

Prot. N. 5866 del 13/05/2024  
IV-DIDATTICA



## **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. A Carovigno**

### **ENOGASTRONOMIA**

**anno scolastico 2023 - 2024**

|   |            |
|---|------------|
| <b>SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO</b>                               | <b>3</b>   |
| 1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE.....                            | 3          |
| 2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO.....                  | 4          |
| 2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P) .....   | 5          |
| 2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze .....       | 7          |
| 3. ESAME DI STATO 2023/24 .....                                     | 9          |
| 3.1 Prove di esame .....  | 9          |
| 3.2 PCTO .....  | 15         |
| 3.3 EDUCAZIONE CIVICA.....  | 20         |
| <b>SEZIONE B - PROFILO CLASSE.....</b>                              | <b>25</b>  |
| 1. COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE .....                    | 25         |
| 2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI.....                        | 27         |
| 2.1 Obiettivi .....   | 27         |
| 2.2 Metodologie Didattiche.....                                     | 29         |
| 2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento .....                  | 29         |
| 3. VALUTAZIONE .....  | 30         |
| 3.1 Criteri di valutazione.....                                     | 30         |
| 4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE.....                              | 32         |
| <b>SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO .....</b>                         | <b>34</b>  |
| 1. Tabelle - Allegato C.....  | 35         |
| <b>SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA.....</b>    | <b>36</b>  |
| 1. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA .....                         | 36         |
| 2. CREDITI FORMATIVI .....  | 37         |
| 3. CURRICULUM DELLO STUDENTE.....                                   | 38         |
| <b>SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE.....</b> | <b>39</b>  |
| <b>DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO .....</b>                             | <b>102</b> |
| <b>APPENDICE NORMATIVA .....</b>                                    | <b>102</b> |

## SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

### 1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

| Docente Coordinatore: Prof./ssa MariaPia Magli |                                  |                      |         |         |
|--|----------------------------------|----------------------|---------|---------|
| DOCENTE  | DISCIPLINA                       | CONTINUITÀ DIDATTICA |         |         |
|  |                                  | 3° ANNO              | 4° ANNO | 5° ANNO |
| Maria Fiori                                    | Italiano                         | X                    | X       | X       |
| Maria Fiori                                    | Storia                           | X                    | X       | X       |
| Giuseppe Ruggiero                              | Matematica                       | X                    | X       | X       |
| Amalia Preziuso                                | Inglese                          | X                    | X       | X       |
| Francesca Leonardi                             | Francese                         |                      |         | X       |
| Angela Ruggero                                 | Diritto e tecnica amministrativa |                      |         | X       |
| Maria Pia Magli                                | Alimentazione                    | X                    | X       | X       |
| Francesco Calamo                               | Cucina                           | X                    | X       | X       |
| Domenico Santoro                               | Sala e vendita                   |                      |         | X       |
| Andrea Sconosciuto                             | Religione                        |                      |         | X       |
| Angela Sgura                                   | Educazione Fisica                | X                    | X       | X       |
| Maria Antonietta Antelmi                       | Sostegno                         | X                    | X       | X       |
| Angelo Tanzariello                             | 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.***

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

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

## **TITOLO DI STUDIO**

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

## **ARTICOLAZIONI DI INDIRIZZO**

-ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

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

-ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

-ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

## **Enogastronomia**

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

### **Servizi di sala e di vendita**

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

### **Accoglienza turistica**

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

## **2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze**

### **Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale**

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
  - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

#### **Competenze specifiche di indirizzo 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

### 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 caratterizzato:

- 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 Prove di esame

##### Prima prova scritta

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

- analisi e interpretazione di un testo letterario
- analisi e produzione di un testo argomentativo
- riflessioni 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

Con l'Esame di stato 2023-2024 la disciplina oggetto della seconda prova scritta per il percorso di studi IPEOA è individuata dall'allegato B/3 O.M. 55.

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

##### **Materie seconda prova maturità articolazione Enogastronomia**

- Scienza e Cultura dell'Alimentazione

##### **Materie per l'opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali**

- Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

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

- Scienza e Cultura dell'Alimentazione

##### **Materie seconda prova maturità articolazione Accoglienza turistica**

- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

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

La prova sarà strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

**TIPOLOGIA A**

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

**TIPOLOGIA B**

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

**TIPOLOGIA C**

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

**TIPOLOGIA D**

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

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

**La parte nazionale della prova indicherà il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento**, la commissione d'esame è chiamata a declinare le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, **con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto**.

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

I Nuclei tematici M.I.M

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

lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

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

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

#### Finalità

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

***Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale della studentessa o dello studente. A tal fine la commissione, tenendo conto anche di quanto previsto dall’articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107, propone al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l’acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera.***

***Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola -lavoro svolta nel percorso di studi.***

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

La sottocommissione dispone di 20 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 A

| TITOLO   | CONTENUTI DI AMBITO DISCIPLINARE                       |  |
|--|--|--|
| <b>1. Famiglia e società: salute e benessere</b> | <b>disciplina</b>                                      | <b>Argomenti</b>   |
|  | <b>Scienza degli alimenti</b>                          | 1.a Alimentazione equilibrata<br>1.b Tipologie di diete in condizioni fisiologiche e patologiche<br>1.c Reazioni avverse al cibo<br>1.d Alimentazione e cancro |
|  | <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina</b> | Menu coerenti con il contesto e le esigenze, anche culturali, della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.                         |
|  | <b>Laboratorio di servizi sala e vendita</b>           | -Nuove figure professionali (wedding planner)<br>-Il cliente e le sue esigenze:<br>- Diverse tipologie di Menu'<br>- Il bere miscelato consapevole             |

|                              |  |  |
|------------------------------|--|--|
|                              | <b>Italiano</b>  | Pirandello, "Il fu Mattia Pascal" Giovanni Verga "I Malavoglia"<br>"Ciclo dei vinti" "Mastro don Gesualdo"<br>"La lupa" Pirandello, la follia e la morte<br>"Il treno ha fischiato" da Novelle per un anno"<br>La nascita di Adriano Meis" da Il fu Mattia Pascal<br>Svevo e la nevrosi di Zeno: malattia-salute<br>"l'ultima sigaretta" Ungaretti e il dolore di vivere |
|                              | <b>Storia</b>  | La famiglia nel Fascismo: incentivi alle nascite e marginalizzazione delle donne Le riforme giolittiane<br>Prima guerra mondiale: interventismo-neutralismo  |
|                              | <b>Lingua Inglese</b>                                  | -Food and Health<br>-A good start: breakfast<br>-Lunch break - What is better than a sandwich?<br>The History of sandwiches<br>-Get ready for dinner<br>-The Healthy Eating Pyramid: food groups<br>-The Mediterranean Diet  |
|                              | <b>Matematica</b>                                      | - Interpretare dati statistici   |
| <b>2. Igiene e Sicurezza</b> | <b>disciplina</b>                                      | <b>Argomenti</b>   |
|                              | <b>Scienza degli alimenti</b>                          | 2.a Pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e loro prevenzione<br>Malattie alimentari infettive<br>Sistema HACCP  |
|                              | <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina</b> | Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  |
|                              | <b>Laboratorio di servizi sala e vendita</b>           | -La sicurezza alimentare<br>-HACCP<br>-La sicurezza sul lavoro<br>-L'azienda enogastronomica   |
|                              | <b>Italiano</b>  | Émile Zola e la classe operaia nella seconda rivoluzione industriale Verga e la condizione dei fanciulli siciliani: Rosso Malpelo  |
|                              | <b>Storia</b>  | La vita in trincea nella Prima guerra mondiale<br>La "società dei consumatori" a partire dalla seconda rivoluzione industriale<br>La razione K (Ancel Keys) delle truppe americane nella 2^ Guerra mondiale<br>La vita nei campi di concentramento" Hitler e il putsch della birra   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <b>Lingua Inglese</b>  | -Technology in the kitchen:<br>cook and chill - blast chillers<br>-Food Safety Precautions : HACCP   |
|   | <b>Matematica</b>  | -calcolo delle probabilità   |
| <b>3. Sostenibilità:<br/>innovazioni,<br/>tradizioni, made<br/>in Italy</b> | <b>disciplina</b>  | <b>Argomenti</b>   |
|   | <b>Scienza degli alimenti</b>                                  | 3.a Dieta mediterranea   |
|   | <b>Laboratorio di servizi<br/>enogastronomici -<br/>cucina</b> | Valorizzare e promuovere le tradizioni<br>locali, nazionali e internazionali.  |
|   | <b>Laboratorio di servizi<br/>sala e vendita</b>               | -Qualità enogastronomica e ristorazione etica e<br>sostenibile: il Bio e il KM0.<br>-IL vino le tradizioni e le tecniche di abbinamento<br>-L'etichetta.<br>-I marchi di qualità         |
|   | <b>italiano</b>  | D'Annunzio e il panismo<br>L'identità e lo scambio culturale Italo-Svevo<br>Marinetti: Il manifesto della cucina<br>futurista Contro la pastasciutta e i passatisti                      |
|   | <b>storia</b>  | La società di massa<br>L'alfabetizzazione delle masse in seguito alla<br>prima guerra mondiale<br>L'avventura coloniale italiana in Africa<br>Fascismo ed autarchia                      |
|   | <b>Lingua Inglese</b>  | -Sustainable Food: Organic Food vs OGMs<br>-Slow Food vs Fast Food<br>-Sustainability in the kitchen : chef " go<br>green"<br>-L.Y.F.E. kitchen<br>- LYFE 's " new recycled restaurants" |
|   | <b>Matematica</b>  | -rappresentare fenomeni collettivi   |

