



Esami di Stato conclusivi del corso di studi

d.lgs. n. 62 del 2017

Ordinanza Ministeriale del 22 marzo 2024, n. 55

"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

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

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO classe V sez B

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

anno scolastico 2023 - 2024

| | |
|--|-----------|
| SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO | 3 |
| 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE | 3 |
| 2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO..... | 3 |
| 2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P) | 5 |
| 2.2 Risultati di apprendimento-Competenze | 6 |
| 3. ESAME DI STATO 2023/24 | 8 |
| 3.1 Prove di Esame | 8 |
| 3.2 PCTO | 16 |
| 3.3 Educazione Civica | 18 |
| 4. Crediti e voti..... | 20 |
| 5. Inclusione..... | 21 |
| SEZIONE B – PROFILO CLASSE..... | 22 |
| 1. COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE | 22 |
| 2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA..... | 23 |
| 2.1 Obiettivi | 23 |
| 2.2 Metodologie didattiche | 24 |
| 2.3 Strumenti di verifica dell’apprendimento | 25 |
| 3. VALUTAZIONE..... | 25 |
| 3.1 Criteri di valutazione..... | 26 |
| 4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE | 27 |
| SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO | 28 |
| 1.1 Tabelle - Allegato C (O.M)..... | 29 |
| SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL’OFFERTA FORMATIVA | 29 |
| 1. AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA | 29 |
| 2. CREDITI FORMATIVI | 30 |
| 3. CURRICULUM DELLO STUDENTE..... | 31 |
| SEZIONE E- SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE..... | 31 |

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

APPENDICE NORMATIVA

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

| Docente Coordinatore: Prof. Zanzariello Dario | | | | |
|---|---------------------------------------|----------------------|---------|---------|
| DOCENTE | DISCIPLINA | CONTINUITÀ DIDATTICA | | |
| | | 3° ANNO | 4° ANNO | 5° ANNO |
| SASSO EZIA PAOLA | ITALIANO E STORIA | X | X | X |
| STOPPA PASQUALE | SCIENZE. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | | | X |
| ZANZARIELLO DARIO | LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI | X | X | X |
| COLELLA GIOVANNI | LABORATORIO SALA E VENDITA | | X | X |
| MACERI ANNA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | X | X | X |
| RIZZO PATRIZIA | INGLESE | | X | X |
| ANTONUCCI ANGELA | FRANCESE | X | X | X |
| VILLANI ALFREDO | MATEMATICA | X | X | X |
| GIANNI CHIMIENTI | SCIENZE MOTORIE | X | X | X |
| FANULI FRANCESCA | RELIGIONE | | | X |
| PINTO ILARIA | SOSTEGNO | X | X | X |
| GIANNIELLO ANNALISA | SOSTEGNO | X | X | X |
| MITA CONSIGLIA MANUELA | SOSTEGNO | | | X |

1. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO

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

Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

- *l'integrazione dei saperi;*
- *il ricorso ai laboratori come didattica ordinaria per promuovere il saper fare e l'apprendimento induttivo;*

- *la prassi dei tirocini, degli stage e dell'alternanza per promuovere un incontro significativo con la realtà economica;*
- *la strutturazione della didattica per competenze;*
- *la certificazione dei risultati di apprendimento, utile al riconoscimento di quanto acquisito anche in ambito europeo.*

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

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

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

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

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

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

- nuovi indirizzi (in numero di 11) sempre più coerenti con il sistema produttivo che caratterizza il

“Made in Italy;

- modello didattico basato sulla personalizzazione dell’offerta formativa, sull’uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un’integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze;
- didattica orientativa finalizzata ad accompagnare e indirizzare le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi;
- valorizzazione dell’autonomia didattica fondata su maggiore flessibilità e materie aggregate per assi culturali;
- articolazione in un biennio unitario, seguito da un triennio finalizzato all’approfondimento della formazione dello studente.

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

“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

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

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

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

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

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

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

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

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

- 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**.

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"

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.

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

2. 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.

Dopo l'emergenza sanitaria COVID, nel 2024 l'Esame di Stato torna, per il secondo ciclo di istruzione, ad essere organizzato secondo le norme vigenti: due le prove scritte nazionali e un colloquio. L'unica deroga riguarda i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

In specie, l'Esame di Stato della Scuola Secondaria di II° grado Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, è così caratterizzato:

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

3.1 Prove di esame

Prima prova scritta

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

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

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

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

Seconda prova scritta

Con l'Esame di stato 2023-2024 entra a regime il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017). Esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta:

la seconda prova non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici

fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la “cornice nazionale generale di riferimento” e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

Per l'anno scolastico 2023/2024, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per il percorso di studio IPEOA è individuata dall' Allegato B/3 O.M. 45 del 9 marzo 2024.

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

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

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.

Laddove parte nazionale della prova indica 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

- 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.

- 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.
 - Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodottie/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.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
1. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

ELENCO NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI IPEOA S. PERTINI CLASSE VB

| TITOLO | CONTENUTI DI AMBITO DISCIPLINARE | |
|--|----------------------------------|---|
| | DISCIPLINE | ARGOMENTI |
| 1.Famiglia e società:salute e benessere | Italiano | <ul style="list-style-type: none"> • G. Verga “La famiglia Malavoglia” da I Malavoglia – la religione della famiglia. • G. Pascoli “X Agosto” da Myricae e la poetica del Nido inteso sia come Famiglia sia come Patria nel celebre discorso del poeta “La grande proletaria si è mossa”. • L. Pirandello “Il personaggio che morì due volte” da Il fu Mattia Pascal e la famiglia trappola. |
| | Storia | <ul style="list-style-type: none"> • L’Età giolittiana e la “teoria della gobba” esposta nella lettera del 1896 alla figlia Enrichetta. • La “Campagna Demografica” del Fascismo;. |

