiti di apprendimento</p> <p><b>X</b> puntualità nel rispetto delle scadenze.</p>	

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<b>Competenza multilinguistica</b>	<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, articoli, testi autentici/semi autentici e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore</li> <li>2. Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano</li> <li>3. Utilizzare il lessico del settore dei servizi commerciali, turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata</li> <li>4. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale</li> </ol>	<p>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, a livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER)</p>
<b>BLOCCHI TEMATICI UDA</b> (primo e secondo quadrimestre)	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Risorse/Materiali</b>

<p>1.</p> <p><b>“ WHAT YOU EAT AND HOW”</b></p>	<p>Funzioni linguistico-comunicative e strutture grammaticali essenziali di livello B2</p> <p>Lessico pertinente ai contenuti specifici affrontati</p> <p><b>Meals</b></p> <p><b>Dinner Habits through centuries</b></p> <p><b>Tips to be healthy</b></p> <p><b>Hints on Nutrients</b></p>	<p>Utilizzare tecniche di lettura e scrittura in lingua inglese</p> <p>Saper comprendere e decodificare testi informativi</p> <p>Saper comprendere idee principali, elementi di dettaglio in testi in lingua standard, riguardanti argomenti di studio e di lavoro</p> <p>Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore</p> <p>Saper produrre in forma scritta brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi relativo ad argomenti di settore</p> <p>Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore</p>	<p><b>X</b> Testi in adozione e consigliati</p> <p><b>X</b> Materiale cartaceo( fotocopie, appunti ecc</p> <p><b>X</b> Audiovisivi</p>
<p>2.</p> <p><b>“IN THE KITCHEN &amp; ON THE TABLE”</b></p>	<p>Lessico pertinente ai contenuti specifici affrontati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Organic Food vs GMOs(Genetically Modified Organisms)</b></li> <li>- <b>Slow Food</b></li> <li>- <b>Sustainability : The Zero Hunger Challenge: two institutions fighting hunger: FAO and WFP</b></li> </ul>	<p>Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore</p> <p>Saper comprendere e decodificare testi informativi</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente(bambini, anziani, diversamente abili)</p> <p>Comprendere I punti principali di testi orali e scritti in lingua standard relative ad ambiti di interesse generale</p>	<p><b>X</b> Testi in adozione e consigliati</p> <p><b>X</b> Materiale prodotto dall’insegnante</p> <p><b>X</b> Audiovisivi</p> <p><b>X</b> You Tube</p>

<p>3.</p> <p><b>TECHNOLOGY IN THE KITCHEN</b></p>	<p>Funzioni linguistico-comunicative e strutture grammaticali essenziali di livello B2</p> <p>Lessico pertinente ai contenuti specifici affrontati</p> <p>Lessico essenziale relativo ai contenuti delle discipline non linguistiche</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, specie quelle tecnico- professionali di settore, in relazione ai nuovi sistemi di preparazione e conservazione del cibo</p> <p><b>Cook-Chill</b> <b>Cook-Freeze</b> <b>Vacuum-Cooking</b></p>	<p>”Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, articoli, testi autentici/semiautentici e filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Saper comprendere e decodificare testi informativi.</p> <p>Saper comprendere idee principali, elementi di dettaglio in testi in lingua standard, riguardanti argomenti di studio e di lavoro e rispondere a domande di comprensione</p> <p>Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p> <p>Utilizzare gli strumenti linguistici necessari all’applicazione delle tecniche di lavorazione e produzione</p>	<p>X libro di testo</p> <p>X risorse online</p> <p>X Web sites</p> <p>X Visione di filmati</p>
<p>4.</p> <p><b>FOOD SAFETY PRECAUTIONS/ H.A.C.C.P.</b></p>	<p>Funzioni linguistico-comunicative e strutture grammaticali essenziali di livello B2</p> <p>Lessico pertinente ai contenuti specifici affrontati</p> <p>Lessico essenziale relativo ai contenuti delle discipline non linguistiche</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, specie quelle tecnico- professionali di settore, in relazione ai nuovi sistemi di preparazione e conservazione del cibo</p>	<p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, articoli, testi autentici/semiautentici e filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e</p>	<p>X Libro di testo</p> <p>X risorse online</p> <p>X YouTube</p> <p>X Web sites</p> <p>X Visione di filmati</p> <p>X Materiale prodotto dall’insegnante</p>