## 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 dell'O.M. Art. 4, la configurazione dell'esame di stato per i candidati esterni corrisponde a quella prevista per i candidati interni

L'ordinanza precisa che sono candidati esterni - e quindi ammessi all'esame di Stato – tutti gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di II grado presso istituzioni scolastiche e paritarie, **anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13 comma 2 del Decreto L.vo 62/2017**, ossia

1. Frequenza di 3/4 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 A è:

- **Bottega Scuola di Enogastronomia**

Nello scenario 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. A le **attività PCTO** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico

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

Fasi del progetto, calendario delle attività svolte, n. ore per ciascuna attività

| <b>Attività del progetto di PCTO realizzate</b>  |  | <b>/ ore</b>  | <b>CLASSE3A</b>   |
|--|--|---------------|---|
| <b>Anno Scolastico 2021/22</b>   |  | <b>N. Ore</b> | <b>Annotazioni</b>  |
| Corso da alimentarista   |  | 4             | Visto l'emergenza pandemica Covid-19 non è stato possibile svolgere attività presso aziende esterne convenzionate. Tutti i lavori si sono svolti attraverso ambiente di animazione digitale <u>Gsuite for Education</u> in modalità di Didattica a Distanza |
| Corso sulla normativa HACCP  |  | 4             |   |
| Corso online sulla sicurezza nei posti di lavoro   |  | 4             |   |
| Formazione-aggiornamento con videocorsi organizzati dalla FIC Federazione Italiana Cuochi  |  | 20            |   |
| Bottega Scuola di Enogastronomia   |  | 18            |   |
| PCTO Inclusivo/focacceria  |  | 10            |   |
| <b>TOTALE ORE REALIZZATE</b> (per l'intera classe)   |  | 60            |   |
| <b>Risorse umane utilizzate (Docenti, ATA, interni)</b><br><b>Esperti esterni:</b><br>Docenti della FIC in videocorsi di formazione a distanza. Alimentarista n. 8 ore<br>Sicurezza n. 4 ore |  |               |   |

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

| Attività del progetto di PCTO realizzate / ore       |            | CLASSE 4 A         |
|--|------------|--------------------|
| Anno Scolastico                                      | N. Ore     | Annotazioni        |
| Open day   | 6          | TUTOR– IPEOA BR    |
| Open day   | 6          | TUTOR– IPEOA BR    |
| Open day   | 6          | TUTOR– IPEOA BR    |
| Open day   | 6          | TUTOR– IPEOA BR    |
| Formazione DSE                                       | 6          | Prof.ssa Carnevale |
| Paesaggi e archeogastronomia del gusto               | 6          | Prof. Bocci        |
| Intolleranze e allergie nella ristorazione d'energia | 6          | Prof. Stoppa       |
| L'idea d'impresa                                     | 3          |                    |
| Scuola di cucina                                     | 3          |                    |
| Nic in school  | 6          |                    |
| Eccellenze del territorio                            | 6          |                    |
| Analisi sensoriale risorse della ruralità            | 6          | Prof. Stoppa       |
| Fondi strutturali EU agricoltura promozione          | 6          |                    |
| Combiguru challenge                                  | 6          |                    |
| Test sulla sicurezza                                 | 3          |                    |
| Tirocinio interno, manifestazioni e laboratorio      | 39         | TUTOR– IPEOA BR    |
| <b>TOTALE ORE REALIZZATE</b>                         | <b>120</b> |                    |

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

| Attività del progetto di PCTO realizzate / ore  |  | CLASSE 5°A CAR. 2022-23            |
|---|--|------------------------------------|
| Anno Scolastico 2022 / 2023   | N. Ore   | Annotazioni                        |
| Incontro in istituto con la Compagnia Carabinieri di Carovigno "Sicurezza utilizzo fuochi pirotecnici e polvere da sparo. | 3  | TUTOR- IPEO BR                     |
| Evento incontro col "pasty chef", Gianluigi Sbano<br>Realizzazione di un dolce ; la rielaborazione del tiramisù           | 4  | TUTOR- IPEOA BR                    |
| Microseminario di formazione F.I.C.di Brindisi: la green kitchen.   | 5  | TUTOR- IPEOA BR ed ESPERTI ESTERNI |
| Evento "accompagnamento al lavoro", società ETYCA.  | 8  | TUTOR- IPEOA BR ed ESPERTI ESTERNI |
| Incontro relatore esterno on line Progetto Laboratorio del sale "IODIO INFORMA 2.0"                                       | 3  | ESPERTI ESTERNI                    |
| Orientamento al lavoro: ITS Accademy.   | 3  | TUTOR- IPEOA BR ed ESPERTI ESTERNI |
| Orientamento al lavoro: scuola di alta professionalizzazione ALMA,  | 4  |                                    |
| Progetto Corsa Contro La Fame   | 4  | TUTOR- IPEOA BR ed ESPERTI ESTERNI |
| Evento "Choco moment". Partecipazione alla fiera del cioccolato.  | 5  |                                    |
| realizzazione di un Project work su l'attività di PCTO svolta nel triennio.   | 10   | TUTOR- IPEOA BR                    |
| ACCOGLIENZA-OPEN DAY  | Varie visionabili dal registro presenze allievi. | TUTOR- IPEOA BR                    |
| TOTALE ORE REALIZZATE (per l'intera classe)   | 30   |                                    |

## 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<br><b>“Salute e benessere”</b><br>Totale ore 19  |
| COMPETENZE<br>(Allegato C al D.M. n. 35/2020)<br>Primo quadrimestre   |
| <p>cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate</p> <p>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</p> |
| ABILITA'  |
| <p>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</p>   |
| UDA SECONDO QUADRIMESTRE<br><b>“La Costituzione al centro dell'Europa”</b><br>Totale ore 14   |
| COMPETENZE<br>(Allegato C al D.M. n. 35/2020)<br>Secondo quadrimestre:  |
| <p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro</p>                         |

|  |
|--|
| compiti e funzioni essenziali  |
| <b>ABILITA'</b>  |
| 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

La classe, che si presenta eterogenea per provenienza e storie personali, è composta da n. 12 alunni: 3 femmine e 9 maschi, di cui 1 si è ritirato alla fine del I<sup>o</sup> quadrimestre per motivi di lavoro. Sono tutti frequentanti della classe IV dell'anno scolastico precedente.

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

La frequenza è stata, per buona parte degli allievi, regolare e costante; in alcuni casi si è registrato un numero considerevole di assenze tali da inficiare, la qualità della preparazione e la giusta consapevolezza nei confronti dell'impegno atteso a

conclusione del ciclo di studi. Allo scopo sono state programmate, *in itinere*, nel periodo immediatamente successivo allo scrutinio di primo quadrimestre e durante il secondo quadrimestre attività di recupero e consolidamento in modo rispondente ai bisogni educativi di tutti.

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

Le difficoltà iniziali verso un approccio critico, di approfondimento guidato e autonomo delle problematiche e dei contenuti disciplinari sono state, nel complesso, superate.

Sinergica si attesta l'azione docente, con strategie mirate al raggiungimento di obiettivi educativi tali da consentire la partecipazione agli Esami di Stato.

Un numero esiguo di allievi, si è distinto per partecipazione costruttiva al dialogo, impegno, autonomia di lavoro, acquisendo conoscenze e competenze sicure nelle diverse discipline.