| | | |
|------------------------------|---|--|
| | Scienze e cultura dell'alimentazione | <ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. |
| | Inglese | <ul style="list-style-type: none"> • MAIN MEALS OF THE DAY: - Breakfast, Brunch, Lunch, Dinner - Tips for a healthy breakfast • FOOD FOR A BALANCED DIET: The Eatwell Guide (UK) Food groups and Nutrients The Food Pyramid The Mediterranean Diet Pyramid • CRITERIA FOR DRINKING WINE WITH FOOD |
| | Matematica | <ul style="list-style-type: none"> • Funzioni numeriche |
| | Diritto e tecn.amm. struttura ricettiva | <ul style="list-style-type: none"> • Il consumatore al centro delle scelte aziendali • Il Marketing strategico, la segmentazione del mercato |
| | Lab. enogastronomia – Settore Cucina | <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti DOP – IGP – IGT- PAT- STG • I presidi slow food • Marchi di qualità • Il menu |
| 2. Igiene e Sicurezza | Italiano | <ul style="list-style-type: none"> • Émile Zola <i>“Gervaise e l'acquavite”</i> da L'Assommoir, il romanzo di denuncia sociale. • G. Verga, <i>“Rosso Malpelo”</i> da Vita dei campi e lo sfruttamento del lavoro minorile. • il Futurismo e la guerra come «sola igiene del mondo». • G. Ungaretti, <i>“Fratelli” “Veglia” e “Soldati”</i> e l'esperienza tragica della guerra di Trincea . • L. Pirandello <i>“La giara”</i> da <i>Novelle per un anno</i>. |

| | |
|---|--|
| Storia | <ul style="list-style-type: none"> • Lo sciopero generale nazionale del 1904 e Le Riforme Sociali di Giolitti • Il crollo della Borsa di Vienna, l'8 maggio 1873, noto come il venerdì nero • La Grande depressione, detta anche Crisi del 1929 ; • Roosevelt lancia il New Deal, • La Prima guerra mondiale: la vita nelle trincee “ igiene e malattie”; • La “Spagnola”; |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | <ul style="list-style-type: none"> • Criteri di qualità degli alimenti e sicurezza alimentare; contaminazione alimentare. • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. classificazione, alimenti a rischio e prevenzione. • Le certificazioni di qualità e il sistema HACCP. |
| Inglese | <p>FOOD SAFETY AND HYGIENE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food contamination. - Good storage and Food classification. - Food preservation methods. <p>H.A.C.C.P.</p> <ul style="list-style-type: none"> - The seven principles of HACCP <p>ALTERNATIVE AND SPECIAL DIETS</p> |
| | <p>SPECIAL DIETS FOR FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Celiac Disease |
| Matematica | <ul style="list-style-type: none"> • Studio di funzione |
| Diritto e tecn.amm. Struttura ricettiva | <ul style="list-style-type: none"> • Igiene e la sicurezza alimentare-Il sistema di tracciabilità-L'etichettatura dei beni alimentari . |
| Lab. Enogastronomia – Settore Cucina | <ul style="list-style-type: none"> • L'igiene professionale in cucina • La sicurezza degli alimenti e l'HACCP • L'applicazione dell'HACCP • La sicurezza sul lavoro |

| | | |
|--|--|--|
| 3. Sostenibilità: innovazioni, tradizioni, Made in Italy | Italiano | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Charles Baudelaire “<i>L’Albatros</i>” da <i>I fiori del male</i>. ▪ G. Pascoli, “<i>Lavandare</i>” da <i>Myricae</i> e la poesia delle “piccole cose”. ▪ G. D’Annunzio, “<i>La pioggia nel pineto</i>” da <i>Alcyone</i> e il “Panismo”. ▪ L. Pirandello, “<i>Uno, nessuno e centomila</i>” e il “mistico Panismo finale”. |
| | Storia | <ul style="list-style-type: none"> • La Belle Epoque • L’ Esposizione universale: invenzioni e scoperte; fordismo e taylorismo. • La società di massa. • L’età giolittiana e la nascita del “triangolo industriale”. • Il Fascismo e il valore dell’italianità • Le cause della Prima Guerra Mondiale; dal Nazionalismo all’Imperialismo. • I Regimi Totalitari • Le Persecuzioni Naziste : dalla Notte dei Cristalli alla politica di sterminio di massa • La svolta del 38: Mussolini “vassallo del Fuhrer” ; le Leggi Razziali |
| | Scienze e cultura dell’alimentazione | <ul style="list-style-type: none"> • Filiera agroalimentare e impronta ecologica. • Sviluppo sostenibile • Innovazioni di filiera |
| | Inglese | <p>The Mediterranean Diet: A real lifestyle</p> <p>Slow Food</p> <p>Organic food</p> |
| | Matematica | <ul style="list-style-type: none"> • Studio del segno di una funzione |
| | Diritto e tecn.amm. struttura ricettiva | <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo e ruolo del marketing • Il Marketing strategico |
| Laboratorio Enogastronomia – Settore Cucina | <ul style="list-style-type: none"> • Un territorio e i suoi sapori • Menù e tipicità alimentari • Il valore dei prodotti a km. Zero | |

| | | |
|---|--------------------------------------|---|
| | | |
| 4 Marketing e comunicazione: società dell'immagine e dell'apparire | Italiano | <ul style="list-style-type: none"> • L. Pirandello “Una vecchia signora imbellettata” da l’Umorismo e il contrasto tra Forma e Vita. • G. D’Annunzio “<i>L’attesa dell’amante</i>” da Il Piacere - l’Estetismo; |
| | Storia | <ul style="list-style-type: none"> • L’Età giolittiana e la politica del “doppio volto”. • La politica estera di Giolitti e la conquista della Libia; • Le cause della prima guerra mondiale: Il Caso Dreyfus. • Interventisti e Neutralisti: il "maggio radioso" - pro e contro l'entrata dell'Italia nella Prima Guerra Mondiale. • L'ascesa al potere di Benito Mussolini e l'omicidio di Giacomo Matteotti. • “ Nasce l’Impero”: la politica estera di Mussolini con la conquista dell’Etiopia (politica coloniale). • La repubblica di Weimar e il Putsch di Monaco, noto anche come "Putsch della birreria"; • Mein Kampf - La Mia Battaglia di Adolf Hitler • La costruzione del consenso: la propaganda di guerra; • La propaganda dei regimi totalitari • La propaganda fascista e l’Istituto Luce • La «battaglia del grano» nel regime fascista e il mito dell’autarchia creato dopo le «inique sanzioni»; |
| | Scienze e cultura dell'alimentazione | <ul style="list-style-type: none"> • Nuovi prodotti alimentari. |

| | |
|---|---|
| Inglese | <u>Promoting a restaurant</u> A closer look to digital advertising |
| Matematica | <ul style="list-style-type: none"> • Dalle caratteristiche di una funzione al suo grafico • Dal grafico di una funzione alle sue caratteristiche. |
| Diritto e tecn.amm. struttura ricettiva | <ul style="list-style-type: none"> • Le ricerche di mercato |
| Laboratorio Enogastronomia – Settore Cucina | <ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione degli stili alimentari • La cucina e le nuove tendenze |

ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

Finalità

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

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

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

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

3.2

3.3 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 B è

- Servizio "ad arte" e tendenze social: bar, banqueting & catering

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

**Attività PCTO della Classe V^a sez. B ENOGASTRONOMIA 2023-2024:
prospetto sintetico a.s. 2021/22-2022/23-2023/24**

| ANNO SCOLASTICO | TIPOLOGIA (Osservazione/affiancamento aziendale, ProjectWork, Tirocinio – Gestione eventi , Orientamento/Accompagnamento al lavoro) | TITOLO |
|-----------------|--|--|
| 2021/22 | Formazione PCTO | corso alimentarista di certificazione ASL; |
| | Tirocinio interno | Laboratori PCTO; Manifestazioni enogastronomiche; |
| | Tirocinio interno | Focacceria, pasticceria, bar, open day, laboratori didattici per scuole medie; |
| 2022/23 | Tirocinio interno di specializzazione funzionale | Laboratori PCTO; Manifestazioni enogastronomiche; Laboratorio di focacceria, pasticceria, bar, laboratori didattici per alunni scuole medie. La cucina e la pasticceria: DSE e formazione; Intolleranze e allergie nella ristorazione; Visita guidata birrifico del Salento; Nic in school; Gal Alto Salento; Università LUM: eccellenze del territorio. |
| | Project work | Convegni e manifestazioni di settore; Corsi on-line di settore; |

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| | | Partecipazione selezione per corsi di specializzazione; Fiera del Cioccolato; |
| 2023/24 | Formazione PCTO | Corso sulla celiachia e manipolazione alimenti per celiaci; |
| | Formazione PCTO | Corso sale iodato e manifestazione alimenti iodati. |
| | Formazione PCTO | Open day e manifestazioni enogastronomiche; |
| | Formazione PCTO | Corso MIUR sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. |
| | Project work | Il gusto della ricerca: nutrizione sostenibile per la salute dell'uomo e del pianeta; IL curriculum personale; |
| | Tirocinio interno integrato col territorio e convegni funzionali | Lo slow- food; Storie di gola: convegno Puglia e territorio; Scuola di alta cucina: selezioni regionali e nazionali; Cucina internazionale ALMA; Fondazione ITS turismo Puglia; Il colloquio di lavoro: attività integrata; Turismo crocieristico: visita guidata; Turismo culturale: visita guidata. Progetto COOP |
| TOT ORE | | 220 |
| Brindisi; 10 maggio 2024 | | Il tutor (Zanzariello Dario)..... |

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.

3.4 EDUCAZIONE CIVICA

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

| |
|---|
| QUINTO ANNO |
| UDA PRIMO QUADRIMESTRE "Salute e benessere" Totale ore 19 |
| COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Primo quadrimestre |
| <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> |

| |
|---|
| <p>UDA SECONDO QUADRIMESTRE</p> <p>“La Costituzione al centro dell’Europa”</p> <p>Totale ore 14</p> |
| <p>COMPETENZE</p> <p>(Allegato C al D.M. n. 35/2020)</p> <p>Secondo quadrimestre:</p> <p>Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p> |
| <p>ABILITA’</p> <p>Interpretare i valori, i compiti e le funzioni stabiliti dalla Costituzione, degli Statuti regionali e dagli ordinamenti comunitari e internazionali, analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei Diritti dell’uomo</p> |

COMPETENZE EUROPEE

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

Il valore orientativo del colloquio 2024

In coerenza con quanto definito nelle Linee guida per l’orientamento - emanate in attuazione della riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) – il colloquio dell’Esame di Stato assume un valore orientativo: data la sua dimensione pluridisciplinare, mette il candidato in condizione di approfondire le discipline a lui più congeniali. Per tale motivo, la commissione d’esame tiene conto delle informazioni inserite nel Curriculum dello studente: da qui emergono, infatti, le esperienze formative del candidato nella scuola e nei vari contesti non formali e informali. Nella parte del colloquio dedicata ai PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento), tenuto conto delle criticità determinate dall’emergenza pandemica, lo studente può evidenziare il significato di tale esperienza in chiave orientativa e, quindi, può collegarla con le proprie scelte future

(sia che comportino la prosecuzione degli studi sia che prevedano l'inserimento nel mondo del lavoro).
(fonte M.M.I.)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

4. CREDITI E VOTI

Nello scrutinio finale il consiglio di classe attribuirà il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. La valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico. **Il voto finale dell'Esame di Stato** è espresso in centesimi così suddivisi:

- **massimo 40 punti per il credito scolastico**
- **massimo 20 punti per il primo scritto**
- **massimo 20 punti per il secondo scritto**
- **massimo 20 punti per il colloquio.**

Ai sensi dell'art. 18, comma 5, del d. lgs. 62/2017, fermo restando il punteggio massimo di cento centesimi, la sottocommissione può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di **cinque**

punti, sulla base dei criteri di cui all'articolo 16, comma 8, lettera c).

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

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

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

5. INCLUSIONE

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

La tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, è stabilita dal C.d. C in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). Sulla base di elementi acquisiti, sentita la famiglia, in ragione del PEI, *qualora l'esame in presenza, anche per effetto dell'applicazione delle misure sanitarie di sicurezza, risultasse inopportuno o di difficile attuazione* è possibile provvedere allo svolgimento dell'esame in modalità telematica.

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

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

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

Esame CANDIDATI ESTERNI

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

Ai sensi della O.M. Articolo 4, la configurazione dell'esame di Stato per i candidati esterni corrisponde a quella prevista per i candidati interni.