	<p><b>Hygienic Rules</b></p> <p><b>The seven principles of HACCP</b></p> <p><b>“Food Contamination”: Bacteria and Food Poisoning</b></p>	<p>internazionale in materia di HACCP.</p> <p>Rispettare ed applicare correttamente e in autonomia procedure e processi definiti nell’iter produttivo anche in contesti non conosciuti</p> <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>Garantire la sicurezza del cliente</p> <p>Utilizzare gli strumenti linguistici necessari all’applicazione di tecniche di lavorazione e produzione</p>	
<p><b>5.</b></p> <p><b>ED. CIVICA</b></p>	<p><b><i>“La Costituzione al centro dell’Europa”</i>: nello specifico:</b></p> <p><b><i>“LA DICHIARAZIONE UNIVERSALE DEI DIRITTI DELL’UOMO”</i></b></p>	<p>Analizzare e commentare I simboli e I valori sanciti dalla ‘Dichiarazione Universale dei Diritti dell’Uomo’, nonchè saper collocare la propria dimensione di Cittadino in un contesto europeo e mondiale.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica della comunicazione interculturale</p>	<p>X risorse online</p> <p>X Web Sites</p> <p>X You Tube</p>

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

La classe, composta da n. 15 alunni, di cui 3 portatori di handicap con programmazione curriculare con obiettivi minimi E 1 DSA, si è dimostrata, ad eccezione di pochi alunni, poco corretta e responsabile nel rispetto delle regole: la frequenza non è risultata assidua e scarso anche l'interesse nel motivare le assenze. La partecipazione al dialogo educativo è stata saltuaria accanto ad un impegno domestico spesso superficiale, per cui costante è stata la stimolazione verso gli stessi, ma con risultati purtroppo scarsi. Ciò in conseguenza di un metodo di studio poco efficace insieme ad una limitata autonomia specie riguardo alle abilità di base. Nel complesso la classe si attesta su livelli poco più che mediocri.

Brindisi, 02/05/2024

Il Docente

Anna Luisa Taveri



Scheda Disciplinare			
MATERIA: <b>Scienza E Cultura Dell'alimentazione</b>	DOCENTE: <b>prof.ssa CLAUDIA MIGLIETTA</b>	a.s.2023/2024 Classe <b>V sez D</b>	
Testi e materiali	Testo in adozione : <b>ALIMENTAZIONE OGGI</b> Vol. V Anno Dispense/appunti digitali  Risorse sitografiche		
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Lezioni partecipate</b></li> <li>○ <b>Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b> ○ <b>Piattaforme</b></li> </ul> <b>IPEOA BR:</b> DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION (Google Classroom) ○ <b>Interazione</b>		
Valutazione	<i>Indicatori di profitto</i> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);  <ul style="list-style-type: none"> <li>○ verifiche e prove scritte in modalità (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);</li> <li>○ colloqui e verifiche orali</li> </ul> <i>Indicatori di partecipazione</i> ○ frequenza scolastica in presenza; ○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza; ○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza;  <ul style="list-style-type: none"> <li>○ puntualità nel rispetto delle scadenze.</li> </ul>		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza matematica e competenza in scienze e tecnologia	Comprensione dell'impatto della scienza e della tecnologia sull'ambiente naturale	Riconoscere gli aspetti essenziali dell'indagine scientifica	Rispetto per la sicurezza e la sostenibilità del progresso scientifico e tecnologico.

BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
----------------------------	------------	---------	-------------------

<b>1. Principi di dietologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I principi di dietologia: alimentazione e salute, • Stato nutrizionale. IMC • Fabbisogno energetico giornaliero,</li> <li>• Alimentazione equilibrata; L.A.R.N.</li> <li>• Tipologie dietetiche: Dieta Mediterranea.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul>
<b>2. Alimentazione dal concepimento all'adolescenza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza, alimentazione durante l'allattamento, alimentazione nell'età evolutiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</li> <li>• Formulare menù funzionali ai diversi stati fisiologici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul>
<b>3. Alimentazione in età adulta e senile. Alimentazione dello sportivo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche: alimentazione in età adulta e senile.</li> <li>• La dieta razionale ed equilibrata dello sportivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</li> <li>• Formulare menù funzionali ai diversi stati fisiologici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul>

<b>4. Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filiera agroalimentare e impronta ecologica;</li> <li>• Sviluppo sostenibile;</li> <li>• Innovazioni di filiera;</li> <li>• Nuovi prodotti alimentari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate.</li> <li>• Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare.</li> <li>• Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</li> <li>• Saper distinguere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul>
<b>5. Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri di qualità degli alimenti e sicurezza alimentare; contaminazione alimentare.</li> <li>• Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni :agenti biologici responsabili di tossinfezioni; principali tossinfezioni alimentari, loro caratteristiche e classificazione, alimenti a rischio e prevenzione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> <li>• Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche</li> <li>• Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</li> <li>• Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul>
<b>6. Dieta in caso di patologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta razionale ed equilibrata in caso di malattie metaboliche: diabete.</li> <li>• Obesità: cause, classificazione, dietoterapia.</li> <li>• Malattie da carenza, dietoterapia.</li> <li>• Malattie cardiovascolari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</li> <li>• Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul>

<b>7. Dieta in caso di allergie, intolleranze disturbi del comportamento alimentare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•La dieta razionale ed equilibrata in caso di allergie e intolleranze alimentari.</li> <li>•La dieta razionale ed equilibrata in caso di disturbi del comportamento alimentare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</li> <li>• Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul>
---	---	---	--

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

La classe è poco incline allo studio e alla partecipazione scolastica mostrando poca partecipazione e interesse per gli argomenti trattati. Solo un esiguo numero di alunni ha mostrato costantemente, attraverso la partecipazione attiva alle lezioni, una concreta curiosità per la materia.

Brindisi 08/05/24

Prof.ssa Claudia Miglietta

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

[ X ] Sede Centrale

DOCENTE: \_\_\_PASQUALE MONOPOLI

MATERIA: \_\_\_Enogastronomia sett. cucina

CLASSE: \_\_\_5 D

Anno scolastico \_2023-24

2N. ore settimanali nella classe \_\_\_4+1

### 1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

Profilo generale della classe (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione)

*Possibili indicatori /descrittori DDI*

- **Rispetto delle regole:** mediamente corretta
- **Partecipazione:** attiva
- **Impegno:** sufficiente
- **Organizzazione:** sufficiente
- **Metodo di studio** in via di consolidamento
- **Autonomia:** in via di consolidamento
- **Abilità di base:** acquisite sufficientemente

### FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI DDI

[x] Osservazione degli studenti impegnati nelle attività didattiche;

[x] continuità didattica

[x]Discussione in classe di temi inerenti la materia\_

## 2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

AMBITO DI RIFERIMENTO	COMPETENZE CHIAVE da conseguire a fine obbligo scolastico	CAPACITA' (Ogni docente indichi le capacità che si intendono sviluppare)
<b>COSTRUZIONE DEL SE'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Imparare a imparare</li> <li>➤ progettare</li> </ul>	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> organizzare e gestire il proprio apprendimento</li> <li><input type="checkbox"/> utilizzare un proprio metodo di studio/ lavoro</li> </ul>
<b>RELAZIONE CON GLI ALTRI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Comunicare</li> <li>➤ Collaborare/partecipare</li> <li>➤ Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive.</li> <li><input type="checkbox"/> Inserirsi in modo attivo nella vita sociale nel rispetto delle regole comuni.</li> </ul>
<b>RAPPORTO CON LA REALTA' NATURALE E SOCIALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risolvere problemi</li> <li>➤ Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>➤ Acquisire /interpretare l'informazione ricevuta</li> </ul>	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> costruire conoscenze significative e dotate di senso</li> </ul>

### 2.1 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI: COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

#### X = ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

#### 2.3 PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Per quanto riguarda l'articolazione programmatica si fa riferimento alla **programmazione dipartimentale**