Un altro gruppo di alunni, invece, ha dimostrato interesse, partecipazione e impegno discontinui nello sviluppo delle tematiche proposte, ma, fortemente sollecitato ha raggiunto livelli di preparazione che rasentano la sufficienza.

L'attività didattica, ha registrato uno svolgimento programmatico generalmente regolare.

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

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

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

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

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

## 1. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI

Gli obiettivi educativi traguardati dal Consiglio di classe sono:

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

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

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

|                      |  |
|----------------------|--|
| c) operativo-motorie | <input type="checkbox"/> insufficiente<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>sufficiente</b><br><input type="checkbox"/> discreto<br><input type="checkbox"/> buono<br><input type="checkbox"/> ottimo |
| d) relazionali       | <input type="checkbox"/> insufficiente<br><input type="checkbox"/> sufficiente<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>discreto</b><br><input type="checkbox"/> buono<br><input type="checkbox"/> ottimo |

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

| <b>COMPETENZE</b>  |  |
|--|--|
|  | Livello medio raggiunto  |
| a) Saper comprendere, analizzare e sintetizzare tipologie diversificate di testi               | <input type="checkbox"/> insufficiente<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>sufficiente</b><br><input type="checkbox"/> discreto<br><input type="checkbox"/> buono<br><input type="checkbox"/> ottimo |
| b) Saper utilizzare in modo funzionale materiali e strumenti per l'attività di studio e lavoro | <input type="checkbox"/> insufficiente<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>sufficiente</b><br><input type="checkbox"/> discreto<br><input type="checkbox"/> buono<br><input type="checkbox"/> ottimo |
| c) Saper affrontare problemi e ipotizzare soluzioni nei vari ambiti                            | <input type="checkbox"/> insufficiente<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>sufficiente</b><br><input type="checkbox"/> discreto<br><input type="checkbox"/> buono<br><input type="checkbox"/> ottimo |
| d) Saper collegare logicamente le conoscenze   | <input type="checkbox"/> insufficiente<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>sufficiente</b><br><input type="checkbox"/> discreto<br><input type="checkbox"/> buono<br><input type="checkbox"/> ottimo |
| e) Essere in grado di utilizzare gli strumenti comunicativi, verbali e non, più adeguati       | <input type="checkbox"/> insufficiente<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>sufficiente</b><br><input type="checkbox"/> discreto<br><input type="checkbox"/> buono<br><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 scelta multipla | Prove Pratiche | Quesiti a risposta breve | Saggi Brevi | Relazioni ind.li |
|---|-----------------|---------------|----------------------|----------------|--------------------------|-------------|------------------|
| Italiano  | X               | X             | X                    |                | X                        | X           | X                |
| Storia  | X               | X             | X                    |                | X                        | X           | X                |
| Inglese   | X               | X             | X                    |                | X                        |             | X                |
| Matematica  | X               | X             | X                    |                | X                        |             |                  |
| Francese  | X               | X             | X                    |                | X                        |             | X                |
| Ed. Fisica  | X               | X             | X                    |                | X                        |             | X                |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | X               | X             | X                    |                | X                        |             |                  |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                        | X               | X             | X                    | X              | X                        |             | X                |
| Laboratorio di cucina                                       | X               | X             | X                    | X              | X                        |             | X                |
| Laboratorio di sala   | X               | X             | X                    | X              | X                        |             | X                |
| Religione   | X               | X             | X                    | X              | X                        |             | X                |

### 3. VALUTAZIONE

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

La valutazione secondo indicatori di **profitto** e **partecipazione** si fonda sulla più ampia comprensione di variabili personali ed extrascolastiche di ciascuno studente in periodo di persistente emergenza sanitaria e 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;
- **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.<br>Se guidato applica le conoscenze minime ma commette errori.<br>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.<br>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.<br>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   | Sa organizzare le conoscenze  |
|      |   | lievi imprecisioni. Sa documentare e si esprime in modo corretto.   | fondamentali pur con qualche imprecisione.  |
| 8    | Complete e approfondite solo parzialmente in modo autonomo.     | Sa applicare/costruire modelli in modo autonomo. Applica in modo corretto le conoscenze. Sa documentare e si esprime con linguaggio corretto e appropriato.   | Elabora in modo corretto le informazioni.   |
| 9-10 | Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi. | Sa applicare/costruire modelli complessi e articolati in modo autonomo. Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa documentare in modo personale e rigoroso. Si esprime in modo fluido utilizzando con consapevolezza i linguaggi settoriali. | Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo e sa effettuare valutazioni personali. |

#### 4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE

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

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

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

I docenti curricolari hanno garantito agli allievi con disabilità la fruizione delle attività svolte per il resto degli alunni, raccordandosi sempre con il docente di sostegno e calibrando le già menzionate attività all'alunno in questione. In allegato, in una relazione di personalizzazione dell'offerta formativa in fase di valutazione di esame, restituito il quadro sinottico di n. allievi e tipologia prova (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. 2                    | n. 1   | n.   | n. 1  | n. 2                             | n. 1   |

Per ulteriori dettagli si allegano n. 2 buste chiuse contenenti le documentazioni relative agli studenti da esaminare.

In riferimento al n.0 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: orientamento in uscita**

Microseminario di formazione F.I.C. Brindisi, Green Kitchen. Scuola di alta professionalizzazione ALMA. ITS Accademy. Società ETYCA Ciclo d’incontri sulla esercitazione di se a sostenere un colloquio di lavoro. Società ETYCA FILSA CISL. Accompagnamento al lavoro.

**EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ : L’uso consapevole dei fuochi d’artificio. Incontro con i carabinieri artificieri.**

**TIROCINIO INTERNO: L’arte della pasticceria. Dimostrazione con il pastry chef Sbano gianluigi. La modernizzazione del tiramisù.**

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

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

**Partecipazione on line al progetto “SALE IN FORMA 2 PUNTO ZERO”.**

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

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

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

AFFETTIVAMENTE - Percorsi ASL BR

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

**CULTURA DELLA LEGALITA' - ARMA DEI CARABINIERI**

CORSI-CONCORSO TALENT

Altro specificare

**2. CREDITI FORMATIVI**

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

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

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

### 3. CURRICULUM DELLO STUDENTE

Ai sensi del decreto legislativo 62/2017, attuativo della legge 107/2015, il curriculum dello studente riporta le discipline ricomprese nel piano degli studi con l'indicazione del monte ore complessivo destinato a ciascuna di esse ed include le competenze con particolare riferimento alle "attività professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extra scolastico nonché le attività di alternanza scuola-lavoro ed altre eventuali certificazioni conseguite, ..., anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro". (art. 21, comma 2, D.lgs. 13 aprile 2017, n. 62)

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

## SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

| Scheda Disciplinare |  |   |
|---------------------|--|---|
| MATERIA : ITALIANO  | DOCENTE : Maria Fiori  | a.s.2023/2024<br><b>Classe V sez. A</b> |
| Testi e materiali   | Testi in adozione e consigliati<br><b>Dispense/appunti digitali</b> Laboratori di settore<br>Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro<br>Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche<br>Altro ( specificare)   |   |
| Metodologia Attiva  | <b>X Lezioni partecipate</b><br>Attività di laboratorio<br>Partecipazione ad attività extra curricolari Attività di recupero –<br>sostegno – potenziamento Misure compensative e dispensative<br><b>X Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR</b><br>DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE<br>Altro ( specificare):   |   |
| Valutazione         | <i>indicatori di profitto</i><br>X Esiti prove disciplinari ( compiti in classe/ interrogazioni );<br>esercitazioni INVALSI<br>X test a tempo con auto punteggio ;<br>X verifiche e prove scritte in modalità DDI (strutturate e/o semi<br>strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione<br>tramite mail e simili; project works (elaborazione semplici prodotti<br>multimediali);<br>X colloqui e verifiche orali<br><i>indicatori di partecipazione</i><br>frequenza scolastica in presenza<br>svolgimento di compiti di apprendimento in presenza<br>X svolgimento di compiti di apprendimento<br>altro ( specificare) |   |