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

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

SEZIONE B - PROFILO CLASSE

1. COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE

La classe 5 ^ B è costituita da 16 alunni , 12 maschi e 4 femmine. Dal punto di vista cognitivo la classe si è sempre caratterizzata per una marcata eterogeneità , stili e ritmi di apprendimento e per competenze espressive. La classe nel corso degli ultimi tre anni (terzo, quarto e quinto anno), ha seguito le lezioni in modo diversificato , non tutti gli studenti hanno mantenuto lo stesso grado di attenzione e d'interesse, per alcuni la partecipazione è stata costante e proficua, per altri l'ascolto e l'attenzione spesso non sono stati adeguati. Un piccolo gruppo di studenti ha sempre mostrato di saper affrontare lo studio con costanza e puntualità raggiungendo un buon livello di preparazione. Un' altra parte di alunni ha raggiunto un sufficiente o discreto livello di conoscenze dei contenuti , dei concetti, ed una capacità espositiva lineare, con qualche difficoltà però nel cogliere le analisi o i collegamenti più complessi. Un gruppo di studenti mantiene un profitto sufficiente dovuto ad uno studio irregolare o poco consolidato unito a qualche difficoltà nell'analisi e nelle relazioni tra fatti, documenti e teorie, e nell'esposizione corretta dei contenuti. Vi sono infine, alunni che non sono riusciti ad adottare un metodo di studio proficuo sia a causa di lacune pregresse sia per un impegno poco adeguato.

Il rendimento della classe in generale è comunque più che sufficiente, fermo restando alcuni risultati discreti e buoni di alcuni alunni, spesso ascrivibili anche e soprattutto alla scelta del settore vocazionale scelto, in grado di offrirgli varie opportunità professionali.

Il Consiglio di Classe ha puntato soprattutto a migliorare sempre di più la loro preparazione sul piano professionalizzante e ad abituarli a colloquiare su un piano concretamente concreto e compatibilmente con le soggettive difficoltà rilevate all'interno della classe. Tutti i docenti hanno attivato strategie didattiche alternative e compensative, mirate scelte metodologiche rivolte al recupero, al consolidamento , dei diversi contenuti disciplinari per consentire di poter eseguire e completare adeguatamente il percorso di preparazione all'esame di Stato in tutte le discipline. Buona la partecipazione alle attività extrascolastiche proposte dalla scuola (eventi, manifestazioni e visite didattiche) e alle attività PCTO. Nella classe vi sono 4 diversabili, i quali usufruiscono di una programmazione di classe e seguono un Percorso ordinario Piano A riconducibile al PEI per gli alunni C.F, D.V.G., F.D., P.C. Gli stessi sono perfettamente integrati nel gruppo classe grazie anche alla sensibilità e all'accoglienza della stessa. Grazie all'applicazione e lo studio domestico, fortemente sollecitati e supportati dalle docenti di sostegno, hanno ottenuto risultati graditi.

2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI

2.1 Obiettivi

Gli obiettivi educativi traggurdati dal Consiglio di classe sono:

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

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

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

CONOSCENZE

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

| | |
|--|--|
| convenzioni, dei criteri e dei metodi di ogni disciplina | <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo |
|--|--|

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

2.2 Metodologie Didattiche

Le scelte di metodologia attiva IPEOA BR includono insegnamento/apprendimento cooperativo, laboratoriale di ricerca-azione e si intendono integrate a dispositivi DDI nella autentica accezione di *Didattica digitale integrata (DDI) come metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, rivolta a tutti gli studenti della scuola secondaria di II grado, come modalità didattica complementare che integra l'esperienza di scuola in presenza con l'ausilio di piattaforme digitali e delle nuove tecnologie (GSUITE FOR EDUCATION - GOOGLE CLASSROOMS DISCIPLINARI E/O DI PERCORSI*

2.2 Strumenti di verifica dell'apprendimento

| STRUMENTI | Verifiche Orali | Prove Scritte | Test a scelta multipla | Prove Pratiche | Quesiti a risposta breve | Saggi Brevi | Relazioni ind.li |
|---|-----------------|---------------|------------------------|----------------|--------------------------|-------------|------------------|
| Italiano | x | x | x | | x | x | x |
| Storia | x | | | | x | | |
| Inglese | x | x | x | | x | | x |
| Matematica | x | x | x | | x | | x |
| Francese | x | x | x | | x | | |
| Scienze Motorie | x | | | x | | | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | x | x | x | | x | | |
| Sc. e cultura dell'alimentazione | x | x | x | | x | | x |
| Lab. sala e vendita | x | | | x | | | |
| Lab.enogastronomia | x | | | x | | | |
| Religione | 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.

Per la valutazione sommativa e formativa valgono - con gli adeguamenti di cui alla **modulazione didattica e formativa IPEOA BR** - i criteri - riferiti alle aree delle conoscenze, competenze, capacità -

adottati e deliberati dal Collegio Docenti e dal Consiglio di classe:

| VOTO IN DECIMI | CONOSCENZE | COMPETENZE | CAPACITA' |
|----------------|---|---|---|
| 1-2 | Nessuna | Nessuna | Nessuna |
| 3 | Frammentarie e gravemente lacunose. | Non sa applicare le conoscenze | Non ha elementi per organizzare le conoscenze. |
| 4 | Lacunose e parziali. | Non è in grado di riconoscere né di applicare/costruire modelli. Se guidato applica le conoscenze minime ma commette errori. Si esprime in modo scorretto e improprio. | Non sa organizzare le conoscenze. |
| 5 | Limitate e superficiali. | E' in grado di riconoscere e applicare/costruire modelli solo se guidato. Applica le conoscenze pur commettendo errori. Sa documentare in modo non sempre coerente e si esprime in modo impreciso. | Sa organizzare solo parzialmente le conoscenze anche se guidato. |
| 6 | Conosce i nuclei tematici fondamentali ma in modo non approfondito. | E' in grado di riconoscere e applicare/costruire semplici modelli pur con qualche imprecisione. Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Sa documentare in modo elementare e si esprime in modo semplice e sostanzialmente corretto. | Sa organizzare le conoscenze fondamentali se opportunamente guidato. |
| 7 | Complete ma non approfondite. | Sa applicare/costruire semplici modelli con relativa autonomia. Applica le conoscenze con lievi imprecisioni. Sa documentare e si esprime in modo corretto. | Sa organizzare le conoscenze fondamentali pur con qualche imprecisione. |
| 8 | Complete e approfondite solo parzialmente in modo autonomo. | Sa applicare/costruire modelli in modo autonomo. Applica in modo corretto le conoscenze. Sa documentare e si esprime con linguaggio corretto e appropriato. | Elabora in modo corretto le informazioni. |
| 9-10 | Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi. | Sa applicare/costruire modelli complessi e articolati in modo autonomo. Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa documentare in modo personale e rigoroso. Si esprime in modo fluido utilizzando con consapevolezza i linguaggi settoriali. | Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo e sa effettuare valutazioni personali. |

4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE

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

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

Quanto ai docenti curricolari, in osserva alla circolare MIM risultano osservati i principi di relazione e cura educativa cit.: *"Resta inteso che ciascun alunno con disabilità, nel sistema educativo di istruzione e*

formazione italiano, è oggetto di cura educativa da parte di tutti i docenti e di tutta la comunità scolastica. 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 agli alunni 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).

| Studenti con disabilità | Prova d’esame curricolare (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. 4 | n. 4 | n. 0 | n. 0 | n. 3 | n. 0 |

In riferimento al n. 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.

1. SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

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

1. deve essere attribuito a tutti gli studenti ammessi a frequentare la classe successiva;
2. è attribuito in relazione alla media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale;
3. è individuato nell’ambito delle bande di oscillazione indicate nelle tabelle ministeriali;
4. va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media dei voti, anche l’assiduità della **frequenza scolastica, l’interesse e l’impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.**

Nel ritorno all’ impianto tradizionale, ogni prova d'esame (prima, seconda prova e orale) verrà valutata fino a un massimo di 20 punti ciascuna, mentre i crediti accumulati nell'ultimo triennio dai candidati varranno massimo 40 punti (20+20+20+40=100).

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

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

Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali

docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Il punteggio attribuito quale credito scolastico a ogni studente è pubblicato all'albo dell'istituto. Per i candidati interni, sono previsti e disciplinati casi particolari ex O.M 202 colloquio d'esame

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

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

1. Tabelle - Allegato C

L'attribuzione del credito si fonda su due operazioni:

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

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

1. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

C.C.O - CENTRO CULTURALE DELL'OSPITALITÀ IPEOA BR
PERCORSI /LABORATORI DI ORIENTAMENTO VOCAZIONALE (MICROSEMINARI UNIVERSITA-AZIENDE –ASSOCIAZIONI)
B1/B2 LANGUAGE ASSESSMENT - PERCORSO DI POTENZIAMENTO LINGUISTICO
COMPETENZE DIGITALI E MULTILINGUISTICHE ETWINNING
LEGALITÀ- PROGETTO SCUOLA UCPI MIUR
TIROCINIO INTERNO
C.C.O - CENTRO CULTURALE DELL'OSPITALITÀ IPEOA BR
PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE
SPORTELLI AUTISMO RETE NAZIONALE SCUOLA POLO PER L'INCLUSIONE
SPORTELLI PSICOLOGICI
PERCORSI DI FORMAZIONE NON FORMALE: VIAGGI DI ISTRUZIONE, USCITE DIDATTICHE E VISITE GUIDATE
PERCORSO INCLUSIVO DI EDUCAZIONE E COMPETIZIONE MOTORIA
LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR
PROGETTO CINEMA IN LINGUA "More and more English / De plus en plus français"
AFFETTIVAMENTE - Percorsi ASL BR
PASSEGGIATE PATRIMONIALI- PERCORSO INTEGRATO DI EDUCAZIONE VOCAZIONALE E SOSTENIBILE AL TERRITORIO
PON Legalità: Nei panni di Caino per capire e difendere le ragioni di Abele
CULTURA DELLA LEGALITÀ' - ARMA DEI CARABINIERI
CORSI-CONCORSO TALENT

I nostri ragazzi hanno incontrato l'Avis, Admo, Ail, Aido e alcuni di loro hanno aderito alle iniziative come il donare il sangue o iscriversi come donatori di midollo osseo e di organi

1. 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 |
| | | |
| | | |

1. CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

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

SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

(format schede disciplinari discipline oggetto di esame integrate al presente documento; in allegato impianto programmatico CdC)

Scheda Disciplinare

| | | |
|---------------------------|--|--|
| MATERIA : Italiano | DOCENTE : Ezia Paola Sasso | a.s.2023/2024 Classe V sez B |
| Testi e materiali | Testi in adozione e consigliati LA MIA LETTERATURA Mondadori Education di Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Elena Sada Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) Dispense/appunti digitali Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche | |
| Metodologia Attiva | <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni partecipate ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curricolari ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative Utilizzo di computer e tablet ; utilizzo di risorse audio ; utilizzo di mappe e schemi , come supporto durante compiti e verifiche scritte ; integrazione dei libri di testo con appunti su supporto registrato o cartaceo stampato con caratteri ingranditi ; riduzione delle consegne senza modificare gli obiettivi ○ Misure dispensative Dispensa da un carico eccessivo di compiti ; dispensa dalla sovrapposizione di compiti ; dispensa dalla tempistica per la consegna dei compiti scritti ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom) Altro (specificare): <ul style="list-style-type: none"> ● Gsuite for Education (Google Classroom) | |

Valutazione

indicatori di profitto

- Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);
- esercitazioni INVALSI
- test a tempo con auto punteggio ;
- verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);
- project works (elaborazione semplici prodotti multimediali);
- colloqui e verifiche orali