#### 2. Indicazione sintetica MODULI/ UDA disciplinari

<b>Unità 1</b> La forza del territorio	<b>Conoscenze</b> Caratteristiche di prodotti del territorio.	<b>Competenze di indirizzo in uscita</b> Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
	<b>Abilità</b> Realizzare piatti con prodotti del territorio.	
<b>Unità 2</b> Marchi di qualità e altre tutele alimentari	<b>Conoscenze</b> Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	<b>Competenze di indirizzo in uscita</b> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
	<b>Abilità</b> Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	

<b>Unità 3</b> I prodotti tipici italiani	<b>Conoscenze</b> Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	<b>Competenze di indirizzo in uscita</b> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
	<b>Abilità</b> Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio.	
<b>Unità 4</b> Realizzare di un menu	<b>Conoscenze</b> Criteri di elaborazione di menu e carte. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu.	<b>Competenze d'indirizzo in uscita</b> Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
	<b>Abilità</b> Progettare menu per tipologia di eventi.	
<b>Unità 5</b> Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari	<b>Conoscenze</b> Stili alimentari e dieta equilibrata.	<b>Competenze di indirizzo in uscita</b> Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### 3. ATTIVITÀ DI SUPPORTO

#### TEMATICA PRIMO QUADRIMESTRE

“SALUTE E BENESSERE”

#### TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE

“LA COSTITUZIONE AL CENTRO DELL'EUROPA”

UDA di riequilibrio/ recupero :

- Riproposizione dei contenuti in forma diversificata
- Attività extra-curricolari .....

Attività specifiche per:

- alunni BES DSA (Programmazione Educativa Personalizzata del Consiglio di Classe -PDP )
- alunni con DISABILITA' (Piano Educativo Individualizzato – PEI SU BASE ICF)

UDA di potenziamento (previste per la classe, per singoli alunni o per gruppi di alunni):

Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro

Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze

## 5. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE (ATTIVITA' IN PRESENZA – AID SINCRONE/ASINCRONE)

Indicare le metodologie utilizzate:

Lezione frontale;     Lezione partecipata;     Ricerca individuale

Indicare le strategie utilizzate

attività di gruppo     studio autonomo     lezione multimediale     attività di ricerca

**RISORSE E STRUMENTI DIDATTICI:**  Libro/i di testo : *Vedi elenco libri di testo*

Tablet     PC     Sussidi  
multimediali;

## 7. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA DDI		
<input checked="" type="checkbox"/> Relazioni	<input checked="" type="checkbox"/> Temi	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni

**8. CRITERI DI VALUTAZIONE:**  Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);

## 10. INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE (classi seconde)

LIVELLO
<b>0 (insufficiente)</b>
<b>1 (base)</b> Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
<b>2 (intermedio)</b> Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite
<b>3 (avanzato)</b> Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

## 11. INDICATORI DI VALUTAZIONE (tutte le classi)

Fattori di valutazione e rubricazione di cui al PTOF e programmazione dipartimentale

Il docente  
Pasquale Monopoli

<b>Scheda Disciplinare</b>		
<b>MATERIA :</b> LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	DOCENTE: MIRELLA PELLEGRINO	a.s.2023/2024 Classe <b>V</b> sez. <b>D</b>
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali  Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro ( specificare) Libro di testo Risorse sitografiche Altro ( specificare)	
Metodologia Attiva	<b>X Lezioni partecipate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Attività di laboratorio</b></li> <li>○ <b>Partecipazione ad attività extra curricolari</b></li> </ul> <b>X Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b> <b>X Misure compensative e dispensative</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Piattaforme IPEOA BR</b> DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION <b>Altro ( specificare):</b> Gsuite for Education ( Google Classroom)</li> <li>○ <b>Interazione</b> Gsuite for Education ( Google Classroom)</li> </ul>	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> X Esiti prove disciplinari ( compiti in classe/ interrogazioni ); ○ esercitazioni INVALSI  ○ test a tempo con auto punteggio ; ○ verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); <b>X colloqui e verifiche orali</b>  <i>indicatori di partecipazione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ frequenza scolastica</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento</li> </ul>	

○ altro ( specificare)