| Competenze Chiave Europee*  | Conoscenze  | Abilità   | Competenze di disciplina   |
|---|---|---|--|
| <p>1. competenza alfabetica funzionale. - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale. - 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. - 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> | <p>1 Vocabolario<br/>2 grammatica funzionale<br/>3 funzioni del linguaggio<br/>4 principali tipi di interazione verbale<br/>5 estmi letterari e non letterari<br/>6 stili e registri della lingua</p> | <p>Sorvegliare e adattare la propria comunicazione, orale e scritta, in funzione della situazione<br/>Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo<br/>Cercare, raccogliere ed elaborare informazioni Usare ausili<br/>Formulare ed esprimere argomentazioni, oralmente e per iscritto, in modo convincente e appropriato al contesto<br/>Comprendere il pensiero critico<br/>Valutare informazioni e di servirsene</p> | <p>.Competenza linguistica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> </ul> <p>Competenza letteraria</p> <p>Riappropriazione del testo e comprensione del senso globale (tra storicizzazione e attualizzazione)</p> |

| BLOCCHI TEMATICI UDA ( primo e secondo quadrimestre) | Conoscenze  | Abilità  | Risorse/Materiali   |
|--|---|--|---|
| 1 NATURALISMO E                                      | <p>La vita e le opere<br/>Il pensiero e la poetica<br/>Vita dei campi (Rosso Malpelo);<br/>-I Malavoglia(La famiglia Malavoglia; L'addio di</p> | <p>Orientarsi nel contesto storico dall'Unità d'Italia alla Prima guerra mondiale.<br/>L'Età del Positivismo<br/>Assimilare i caratteri delle poetiche del Verismo</p> | <p>X Libro di testo parte digitale<br/>X Risorse online<br/>Materiali</p> |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p>VERISMO<br/>G.Verga<br/>IL PERIODO DECADENTE</p> | <p>'Ntoni) -Mastro-don Gesualdo(La morte di Gesualdo)<br/>Le poetiche del Decadentismo: Simbolismo, Superomismo, Estetismo. Genesi, caratteristiche e tecniche espressive</p> | <p>Saper riconoscere nei testi i caratteri fondamentali dell'opera<br/>Orientarsi nel contesto storico culturale del Novecento Assimilare i caratteri delle poetiche del periodo decadente Saper riconoscere nei testi i caratteri fondamentali dell'opera</p> | <p>prodotti dall'insegnante<br/>Altro (specificare)</p> |
|---|---|--|---|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <p>2.<br/>LA POESIA ITALIANA DEL PRIMO NOVECENTO</p> <p>3.<br/>RITRATTO D'AUTORE:<br/>LUIGI PIRANDELLO</p> | <p><b>Giovanni Pascoli</b> : la vita, la poetica, le opere<br/>Lettura ed analisi delle poesie Myricae L'assiuolo<br/>X Agosto<br/>La poetica del fanciullino.<br/><b>Gabriele D'Annunzio</b> vita, poetica, opere .<br/>Il piacere(L'attesa dell'amante) -Il Notturmo<br/>-Alcyone(La pioggia nel pineto)<br/>La biografia e le opere<br/>Le idee e la poetica: relativismo e umorismo.<br/>Uno,nessuno e centomila (Un piccolo difetto, Un paradossale lieto fine);<br/>-Le Novelle per un anno ( La patente, Il treno ha fischiato); -Il fu Mattia Pascal (La nascita di Adriano Meis);<br/>-Sei personaggi in cerca d'autore.</p> | <p>Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore<br/>Saper cogliere la novità e la centralità di Pascoli e D'Annunzio nel panorama letterario del suo tempo.<br/>Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore<br/>Saper cogliere la novità e la centralità di Pirandello e Svevo nel panorama letterario del loro tempo.<br/>Saper riconoscere nei testi i caratteri fondamentali dell'opera</p> | <p>X Libro di testo parte digitale<br/>X Risorse online<br/>Materiali prodotti dall'insegnante<br/>Altro (specificare)<br/>youtube</p> |
|--|---|---|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>4.<br/>RITRATTO D'AUTORE :<br/>ITALO SVEVO</p>  | <p>La biografia e le opere<br/>Lettura di alcuni brani<br/>antologizzati delle opere:<br/>La coscienza di Zeno<br/>(Prefazione e Preambolo<br/>L'ultima sigaretta, Lo<br/>schiaffo<br/>del padre, Un'esplosione<br/>enorme).</p>   | <p>Saper collegare l'opera alla<br/>poetica dell'autore</p>  | <p>libro di testo parte<br/>digitale X risorse<br/>online<br/>X materiali prodotti<br/>dall'insegnante</p>                             |
| <p>5.<br/>LA POESIA LIRICA DEL<br/>'900</p>  | <p><b>G. Ungaretti:</b> biografia e<br/>poetica.<br/>TESTI :<br/>L'Allegria (Veglia, Il porto<br/>sepolto, Fratelli, I fiumi,<br/>Soldati)<br/>-Sentimento del tempo e il<br/>dolore<br/><b>Montale:</b>biografia e<br/>poetica TESTI<br/>Ossi di seppia (Meriggiare<br/>pallido e assorto, Spesso il<br/>male di vivere ho<br/>incontrato)<br/>-Satura (Ho sceso, dandoti<br/>il braccio)</p> | <p>Assimilare i caratteri delle<br/>poetiche letterarie<br/>dell'Ermetismo e del<br/>romanzo italiano degli anni<br/>trenta e quaranta<br/>Saper ricostruire l'evoluzione<br/>nel tempo delle forme<br/>poetiche e narrative<br/>Saper riconoscere nei testi i<br/>caratteri fondamentali<br/>dell'opera</p> | <p>libro di testo parte<br/>digitale X risorse<br/>online<br/>X materiali prodotti<br/>dall'insegnante<br/>Altro<br/>(specificare)</p> |
| <p><b>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</b></p> <p><i>La quasi totalità della classe, durante l'intero corso dell'anno scolastico, ha dimostrato un'impegno saltuario e un interesse marginale. La partecipazione, per molti, è stata del tutto insufficiente ed il rispetto delle regole ad interpretazione personale.</i></p> <p>Carovigno 11/05/24 <span style="float: right;">Prof.ssa Fiori Maria</span></p> |  |  |  |

| Scheda Disciplinare |   |   |
|---------------------|---|---|
| MATERIA : STORIA    | DOCENTE : Maria Fiori   | a.s.2023/2024<br><br>Classe <b>V</b> sez <b>A</b> |
| Testi e materiali   | Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali<br><br>Laboratori di settore Laboratorio informatico/Audiovisivi<br>Altro ( specificare)<br>Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro ( specificare)  |   |
| Metodologia Attiva  | <ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Lezioni partecipate</b></li> <li>o <b>Attività di laboratorio</b></li> <li>o <b>Partecipazione ad attività extra curriculari</b></li> <li>o <b>Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b></li> <li>o <b>Misure compensative e dispensative</b></li> <li>o <b>Piattaforme IPEOA BR</b></li> </ul> DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION<br><b>Altro ( specificare):</b>  |   |
| Valutazione         | <p style="text-align: center;"><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Esiti prove disciplinari ( compiti in classe/ interrogazioni );               <ul style="list-style-type: none"> <li>o esercitazioni INVALSI</li> <li>o test a tempo con auto punteggio ;</li> </ul> </li> <li>o verifiche e prove scritte in modalità DDI (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);</li> <li>o project works (elaborazione semplici prodotti multimediali);               <ul style="list-style-type: none"> <li>o colloqui e verifiche orali</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;"><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o frequenza scolastica in presenza</li> <li>o svolgimento di compiti di apprendimento in presenza</li> <li>o svolgimento di compiti di apprendimento a distanza ;               <ul style="list-style-type: none"> <li>o puntualità nel rispetto delle scadenze DDI ;</li> <li>o altro ( specificare)</li> </ul> </li> </ul> |   |

| Competenze Chiave Europee*  | Conoscenze  | Abilità  | Competenze di disciplina  |
|---|---|--|---|
| <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>1. competenza alfabetica funzionale. - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale. - 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. - 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> | <p>conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali.</p> <p>conoscenza delle loro lingue</p> <p>conoscenza di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui.</p> <p>conoscenza dei diversi modi della comunicazione di idee tra l'autore, il partecipante e il pubblico nei testi scritti, stampati e digitali nel teatro</p> <p>nel cinema nella danza nei giochi nell'arte e nel design nella musica nei riti nell'architettura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscenza che le arti e le altre forme culturali possono essere strumenti per interpretare e plasmare il mondo.</li> </ul> | <p>capacità di esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia</p> <p>capacità di farlo in diverse arti e in altre forme culturali</p> <p>capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali</p> <p>capacità di impegnarsi in processi creativi, individualmente</p> <p>capacità di impegnarsi in processi creativi collettivamente</p> | <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di</p> |