indicatori di partecipazione

| | | <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica ○ svolgimento di compiti di apprendimento | |
|---|---|--|---|
| Competenze Chiave Europee* | Conoscenze | Abilità | Competenze di disciplina |
| <p>Competenza alfabetica funzionale . 2. Competenza digitale . 3. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare . 4. Competenza in materia di cittadinanza.</p> | <p>Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana. Contesto storico di riferimento di alcuni autori e opere. Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, relazioni ecc.. Consolidamento delle competenze linguistiche.</p> | <p>Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale. Individuare natura , funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo. Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative. Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.</p> | <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> |
| | | | |
| BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre) | Conoscenze | Abilità | Risorse/Materiali |
| <p>1. Le poetiche più rappresentative e diffuse in Europa nel periodo tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento: POSITIVISMO, NATURALISMO, VERISMO</p> | <p>Analisi del processo storico e delle tendenze evolutive della letteratura italiana nel periodo preso in esame, scaturito da una selezione di autori e testi emblematici: Il contesto storico: la seconda metà dell'ottocento; il Positivismo, l'evoluzionismo di Darwin, il Naturalismo: E. Zola, i fratelli Goncourt; la fase verista, antologia di testi tratti dai capolavori veristi.</p> <p>L'età del Positivismo Émile Zola e Il Romanzo sperimentale; il caso Dreyfus L'ammazzatoio sintesi e analisi del testo “ Gervaise e l'acquavite”.</p> <p>Giovanni Verga : vita e opere; pensiero e poetica / Analisi dei</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Orientarsi nel contesto storico-culturale preso in esame - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo - Saper cogliere la novità e la centralità di Verga nel panorama letterario del suo tempo - Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico | <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiali prodotti dall'insegnante ○ Testi in adozione e consigliati ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | seguenti testi: Rosso Malpelo; I Malavoglia - capitolo 1 | | |
| 2. Il Decadentismo | <ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo • Charles Baudelaire: vita e opere; la poetica dello “Spleen”. Lettura e analisi della lirica: L’albatros Ritratto d’autore Gabriele D’Annunzio: vita, opere, poetica; analisi dei testi: “La pioggia nel pineto”; “Il Piacere”; sintesi e analisi del testo “L’attesa dell’amante” | <ul style="list-style-type: none"> - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del periodo di riferimento - Saper collegare l’opera alla poetica dell’autore - Analizzare un testo, cogliendone elementi formali e tematici e correlandoli tra di loro; - Ricostruire il pensiero di un autore partendo dai testi; - Contestualizzare un testo letterario, riferendolo alla poetica e all’ideologia dell’autore e al contesto storico-culturale; | <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiali prodotti dall’insegnante ○ Testi in adozione e consigliati ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc ○ |
| 3. Le poetiche più rappresentative e diffuse in Europa nel periodo tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento | <p>Analisi del processo storico e delle tendenze evolutive della letteratura italiana nel periodo preso in esame, scaturito da una selezione di autori e testi emblematici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giovanni Pascoli: vita e opere; la poetica del fanciullino; Pascoli fra umanesimo e nazionalismo. Lettura e analisi delle liriche: “Lavandare”, “X Agosto”. • Cenni: Futurismo; Filippo Tommaso Marinetti e il Manifesto del Futurismo “Aggressività, audacia, dinamismo”; Boccioni: Forme uniche della continuità nello spazio | <ul style="list-style-type: none"> - Orientarsi nel contesto storico-culturale preso in esame - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo - Saper cogliere la novità e la centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo - Saper collegare l’opera alla poetica dell’autore - Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico | <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiali prodotti dall’insegnante ○ Testi in adozione e consigliati ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc ○ |
| 4 LA CRISI DELL’IO NEL PRIMO ‘900 LETTERARIO. | <p>Ritratto d’autore: Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere - Il pensiero e la poetica; - Il testo manifesto: “L’umorismo” ; - Da “Novelle per un anno”: “La Giara”; | <ul style="list-style-type: none"> - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del periodo di riferimento - Saper collegare l’opera alla poetica dell’autore - Analizzare un testo, cogliendone elementi | <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiali prodotti dall’insegnante ○ Testi in adozione e consigliati ○ |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Il fu Mattia Pascal e la Filosofia del lanterino; - Così è (se vi pare) e il relativismo conoscitivo; - Uno, nessuno e centomila e la “frantumazione dell’io”. | <ul style="list-style-type: none"> tematici e correlandoli tra di loro; - Contestualizzare un testo letterario, riferendolo alla poetica e all’ideologia dell’autore e al contesto storico-culturale; | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc.) |
| 5 LA LETTERATURA ITALIANA TRA LE DUE GUERRE | <p>Giuseppe Ungaretti: Cenni alla vita, alle opere e alla poetica Lettura e analisi delle liriche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veglia presente nella raccolta <i>Allegria di naufragi</i> - Fratelli presente nella raccolta <i>L'allegria</i> - Soldati è inclusa nella raccolta - <i>Allegria di naufragi</i> (1919), per poi ritornare anche nelle edizioni della <i>Allegria</i> (nella sezione Girovago). | <ul style="list-style-type: none"> - Contestualizzare i testi letterari; - stabilire collegamenti e confronti; - comprendere e interpretare un testo. - Analizzare un testo, cogliendone elementi tematici e correlandoli tra di loro; - Contestualizzare un testo letterario, riferendolo alla poetica e all’ideologia dell’autore e al contesto storico-culturale; | <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiali prodotti dall’insegnante ○ Testi in adozione e consigliati ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) |

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

Il clima relazionale è stato sempre sereno, collaborativo e improntato al rispetto reciproco.

Dai risultati emersi in presenza e in modalità DAD, sono state individuate tre fasce di livello per Italiano e Storia con le seguenti caratteristiche:

- Prima Fascia - Livello alto (4/16) alunni corretti, motivati e partecipativi, hanno frequentano in modo assiduo le lezioni in presenza e in modalità DAD; sono stati puntuali nelle consegne e hanno dimostrato senso critico, capacità di rielaborazione personale e di giudizio autonomo. Gli alunni hanno studiano in modo costante e consapevole, raggiungendo una completa conoscenza dei contenuti disciplinari e una buona competenza comunicativa, alcuni con ottimi risultati.
- Seconda Fascia – (6/16) Livello medio: alunni sicuri sul piano relazionale, corretti nel comportamento, sostanzialmente motivati e partecipativi, discontinui, però, nell’impegno e non sempre puntuali nelle consegne. Hanno frequentano in modo abbastanza regolare le lezioni e raggiunto una discreta, quasi buona conoscenza dei contenuti disciplinari, un’autonomia nel metodo di studio e un’adeguata padronanza della comunicazione verbale.
- Terza Fascia – (6/16) Livello basso: alunni corretti nei rapporti relazionali; hanno, però, evidenziato una partecipazione poco attiva, un’attenzione labile, un linguaggio semplice, un interesse e un impegno saltuari. Complessivamente sufficiente la preparazione, sostanziata da conoscenze minime

con qualche incertezza espositiva. Nella media i risultati possono considerarsi positivi e il profitto più che sufficiente.