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>Competenza alfabetica funzionale Competenza digitale. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>	<p>Caratteristiche delle aziende enogastronomiche; Modalità di produzione e utilizzo di vini, birre e vini speciali; Principi di enologia. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale. Organizzazione e programmazione della produzione. Il riconoscimento della qualità degli alimenti attraverso i marchi e l’etichetta. Tecniche avanzate di sala; L’organizzazione e programmazione degli eventi speciali. Organizzazione e programmazione delle risorse umane. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera;</p>	<p><b>Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento;</b> <b>Riconoscere le diverse tecniche di vinificazione;</b> <b>Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione;</b> <b>Utilizzare le attrezzature della sala per il servizio delle varie tipologie dei vini.</b> <b>Riconoscere le diverse qualità di birra e il loro servizio.</b> <b>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti;</b> <b>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera</b></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>Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p>

			Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
<b>BLOCCHI TEMATICI UDA ( primo e secondo quadrimestre)</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Risorse/Materiali</b>
<b>1.1. “La produzione viticincola in Italia e nel mondo”</b>	<i>Principi di base dell’enologia. Normative nazionali e comunitarie relative al settore viticincolo. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali. Lessico e fraseologia di settore.</i>	”Individuare la produzione enoica nazionale. Leggere l’etichetta. Svolgere in modo professionale Il servizio del vino e dei vini speciali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.	X libro di testo parte digitale  ○ risorse online  X materiali prodotti dall’insegnante  ○ Altro (specificare)
<b>2. L’abbinamento tra cibo e vino</b>	Conoscere le caratteristiche organolettiche del vino e del cibo  Conoscere i principi dell’abbinamento per concordanza e contrapposizione  Conoscere le temperature ideali di servizio del vino  Conoscere i piatti che rifiutano l’abbinamento  Conoscere la successione dei vin a tavola	Eseguire analisi sensoriale del vino.  Eseguire analisi sensoriale del cibo.  Abbinare per concordanza  Abbinare per contrapposizione	x libro di testo parte digitale  ○ risorse online  ○ materiali prodotti dall’insegnante  ○ YouTube  ○ Altro (specificare)



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

Gli alunni sono sempre stati rispettosi delle regole, delle consegne e delle scadenze. La classe si è dimostrata interessata a qualsiasi argomento o attività proposta. Hanno lavorato con impegno in classe e nelle attività assegnate a casa. La classe ha partecipato con interesse al dialogo educativo .

## Scheda Disciplinare

MATERIA : Matematica		DOCENTE : Prof. Sergio SOZZO		a.s.2023/2024 Classe VsezD
Testi e materiali		Testi in adozione e consigliati Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Libro di testo		
Metodologia		<p><b>X Lezioni partecipate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Attività di laboratorio</b></li> <li>○ <b>Partecipazione ad attività extra curricolari</b></li> </ul> <p><b>X Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Misure compensative e dispensative</b></li> </ul> <p><b>X Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR</b></p> <p style="padding-left: 20px;">xDID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE</p> <p><b>Altro ( specificare):</b></p> <p style="padding-left: 20px;">xGsuite for Education ( Google Classroom)</p>		
Valutazione		<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>x Esiti prove disciplinari ( compiti in classe/ interrogazioni );</li> <li>x esercitazioni INVALSI</li> <li>x verifiche e prove scritte</li> <li>x colloqui e verifiche orali ( alla presenza di due o più studenti in modalità DAD)</li> <li>x frequenza scolastica in presenza</li> <li>x svolgimento di compiti di apprendimento in presenza</li> </ul>		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina	
Competenza matematica e competenza in scienze & tecnologie	Costruzione del sé in rapporto alla realtà naturale e sociale	Descrivere le proprietà qualitative e quantitative di una funzione	Utilizzare i concetti e i <b>modelli</b> delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati	
<b>BLOCCHI TEMATICI UDA</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Risorse/Materiali</b>	