| BLOCCHI<br>TEMATICI UDA<br>( primo e secondo<br>quadrimestre)  | Conoscenze  | Abilità  | Risorse/Materi<br>ali   |
|--|---|--|---|
| <p style="text-align: center;"><b>1.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>L'età dei<br/>nazionalismi</b></p>  | <p>Belle époque e<br/>società di massa Età<br/>giolittiana</p> <p>Venti di guerra<br/>Prima guerra mondiale</p> | <p>Individuare le connessioni fra<br/>la Belle Epoque e la scienza ,<br/>l'economia e la tecnologia,<br/>analizzandone le evoluzioni<br/>nei vari contesti, anche<br/>professionali.</p> <p>Conoscere la dimensione<br/>geografica in cui si<br/>inseriscono la rivoluzione<br/>industriale, la società di<br/>massa, la catena di montaggio,<br/>il colonialismo, la corsa degli<br/>armamenti, le premesse della<br/>Prima guerra mondiale.</p> <p>Collegare l'economia, la<br/>società e le istituzioni<br/>politiche del primo Novecento<br/>ai contesti globali e locali, in<br/>un costante rimando sia al<br/>territorio sia allo scenario<br/>internazionale</p> | <p>o libro di<br/>testo parte<br/>digitale</p> <p>o risorse<br/>online</p> <p>o<br/>material<br/>i<br/>prodotti<br/>dall'insegnant<br/>e</p> <p>o Altro<br/>(specificare)</p> |
| <p style="text-align: center;"><b>2.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>L'Età dei<br/>totalitarismi</b></p> | <p>Una pace instabile</p> <p>Rivoluzione russa e lo<br/>Stalinismo</p> <p>Fascismo</p>                          | <p>Individuare le connessioni fra<br/>i totalitarismi e la scienza,<br/>l'economia e la tecnologia,<br/>analizzandone le evoluzioni<br/>nei vari contesti, anche<br/>professionali</p>   | <p>o libro di<br/>testo<br/>parte digitale</p> <p>o risorse online o<br/>materiali prodotti</p>   |

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

| Scheda Disciplinare |  |                                 |
|---------------------|--|---------------------------------|
| MATERIA : INGLESE   | DOCENTE : PROF.SSA Amalia PREZIUSO   | a.s.2023/2024<br>Classe V sez A |
| Testi e materiali   | <p>X Testi in adozione</p> <p>X Dispense/appunti digitali Laboratori di settore</p> <p>Laboratorio informatico</p> <p>/Audiovisivi</p> <p>Altro( specificare)</p> <p>Libro di testo versione digitale</p> <p>Risorse sitografiche</p> <p>Altro( specificare)</p>   |                                 |
| Metodologia Attiva  | <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> <p><b>X Misure compensative e dispensative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Piattaforme IPEOA BR</b></li> </ul> <p>DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION</p> <p><b>Altro ( specificare):</b></p> <p>Gsuite for Education ( Google Classroom)</p> <p><b>X Interazione</b></p> <p>Gsuite for Education ( Google Classroom)</p> |                                 |
| Valutazione         | <p><i>indicatori di profitto</i></p> <p>X Esiti prove disciplinari ( compiti in classe/ interrogazioni );</p> <p>X Esercitazioni INVALSI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• test a tempo con auto punteggio ;</li> </ul>   |                                 |

|   |  | <p>X Verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);</p> <p>X Projc tworks (elaborazione semplici prodotti multimediali);</p> <p>X Colloqui e verifiche orali</p> <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <p>X Frequenza scolastica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• svolgimento di compiti di apprendimento</li> <li>• altro ( specificare)</li> </ul> |   |
|---|--|--|---|
| Competenze Chiave Europee*  | Conoscenze   | Abilità  | Competenze di disciplina  |
| <p>Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti ,fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strutture grammaticali di base livello B1 (QCER)</li> <li>• Lessico e fraseologia inerenti ad argomenti di vita quotidiana e di settore</li> <li>• Grammatica e funzioni del linguaggio:</li> <li>• Principali tipi di interazione verbale.</li> <li>• Testi di settore</li> <li>• Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi di settore</li> <li>• Caratteristiche principali di diversi stili e registri della lingua.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare in forma orale e scritta in situazioni varie.</li> <li>• Adattare la propria comunicazione in funzione della situazione.</li> <li>• Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo.</li> <li>• Cercare, raccogliere ed elaborare informazioni.</li> <li>• Formulare ed esprimere argomentazioni in modo appropriato al contesto, sia orale che scritto.</li> </ul>                       | <p>-</p> <p>Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,</p> |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.</li> </ul> |  | <p>utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> |
|--|---|--|---|

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

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p><b>2. Famiglia e società</b></p>                                    | <p>What you eat and how</p> <p>1.-A Good Start: Breakfast</p> <p>2-Lunch break</p> <p>3-What is better than a sandwich?</p> <p>4-Barbecue -The history of barbecuing</p>   | <p>-leggere e comprendere testi cogliendo il loro significato globale e identificando parole e frasi specifiche della micro-lingua professionale</p> <p>Comprendere e promuovere beni e tradizioni dei paesi anglofoni</p>   | <p>X libro di testo</p> <p>X risorse online</p> <p>X materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>X YouTube</p>   |
| <p><b>3.igiene e sicurezza</b></p>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienic rules</li> <li>• HACCP</li> <li>• The seven principles of HACCP</li> </ul> <p>From the global to local</p> <p>-healty eating</p> <p>-mediterranean diet</p> <p>- advantages of the mediterranean diet</p> <p>-special diet foe food</p> <p>-allergies and intolerances</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>-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e internazionale in materia di HACCP.</p> <p>-Garantire la tutela e sicurezza del Cliente (bambini,anziani,diversamente abili)</p> <p>-Analizzare alcuni principi base per abbinare cibo e vino con successo.</p> | <p>libro di testo parte<br/>x digitale</p> <p>x risorse online</p> <p>x</p> <p>materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>X risorse online</p> <p>X materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>X Youtube</p> |
| <p><b>4. Sostenibilità, innovazione, tradizione, made in italy</b></p> | <p>-Food and Wine matching</p> <p>-Super food and energy drink</p> <p>Super food:use of the term</p> <p>-benefit of superfoods</p>   |  |  |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | <p>-good news and sweet news</p> <p>-energy drink: physiological effect and health danger</p>               |   |  |
| 5.Ed. Civica.   | <p>“La Costituzione al centro dell’Europa”</p> <p>I cinque sensi del tricolore e Della Bandiera europea</p> | <p>_Analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e la Dichiarazione universale dei Diritti dell’uomo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un Orizzonte Europeo.</li> </ul> |  |
| <p><b><i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i></b></p> <p>Carovigno,07/05/24</p> <p style="text-align: right;">LA DOCENTE<br/>Prof.ssa Amalia Prezioso</p> |   |   |  |

| Scheda Disciplinare                         |   |   |
|---|---|---|
| MATERIA :LAB.<br>ENOGASTRONOMIA<br><br>SALA | DOCENTE : Francesco Calamo  | a.s.2023/2024<br><br>Classe <b>V</b> sez. A |
| Testi e materiali                           | Testi in adozione e consigliati: In cucina<br>AA.VV<br>Casa editrice<br>Poseidonia<br>Dispense/appunti digitali<br><br>Laboratori di settore<br><br>Laboratorio informatico/ Audiovisivi<br><br>Altro( specificare)<br><br>Libro di testo versione digitale<br><br>Risorse sitografiche<br><br>Altro( specificare)  |   |
| Metodologia Attiva                          | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>X Lezioni partecipate</b></li> <li><b>X Attività di laboratorio</b></li> <li><b>X Partecipazione ad attività extra curricolari</b></li> <li><b>X Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Misure compensative e dispensative</b></li> </ul> </li> <li><b>X Piattaforme IPEOA BR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION</li> </ul> </li> <li><b>Altro ( specificare):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gsuite for Education ( Google Classroom)</li> </ul> </li> <li><b>X Interazione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gsuite for Education ( Google Classroom)</li> </ul> </li> </ul> |   |