Data
Brindisi, 10/05/2024

Firma docente
Prof.ssa Ezia Paola Sasso

Scheda Disciplinare

| | | |
|--------------------|---|---|
| MATERIA : STORIA | DOCENTE : prof.ssa Ezia Paola Sasso | a.s.2023/2024 Classe V sez B |
| Testi e materiali | <p>Testi in adozione e consigliati: Una storia per il futuro Libro di testo versione digitale</p> <p>Risorse sitografiche : audiosintesi ; percorsi facilitati ad alta leggibilità</p> <p>Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc)</p> | |
| Metodologia Attiva | <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni partecipate ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) ○ Personalizzazione DSA ○ STRUMENTI COMPENSATIVI : utilizzo di PC e tablet ;utilizzo di risorse audio. ○ Utilizzo di schemi e mappe come supporto durante compiti e verifiche scritte; ○ Nelle verifiche scritte ,riduzione e adattamento del numero degli esercizi senza modificare gli obiettivi. ○ Nelle verifiche scritte, utilizzo di domande a risposta multipla ; riduzione al minimo delle domande a risposte aperte. ○ STRUMENTI DISPENSATIVI :dispensa dall'utilizzo di tempi standard. | |

| | |
|-------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ Riduzione delle consegne senza modificare gli obiettivi. <p>Dispensa da un eccessivo carico di compiti con riadattamento e riduzione delle pagine da studiare senza modificare gli obiettivi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interazione <p>dispense tematiche restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica</p> |
| Valutazione | <p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ esercitazioni INVALSI ○ verifiche e prove scritte in modalità DAD (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione tramite mail e simili); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento |

| Competenze Chiave Europee* | Conoscenze | Abilità | Competenze di disciplina |
|--|---|---|---|
| 1. competenza alfabetica funzionale. - 2.. competenza digitale . – 3.competenza personale,sociale e capacità di imparare a imparare. | La storia italiana, europea ed internazionale del Novecento Le principali interpretazioni dei grandi fenomeni storici L’analisi delle fonti come base del metodo storico Il lessico settoriale | Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento Individuare i rapporti causa effetto Comprendere ed utilizzare il lessico specialistico | Comprendere e usare le informazioni ricavate da documenti di vario tipo Riconoscere, selezionare, analizzare e confrontare le informazioni e le conoscenze Agire da cittadini responsabili e partecipare consapevolmente alla vita civica e sociale |
| BLOCCHI TEMATICI UDA | Conoscenze | Abilità | Risorse/Materiali |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>1. Il primo Novecento</p> | <ul style="list-style-type: none"> • La Crisi di Fine Ottocento • La Belle Epoque • Invenzioni e Scoperte • Taylorismo e Fordismo • La Società di Massa • L'Età Giolittiana | <p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità Utilizzare e applicare categorie,metodi,strumenti della ricerca storica in contesti operativi</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ Testi in adozione e consigliati ○ Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc ○ Laboratori di settore ○ Laboratorio informatico/ Audiovisivi ○ Altro (specificare) |
| <p>2. Il Secolo Breve</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Le Cause della Prima Guerra Mondiale • La Prima Guerra Mondiale • Il Primo Dopoguerra • Principali fasi della Seconda Guerra Mondiale. | <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociale Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ Testi in adozione e consigliati ○ Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc ○ Laboratori di settore ○ Laboratorio informatico/ Audiovisivi ○ Altro (specificare) |
| <p>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</p> | <p>Conoscenze</p> | <p>Abilità</p> | <p>Risorse/Materiali</p> |
| <p>1. L'ETA' DEI NAZIONALISMI</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Il Primo Dopoguerra In Italia • La Spagnola • La Rivoluzione Russa • La crisi del 1929 | <p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità Utilizzare e applicare categorie,metodi,strumenti della ricerca storica in contesti operativi</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante |

| | | | |
|---|--|---|---|
| 2 L'ETA'DEI TOTALITARIS MI | <ul style="list-style-type: none"> • Lo Stalinismo • Il Fascismo • Il Nazismo | Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociale Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare) |
|---|--|---|---|

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

L'azione didattica è stata curvata alla reale situazione cognitivo – comportamentale del gruppo classe. È emerso, sin dall'inizio, la necessità di stimolare la costanza nell'impegno scolastico, di favorire lo studio domestico e di potenziare gli interventi didattici nell'ambito linguistico – espressivo. Costanti gli interventi di recupero e potenziamento delle capacità degli alunni, con l'intento di creare le condizioni necessarie ad apprendere un metodo di studio funzionale all'acquisizione di contenuti e competenze. Il lavoro didattico 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 un'esposizione orale adeguata dei temi proposti. Le difficoltà iniziali verso un approccio critico, di approfondimento guidato e autonomo delle problematiche e dei contenuti disciplinari sono state, nel complesso quasi superate.

Alla fine del primo quadrimestre, nel mese di febbraio, è stato effettuato il recupero in itinere di quelle discipline nelle quali alcuni alunni presentavano insufficienze, al fine di raggiungere gli obiettivi minimi irrinunciabili previsti dalla disciplina.

Lo svolgimento delle attività didattiche è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato, secondo le modalità dell'impianto formativo del PTOF e il programma ha avuto uno svolgimento generalmente regolare.

Un esiguo numero di alunni, si è distinto per partecipazione costruttiva al dialogo, impegno, autonomia di lavoro, acquisendo conoscenze e competenze sicure; diversi alunni presentano un livello più che sufficiente; un piccolo gruppo, invece, ha dimostrato un impegno discontinuo nello sviluppo di quasi tutte le tematiche proposte, una frequenza scolastica non assidua, non totale consapevolezza, sia delle prove d'esame da affrontare, sia del conseguente impegno richiesto. Le competenze e le conoscenze acquisite da questi ultimi, si attestano, pertanto, su livelli medio – bassi. In generale la classe è riuscita a conseguire, in modi e gradi diversi, gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo – educativo che strettamente didattico – cognitivo.

Il profitto è diverso per alunni, commisurato all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno risulta più che sufficiente.