<b>1. Preparazione prove Invalsi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il Piano cartesiano.</li> <li>● La retta e sua rappresentazione grafica.</li> <li>● Equazione della retta come luogo geometrico di punti nel piano cartesiano.</li> <li>● Problemi relativi alla retta.</li> <li>● Le coniche: la parabola e sua rappresentazione</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica di funzioni</li> <li>2. Riconoscere luoghi geometrici lineari e non: la retta, la parabola</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Testi in adozione e consigliati</li> <li>○ Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc)</li> <li>○ Laboratorio informatico/Audiovisivi</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>
<b>2. Preparazione prove Invalsi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Intersezione tra parabola e retta.</li> <li>● Risoluzione grafica di sistemi di primo grado e di secondo grado</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Risolvere problemi relativi alla retta</li> <li>4. Risolvere problemi relativi alla parabola</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Testi in adozione e consigliati</li> <li>○ Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc)</li> <li>○ Laboratorio informatico</li> </ul>
<b>BLOCCHI TEMATICI</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Risorse/Materiali</b>
<b>1. RIPASSO ARGOMENTI ANNI PRECEDENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le Funzioni e le loro proprietà.</li> <li>● Dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali</li> <li>● Gli zeri di una funzione e il suo segno</li> <li>● Concetto intuitivo di limite finito e infinito</li> <li>● Calcolo di semplici limiti</li> <li>● Concetto di asintoto</li> <li>● Calcolo dell'asintoto verticale, orizzontale e obliquo</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Calcolare limiti di funzioni in un punto (asintoti verticali)</li> <li>6. Descrivere le proprietà qualitative e quantitative di una funzione</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>x visione di filmati</li> <li>x libro di testo parte digitale, schede</li> <li>x lezioni registrate</li> <li>x materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>e</li> <li>x YouTube</li> </ul>
<b>2. Studio di Funzione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le Funzioni e le loro proprietà.</li> <li>● Dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali</li> <li>● Gli zeri di una funzione e il suo segno</li> <li>● Concetto intuitivo di limite finito e infinito</li> <li>● Calcolo di semplici limiti</li> <li>● Concetto di asintoto</li> <li>● Calcolo dell'asintoto verticale, orizzontale e obliquo</li> <li>● Derivata di una funzione e suo significato geometrico</li> <li>● Studio di funzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calcolare limiti di funzioni</li> <li>Calcolare derivate di funzioni</li> <li>Calcolare le coordinate dei punti di massimo e di minimo di una funzione razionale fratta</li> <li>Descrivere le proprietà qualitative e quantitative di una funzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>x visione di filmati</li> <li>x libro di testo parte digitale, schede</li> <li>x lezioni registrate</li> <li>x materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>e</li> <li>x YouTube</li> </ul>

La partecipazione alle attività scolastiche è stata continuativamente scarsa ad eccezione di pochissimi elementi. Gli impegni scolastici e le consegne dei lavori non sempre sono stati rispettati. La classe ha rispettato le regole della vita scolastica svolgendo la maggior parte delle attività scolastiche con scarsissima autonomia dimostrando in parte di non saper utilizzare gli apprendimenti disciplinari.

Data, 6 Maggio 2024

*Firma docente*  
Sergio Sozzo

## 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. Verbali 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 2023/24, 22 marzo 2024.
  - d.m. n.1095 del 2019
  - d.m. 769 del 2018

**I 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, maggio 2024

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

ANTONIO FANELLI	<i>Antonio Fanelli</i>
ANNALUISA TAVERI	<i>Anna Luisa Taveri</i>
ROSSELLA FASANO	<i>Rossella Fasano</i>
SERGIO SOZZO	<i>Sergio Sozzo</i>
CLAUDIA MIGLIETTA	<i>Claudia Miglietta</i>
PASQUALE MONOPOLI	<i>Pasquale Monopoli</i>
ANNA RITA ZUMBO	<i>Anna Rita Zumbo</i>
MICHELE DE GIORGI	<i>Michele De Giorgi</i>
MIRELLA PELLEGRINO	<i>Mirella Pellegrino</i>
VITO TONDO	<i>Vito Tondo</i>
ROSSELLA D'AVINO	<i>Rossella D'Avino</i>
MITA CONSIGLIA	<i>Mita Consiglia</i>
DONATO TOMMASI	<i>Donato Tommasi</i>

Il Dirigente Scolastico

Cosimo Marcello Castellano

*Cosimo Castellano*