| Valutazione   | <i>indicatori di profitto</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Esiti prove disciplinari ( compiti in classe/ interrogazioni );</li> <li>○ esercitazioni INVALSI</li> <li>○ test a tempo con auto punteggio ;</li> </ul>   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | X verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); <ul style="list-style-type: none"> <li>○ projectworks (elaborazione semplici prodotti multimediali);</li> </ul> X colloqui e verifiche orali<br><i>indicatori di partecipazione</i><br>X frequenza scolastica<br>X svolgimento di compiti di apprendimento <ul style="list-style-type: none"> <li>○ altro ( specificare)</li> </ul> |   |   |
| Competenze Chiave Europee*  | Conoscenze  | Abilità   | Competenze di disciplina  |
| Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza in materia di cittadinanza.</li> <li>• Competenza imprenditoriale.</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul> | Progettare attività secondo il tipo di clientela e la tipologia della struttura<br>Normativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente   | Uso di nuove tecniche di produzione e strumenti di lavoro nel campo della gastronomia<br>Organizzazione e realizzazione di banchetti<br>Applicare criteri e strumenti adeguati a garantire igiene e sicurezza<br>Essere consapevoli delle modificazioni nutrizionali che comporta la manipolazione e cottura degli alimenti<br>Essere in grado di scegliere fornitori in base alle esigenze dell'azienda<br>Progettare menu per particolari manifestazioni<br>Organizzare e gestire l'emergenza in cucina | Organizzazione e gestione di manifestazioni gastronomiche con uso di tecniche d'avanguardia<br>Definizione di menu adeguati alle diverse necessità nutrizionali<br>Definizione di menu adeguati alle esigenze della politica aziendale<br>Dimostrare competenze in situazioni particolarmente stressanti<br>Progettare organizzare e gestire situazioni anomale<br>Progettare menu compatibili con le risorse disponibili |



|   |                           |  |  |
|---|---------------------------|--|--|
|   | I prodotti DOP IGP STG-AS | Riconoscere i diversi marchi e l'impatto con il territorio | parte digitale<br>risorse online<br>materiali prodotti dall'insegnante |
| <p><b><i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i></b></p> <p>L'impegno, l'interesse e la partecipazione da parte della classe ha permesso il raggiungimento degli obiettivi preposti anche se in maniera discontinua e diversificata. Il profitto è in linea generale sufficiente, per quanto qualcuno si sia dimostrato eccellente. La classe è stata in diverse occasioni rispettosa delle regole, per quanto in alcune circostanze, per qualche allievo, si è richiesto necessario il richiamo al rispetto delle stesse regole.</p> <p style="text-align: right;"><b>IL DOCENTE</b><br/>Prof. Francesco Calamo</p> |                           |  |  |

| <b>Scheda Disciplinare</b>  |   |                                 |
|---|---|---------------------------------|
| <b>MATERIA :</b><br>LABORATORIO DI<br>SERVIZI ENOGASTRO<br>NOMICI SALA E<br>VENDITA | DOCENTE : prof. Santoro Domenico  | a.s.2023/2024<br>Classe V sez A |
| Testi e materiali   | Testi in adozione e consigliati<br>Dispense/appunti digitali<br><br>Laboratori di settore<br>Laboratorio informatico/ Audiovisivi<br>Altro ( specificare )<br>Libro di testo<br>Risorse sitografiche<br>Altro ( specificare ) |                                 |

|  |   |                       |  |
|--|---|-----------------------|--|
| <p>Metodologia Attiva</p>                        | <p><b>X</b>Lezioni partecipate</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</b> <b>Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b></p> <p><b>X</b> <b>Misure compensative e dispensative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Piattaforme IPEOA Carovigno BR</b><br/>DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION</li> </ul> <p><b>Altro ( specificare):</b><br/>Gsuite for Education ( Google Classroom)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Interazione</b><br/>Gsuite for Education ( Google Classroom)</li> </ul> |                       |  |
| <p>Valutazione</p>                               | <p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>X</b>esiti prove disciplinari ( compiti in classe/ interrogazioni );</li> <li>○ esercitazioni INVALSI</li> <li>○ test a tempo con auto punteggio ;</li> <li>○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);</li> <li>○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali);</li> </ul> <p><b>X</b> colloqui e verifiche orali</p> <p><i>indicatori di partecipazione</i></p>  |                       |  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ frequenza scolastica</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento</li> <li>○ altro ( specificare)</li> </ul>   |                       |  |
| <p><b>Competenze<br/>Chiave<br/>Europee*</b></p> | <p><b>Conoscenze</b></p>  | <p><b>Abilità</b></p> | <p><b>Competenze di disciplina</b></p> |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <p>Competenza alfabetica funzionale<br/>Competenza digitale.<br/>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.<br/>Competenza in materia di consapevolezza a ed espressione culturale<br/>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.<br/>Competenza in materia di cittadinanza.<br/>Competenza in materia di consapevolezza a ed espressione culturali.</p> | <p>Caratteristiche delle aziende enogastronomiche;<br/>Modalità di produzione e utilizzo di vini, birre e vini speciali;<br/>Principi di enologia.<br/>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.<br/>Organizzazione e programmazione della produzione.<br/>Il riconoscimento della qualità degli alimenti attraverso i marchi e l'etichetta.<br/>Tecniche avanzate di sala;<br/>L'organizzazione e programmazione degli eventi speciali.<br/>Organizzazione e programmazione delle risorse umane.<br/>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><br/><b>Riconoscere le diverse tecniche di vinificazione;</b><br/><b>Classificare vino in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione;</b><br/><b>Utilizzare le attrezzature della sala per il servizio delle varie tipologie dei vini.</b><br/><b>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti;</b><br/><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,</p> |
|--|---|--|--|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> |
|--|--|--|---|

| <b>BLOCCHI TEMATICI UDA ( primo e secondo quadrimestre)</b> | <b>Conoscenze</b>  | <b>Abilità</b>  | <b>Risorse/Materiali</b>  |
|---|--|---|---|
| <b>1.1. La produzione vitivinicola</b>                      | <p><i>Principi di base dell'enologia.</i></p> <p><i>Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo.</i></p> <p><i>Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali.</i></p> <p><i>Lessico e fraseologia di settore.</i></p>                          | <p>”Individuare la produzione enoica nazionale.</p> <p>Leggere l’etichetta.</p> <p>Svolgere in modo professionale Il servizio del vino e dei vini speciali.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.</p> | <p>X libro di testo parte digitale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ risorse online</li> </ul> <p>X materiali prodotti dall’insegnante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul> |
| <b>2. L’abbinamento tra cibo e vino</b>                     | <p>Conoscere le caratteristiche organolettiche del vino e del cibo</p> <p>Conoscere i principi dell’abbinamento per concordanza e contrapposizione</p> <p>Conoscere le temperature ideali di servizio del vino</p> <p>Conoscere i piatti che rifiutano l’abbinamento</p> <p>Conoscere la</p> | <p>Eseguire analisi sensoriale del vino.</p> <p>Eseguire analisi sensoriale del cibo.</p> <p>Abbinare per concordanza</p> <p>Abbinare per contrapposizione</p>  | <p>x libro di testo parte digitale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall’insegnante</li> <li>○ YouTube</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>                     |

|                                  |  |   |   |
|----------------------------------|--|---|---|
|                                  | successione dei vini a tavola  |   |   |
| 3.<br><b>I<br/>Superalcolici</b> | Classificazione delle bevande superalcoliche.<br>Lessico e fraseologia di settore.   | Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche.<br>Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquore.<br>Classificare e saper proporre cocktail in base ai momenti. | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul> |
| 4. <b>Il menu'</b>               | L'elaborazione di un menu':tipologie (a prezzo fisso o turistico o a table d'hote, alla carte o alla gran carte.<br>Come avviene la redazione di una carta. Le regole ortografiche in un menu', le altre carte e la lista dei vini.<br>I momenti ristorativi<br>Lessico e fraseologia di settore,anche in lingua straniera | Progettare menu'<br><br>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera   |   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p><b>Eventi Speciali</b></p> <p><b>Il Banqueting</b></p> <p><b>Il Catering</b></p> | <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di banchetti e buffet. Comprendere le fasi e la complessità della loro organizzazione e le regole del servizio Lessico e fraseologia di settore , anche in lingua straniera</p> | <p>Progettare menù e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting . Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> |  |
|---|--|--|--|

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

Il profilo della classe risulta nel complesso eterogeneo per impegno e capacità. Uno scarso impegno domestico ha impedito il pieno raggiungimento degli obiettivi programmati in merito alle conoscenze e competenze. Ne deriva che il profitto rasenta la sufficienza per la maggior parte delle classe , con poche eccezioni ed una programmazione svolta in modo essenziale e non approfondita.

Carovigno 15/05/2024

*Firma docente prof. Santoro Domenico*

| <b>Scheda Disciplinare</b>              |  |   |
|---|--|---|
| <p>MATERIA : SCIENZE DEGLI ALIMENTI</p> | <p>DOCENTE : MAGLI MARIA PIA</p>   | <p>a.s.2023/2024<br/>Classe <b>V</b> sez <b>A</b></p> |
| <p>Testi e materiali</p>                | <p>Libro di testo: Alimentazione oggi-S.Rodato-CLITT.<br/>fotocopie di riviste specialistiche, materiale multimediale e informativo di vario genere , mappe concettuali.</p> |   |

| <p>Metodologia Attiva</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Lezioni partecipate</b> ( lezione frontale e problematica, lavori individuali e di gruppo, ricerche ,mappe concettuali)</li> <li>○ <b>Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b></li> <li>○ <b>Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR</b><br/>DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE, – SPAZIO SITOGRAFICO SCUOLA</li> </ul> <p><b>Altro ( specificare):</b> WhatsApp , Gmail/Drive<br/>Gsuite for Education ( Google Classroom)</p> |   |  |
|---|--|---|--|
| <p>Valutazione</p>  | <p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Esiti prove disciplinari ( compiti in classe/ interrogazioni );</li> <li>○ test a tempo con auto punteggio ;</li> <li>○ colloqui e verifiche orali</li> </ul> <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ frequenza scolastica in presenza</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento</li> </ul>   |   |  |
| <p><b>Competenze Chiave Europee*</b></p>  | <p><b>Conoscenze</b></p>   | <p><b>Abilità</b></p>   | <p><b>Competenze di disciplina</b></p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza alfabetica funzionale</li> <li>- Competenza scientifico-tecnologica</li> <li>- Competenza digitale.</li> <li>- Competenza personale, sociale e</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</li> <li>• Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</li> <li>• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</li> <li>• Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper analizzare fenomeni legati alla trasformazione dell'energia</li> <li>- Saper descrivere le materie prime sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale, organolettico,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul> |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p>capacità di imparare a imparare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza in materia di cittadinanza</li> </ul> | <p>all'alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</li> <li>• Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</li> <li>• La salute e il benessere nei luoghi di lavoro.</li> <li>• Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</li> <li>• I rischi connessi al settore ristorativo</li> <li>• Sistema HACCP</li> </ul> | <p>gastronomici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper descrivere le proprietà dei principi nutritivi e la loro funzione nel nostro organismo</li> <li>- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</li> <li>- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.</li> <li>- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi</li> <li>- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li> <li>- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti secondo il sistema HACCP</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</li> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno, individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> </ul> |
| <p><b>BLOCCHI<br/>TEMATICI UDA<br/>Primo e secondo<br/>quadrimestre</b></p>   | <p><b>Conoscenze</b></p>   | <p><b>Abilità</b></p>   | <p><b>Risorse/Materiali</b></p>  |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <p><b>1.</b></p> <p><b>DIETA EQUILIBRATA</b><br/><i>Principi di dietologia</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● I principi di dietologia: alimentazione e salute,</li> <li>● Stato nutrizionale. IMC</li> <li>● Fabbisogno energetico giornaliero,</li> <li>● Alimentazione equilibrata; L.A.R.N.</li> <li>● Tipologie dietetiche: Dieta Mediterranea, diete vegetariane, dieta nordica, dieta di Okinawa</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>○ Testi in adozione e consigliati</li> <li>○ Materiale cartaceo( fotocopie, appunti ecc</li> <li>○ Laboratori di settore</li> <li>○ Laboratorio informatico/ Audiovisivi</li> <li>○ Altro ( specificare)</li> </ul> |
| <p><b>2.</b></p> <p><b>DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b></p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Diabete: cause, classificazione, dietoterapia.</li> <li>● Obesità: cause, classificazione, dietoterapia.</li> <li>● Malattie cardiovascolari: aterosclerosi, ipertensione arteriosa, loro dietoterapia.</li> <li>● La dieta razionale ed equilibrata in caso di neoplasie: prevenzione alimentare, composti cancerogeni e anticancerogeni negli alimenti.</li> <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: anoressia e bulimia nervosa.</li> <li>● Malattie da carenza di nutrienti e altre patologie</li> <li>● Malattie dell'apparato digerente: reflusso gastroesofageo, dispepsia, gastrite, ulcera peptica, morbo di Crohn, colite ulcerosa, diverticolite, stipsi. Disturbi epatici</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</li> <li>● Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Testi in adozione e consigliati</li> <li>○ Materiale cartaceo( fotocopie, appunti ecc</li> <li>○ Laboratori di settore</li> <li>○ Laboratorio informatico/ Audiovisivi</li> <li>○ Altro ( specificare)</li> </ul> |

| <b>BLOCCHI<br/>         TEMATICI UDA<br/>         Primo e secondo<br/>         quadrimestre</b>   | <b>Conoscenze</b>   | <b>Abilità</b>  | <b>Risorse/Materiali</b>  |
|---|---|---|---|
| <b>3. SICUREZZA NEL<br/>         SETTORE<br/>         ALIMENTARE E<br/>         MALATTIE<br/>         ALIMENTARI<br/>         TRASMESSE CON<br/>         GLI ALIMENTI</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Tipi di Contaminazione:</b><br/><i>fisiche, chimiche, biologiche</i></li> <li>- <b>Modalità di contaminazioni</b></li> <li>- <b>Virus</b></li> <li>- <b>Batteri:</b><br/><i>classificazione, riproduzione, spore, tossine, fattori di crescita</i></li> <li>- <b>Funghi microscopici:</b><br/><i>lieviti e muffe</i></li> <li>- <b>Principali malattie da contaminazione biologica:</b> <i>infezione, tossinfezioni e intossicazione</i></li> <li>- <b>Epatite A</b></li> <li>- <b>Salmonellosi</b></li> <li>- <b>Botulismo</b></li> <li>- <b>Stafilococchi</b></li> <li>- <b>Intossicazione da muffe</b></li> <li>- <b>Parassitosi da anisakis sp.</b></li> <li>- <b>Intossicazione da stafilococco</b></li> </ul> | <p>Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono le contaminazioni</p> <p>Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti.</p> | <p>libro di testo parte digitale</p> <p>risorse online</p> <p>materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>Altro (specificare)</p>                           |
| <b>4.<br/>         SISTEMA HACCP</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>analisi dei pericoli e punti critici di controllo</i></li> <li>- <b>APPROFONDIMENTI SU HACCP E CORONAVIRUS</b></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Distinguere il significato del pericolo da quello del rischio.</li> <li>● Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare</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> |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p><b>5.</b></p> <p><b>FILIERA AGROALIMENTARE</b></p> <p><b>NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</b></p> <p><b>QUALITA' DEGLI ALIMENTI</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Definizione</li> <li>– Filiera corta o Km 0</li> <li>– Doppia piramide ambientale</li> <li>– classificazione degli alimenti</li> <li>– Nuovi prodotti alimentari</li> <li>– Qualità alimentare</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</i></li> <li>● <i>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</i></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> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul> |
|---|--|---|--|

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

La classe ha avuto sempre un comportamento disciplinato, non tutti hanno mostrato interesse alla materia e l'impegno non è stato continuo ed omogeneo. Il percorso annuale è stato caratterizzato da assenze e scarso studio domestico che ha inficiato i risultati sperati. In ogni caso gli obiettivi preposti sono stati raggiunti con livelli differenti a seconda delle proprie capacità.

Carovigno 11/05 2024

*Firma docente prof.ssa Maria Pia Magli*

| <b>Scheda Disciplinare</b> |   |  |
|----------------------------|---|--|
| <b>MATERIA: Matematica</b> | DOCENTE: Giuseppe Ruggiero  | a.s.2023/2024<br>Classe V<br><b>sez. A</b> |
| Testi e materiali          | Testi in adozione e consigliati:<br>Bergamini, Trifone, Barozzi “Matematica in cucina, in sala, in albergo” Zanichelli<br>Dispense/appunti digitali forniti dal docente e fruibili attraverso classroom<br>Laboratorio informatico<br>Libro di testo versione digitale<br>Risorse sitografiche: youmath.it; online.scuola.zanichelli.it; proveinvalsi.net; invalsi.it<br>Altro (specificare)  |  |
| Metodologia Attiva         | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Lezioni partecipate</b></li> <li>○ <b>Attività di laboratorio</b></li> <li>○ <b>Partecipazione ad attività extra curriculari</b></li> <li>○ <b>Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b></li> <li>○ <b>Misure compensative e dispensative</b></li> <li>○ <b>Piattaforme IPEOA BR:</b><br/>Bacheca DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION</li> <li>○ <b>Altro (specificare):</b></li> <li>○ <b>Interazione</b><br/>Gsuite for Education (Google Classroom); WhatsApp</li> </ul>  |  |
| Valutazione                | <i>Indicatori di profitto</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);</li> <li>○ esercitazioni INVALSI</li> <li>○ test a tempo con auto punteggio;</li> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ frequenza scolastica;</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza;</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento a casa;</li> <li>○ puntualità nel rispetto delle scadenze;</li> <li>○ altro (specificare)</li> </ul> |  |

| Competenze Chiave Europee*  | Conoscenze   | Abilità   | Competenze di disciplina  |
|---|--|---|---|
| <b>Competenza matematica</b>                                      | a. Caratteristiche principali di una funzione e relative proprietà globali.<br>b. Le funzioni esponenziali e logaritmiche; equazioni esponenziali e logaritmiche.<br>c. Le funzioni goniometriche ed elementi di trigonometria.<br>d. L'indagine statistica e rappresentazione dei dati statistici; valori centrali di una distribuzione.<br>e. Studio qualitativo di semplici funzioni<br>f. Concetto di probabilità e calcolo della probabilità di un evento   | 1. Risolvere semplici problemi e valutare le soluzioni<br>2. Analizzare grafici comprendendone il significato<br>3. Utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica di funzioni<br>5. Descrivere le proprietà qualitative e quantitative di semplici funzioni<br>6. Risolvere problemi in condizioni di incertezza | Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.<br><br>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. |
| <b>BLOCCHI TEMATICI UDA</b><br>(primo e secondo quadrimestre)     | <b>Conoscenze</b>  | <b>Abilità</b>  | <b>Risorse/Materiali</b>  |
| <u><b>Raccordo, ripasso, potenziamento</b></u>                    | Equazioni di 2° grado. Sistemi di equazioni di 1° e 2° grado in due incognite. Disequazioni di 1° e 2° grado. Sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado in una variabile. Disequazioni frazionarie di 1° e 2° grado. Particolari sottoinsiemi di <b>R</b> : gli intervalli. Notazione degli intervalli con le parentesi quadre.   | Saper risolvere equazioni e disequazioni.<br>Saper applicare le equazioni e le disequazioni in problemi di realtà.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>   |
| <u><b>Funzioni, dominio e segno delle funzioni algebriche</b></u> | Concetto di funzione. Le funzioni reali di variabile reale. Caratteristiche generali. Classificazione delle funzioni algebriche. Grafico delle funzioni. Grafico di alcune funzioni elementari: funzione costante, lineare, quadratica, iperbole equilatera. Funzioni crescenti e decrescenti: individuazione a livello grafico. Dominio delle funzioni razionali intere e fratte (max 2° grado). Dominio delle funzioni irrazionali intere e fratte (max 2° grado). Intersezione con gli assi cartesiani delle funzioni algebriche. Studio del segno delle funzioni algebriche razionali. | Analizzare grafici comprendendone il significato e relative proprietà<br>Saper utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica di semplici funzioni  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <p><b><u>Preparazione alle prove INVALSI</u></b></p>      | <p>Problemi tipici assegnati alle prove INVALSI.</p> <p>Equazione della retta e suo grafico.</p> <p>Dall'equazione della retta al suo grafico e viceversa. Come trovare il coefficiente angolare dal grafico. Intersezione tra due o più rette, applicazioni ad un problema di scelta.</p> <p>La parabola e la sua equazione. Dal grafico di una parabola alla rispettiva equazione e viceversa.</p> <p>La funzione esponenziale e la funzione logaritmica. Semplici equazioni esponenziali e logaritmiche con relative applicazioni.</p>  | <p>Abilità nel saper risolvere problemi di realtà.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Appunti forniti dal docente</li> <li>○ risorse online</li> <li>Altro (specificare)</li> </ul>                                  |
| <p><b><u>Elementi di statistica e Probabilità</u></b></p> | <p>Indagine statistica.</p> <p>La statistica descrittiva.</p> <p>Unità statistiche, popolazione, frequenza assoluta e relativa.</p> <p>Rappresentanti grafiche dei dati: diagramma cartesiano, istogramma, areogramma, ideogrammi.</p> <p>Media aritmetica semplice e ponderata, moda e mediana</p> <p>Evento aleatorio, spazio campionario. Eventi certi, incerti e impossibili. Definizione classica di probabilità. Calcolo della probabilità di semplici eventi.</p> <p>Probabilità contraria.</p> <p>Somma logica di eventi, eventi compatibili e incompatibili</p> <p>Prodotto logico di eventi. Eventi dipendenti e indipendenti.</p> | <p>Saper analizzare dati e grafici statistici comprendendone il significato.</p> <p>Saper calcolare i valori centrali di una distribuzione di dati</p> <p>Saper risolvere semplici problemi in condizioni di incertezza</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>Altro (specificare)</li> </ul> |
| <p>Il limite di una funzione</p>                          | <p>Intorno e punto di accumulazione. Concetto intuitivo di limite.</p> <p>Definizione di limite finito per una funzione in un punto.</p> <p>Limite infinito per una funzione in un punto.</p> <p>Limite destro e limite sinistro.</p> <p>Limite all'infinito per una funzione e in particolare per una funzione razionale fratta.</p> <p>Come valutare i limiti dal grafico noto di una funzione.</p> <p>Gli asintoti verticali e orizzontali.</p> <p>Limiti della forma indeterminata zero su zero e infinito su infinito.</p>  | <p>Analizzare grafici comprendendone il significato e relative proprietà Saper utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>Altro (specificare)</li> </ul> |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   | Ordine di un infinito per il calcolo del limite a più o meno infinito per una funzione razionale fratta.<br>Continuità di una funzione in un punto e in un intervallo.<br>Classificazione delle discontinuità.  |  |  |
| <b>derivate<br/>(primi passi)</b>   | Il concetto di derivata di una funzione.<br>Calcolo della derivata di semplici funzioni attraverso la definizione<br>Derivata di una somma, di un prodotto e di un prodotto di funzioni (limitatamente a funzioni razionali)<br>Retta tangente ad una funzione in un punto. | Saper calcolare la derivata di semplici funzioni | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul> |
| <p><b><i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe.</i></b></p> <p>Questa classe ha sempre avuto un comportamento disciplinato e rispettoso e stima reciproca. Non sempre hanno mostrato senso di responsabilità, buona volontà e disponibilità al dialogo educativo. L'interesse per la disciplina è da ritenersi quasi soddisfacente, anche se non è stato corrisposto da un impegno omogeneo e costante da parte di tutti gli allievi. Lo studio domestico è stato spesso deficitario e i lavori assegnati non sempre sono stati portati a termini nei modi e nei tempi previsti. Il livello di preparazione raggiunto dalla classe è da ritenersi adeguato alle rispettive capacità, ma non soddisfacente. Alcuni, grazie alle discrete capacità logico-deduttive, si sono distinti con risultati positivi; altri invece, sono riusciti a migliorare la preparazione di base colmando solo in parte le lacune più evidenti.</p> <p>Data, 11/05/2024</p> <p style="text-align: right;"><i>Firma docente</i><br/>Prof. G. Ruggiero</p> |   |  |  |

## DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

### DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1. Piano triennale dell'Offerta formativa (SCUOLA IN CHIARO IPEOA "S. Pertini" -Brindisi)
2. Programmazioni dipartimenti didattici (sito IPEOA "S. Pertini" – Brindisi)
3. Fascicoli personali degli alunni
4. Attribuzione credito scolastico (v. Verbale di ammissione Esami di Stato)
5. 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

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

Carovigno, 15 maggio 2024

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

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Maria Fiori              |  |
| Giuseppe Ruggiero        |  |
| Amalia Preziuso          |  |
| Francesca Leonardi       |  |
| Maria Pia Magli          |  |
| Angela Ruggiero          |  |
| Francesco Calamo         |  |
| Domenico Santoro         |  |
| Angela Sgura             |  |
| Andrea Sconosciuto       |  |
| Maria Antonietta Antelmi |  |
| Angelo Tanzariello       |  |

Il Dirigente Scolastico  
*Cosimo Marcello Castellano*