Data
 Brindisi, 10/05/2024

Firma docente
Prof.ssa Ezia Paola Sasso

Scheda Disciplinare

| | | | |
|--|---|--|--|
| MATERIA : MATEMATICA | DOCENTE : VILLANI ALFREDO | a.s.2023/2024 Classe V sez B | |
| Testi e materiali | <ul style="list-style-type: none"> ○ X Testi in adozione e consigliati ○ X Dispense/appunti digitali ○ X Libro di testo versione digitale ○ X Risorse sitografiche | | |
| Metodologia Attiva | <ul style="list-style-type: none"> ○ X Lezioni partecipate ○ X Partecipazione ad attività extra curricolari ○ X Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ X Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR | | |
| Valutazione | <p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ X esercitazioni INVALSI ○ X verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ X colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> ○ X frequenza scolastica svolgimento di compiti di apprendimento | | |
| Competenze Chiave Europee* | Conoscenze | Abilità | Competenze di disciplina |
| 1. competenza alfabetica funzionale 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. competenza digitale 5.competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. | Conoscenze informatiche di base | <ul style="list-style-type: none"> • organizzare e gestire il proprio apprendimento • utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro • comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica • Utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica di funzioni • Descrivere le proprietà qualitative e quantitative di una funzione |

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

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Ripasso argomenti anni precedenti</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Calcolo algebrico: monomi e polinomi • Equazioni e disequazioni di primo grado intere e fratte • Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte • Ripasso sul piano cartesiano e sull'equazione di una retta • Le funzioni note: razionali intere di primo e secondo grado • Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure di calcolo • Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa • Riconoscere relazioni fra variabili • Rappresentare il grafico delle funzioni | <ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ X YouTube |
| <p>Le disequazioni</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di disequazione • Gli intervalli • Disequazioni intere di primo grado • Disequazioni intere di secondo grado • Disequazioni fratte | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il significato di soluzione di una disequazione • Saper applicare i procedimenti di risoluzione delle disequazioni • Saper applicare regole e formule • Saper usare il linguaggio specifico | <ul style="list-style-type: none"> • X libro di testo parte digitale • X risorse online • X materiali prodotti dall'insegnante • X YouTube |
| <p>Preparazione prove Invalsi</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Il Piano cartesiano. • La retta e sua rappresentazione grafica. • Problemi relativi alla retta. • Le coniche: la parabola e sua rappresentazione | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica di funzioni • Riconoscere luoghi geometrici lineari e non: la retta, la parabola • Risolvere problemi relativi alla retta • Risolvere problemi relativi alla parabola | <ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ X YouTube |
| <p>Studio di funzione</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di relazione e funzione • Studio del segno di una funzione • Funzioni numeriche • Domino di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte • Calcolo di semplici limiti • Approccio allo studio di una funzione: • dalle caratteristiche di una funzione al suo grafico • dal grafico di una funzione alle sue caratteristiche. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure di calcolo • Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa • Saper Risolvere equazioni di 2° grado • Saper scomporre in fattori di un trinomio di secondo grado | <ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ X YouTube |

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

Gli studenti e le studentesse hanno mostrato un atteggiamento generalmente poco collaborativo nei confronti della materia evidenziando una partecipazione discontinua al dialogo educativo.

Il profilo della classe risulta eterogeneo per impegno, capacità e basi culturali.

Una scarsa applicazione domestica ha impedito il pieno raggiungimento degli obiettivi programmati in merito alle conoscenze e alle competenze.

Complessivamente si può giudicare “**meno che mediocre**” il bagaglio culturale acquisito.

Data , 12 maggio 2024

Il docente

Alfredo Villani

| Scheda Disciplinare | | |
|---------------------------------|--|--|
| MATERIA : LINGUA INGLESE | DOCENTE : RIZZO PATRIZIA | a.s.2023/2024 Classe V sez B |
| Testi e materiali | <input checked="" type="checkbox"/> Testi in adozione e consigliati <input checked="" type="checkbox"/> Dispense/appunti <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo <input checked="" type="checkbox"/> Risorse sitografiche | |
| Metodologia Attiva | <input checked="" type="checkbox"/> Lezioni partecipate <input checked="" type="checkbox"/> Attività di recupero – sostegno – potenziamento <input checked="" type="checkbox"/> Misure compensative e dispensative <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom) <input checked="" type="checkbox"/> Interazione | |
| Valutazione | <i>indicatori di profitto</i> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni INVALSI <input checked="" type="checkbox"/> test a tempo con auto punteggio ; <input checked="" type="checkbox"/> verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); <input checked="" type="checkbox"/> project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); <input checked="" type="checkbox"/> colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> frequenza scolastica <input checked="" type="checkbox"/> svolgimento di compiti di apprendimento | |

| Competenze Chiave Europee* | Conoscenze | Abilità | Competenze di disciplina |
|--|---|---|--|
| <p><u>Competenza Multilinguistica</u></p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali. ○ Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso. ○ Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua. | <ul style="list-style-type: none"> ○ Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, articoli, testi autentici/semi autentici e brevi filmati divulgativi tecnico -scientifici di settore ○ Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano ○ Utilizzare il lessico del settore dei servizi commerciali, turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata ○ Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale | <ul style="list-style-type: none"> ○ Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) ○ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. |
| | | | |

| BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre) | Conoscenze | Abilità | Risorse/Materiali |
|---|---|---|---|
| 1-FAMIGLIA E SOCIETA' – SALUTE E BENESSERE | <p><u>MAIN MEALS OF THE DAY:</u> - Breakfast, Brunch, Lunch, Dinner</p> <p><u>FOOD FOR A BALANCED DIET:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - The Eatwell Guide (UK) - Food groups and Nutrients - The Food Pyramid - The Mediterranean Diet Pyramid | <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper comprendere e decodificare testi informativi. ○ Saper comprendere idee principali, elementi di dettaglio in testi in lingua standard riguardanti argomenti di studio e di lavoro. ○ Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore. ○ Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore ○ Diversificare il servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato ○ Comprendere e promuovere beni e tradizioni dei Paesi anglofoni ○ Utilizzare gli strumenti linguistici necessari all'applicazione delle tecniche di lavorazione e produzione ○ Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione di servizi con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute | <ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube |

| | | | |
|------------------------------|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ○ Essere consapevoli dell'importanza di scelte alimentari adeguate e stili di vita salutari. Riconoscere le questioni etiche, sociali e religiose che sono alla base delle scelte alimentari e del consumo delle bevande alcoliche. ○ Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura | |
| 2- IGIENE E SICUREZZA | <p><u>FOOD SAFETY AND HYGIENE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Food contamination: Physical contamination, Chemical contamination Microbial contamination - Direct and Indirect food contamination <p><u>H.A.C.C.P.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - What is H.A.C.C.P. - The seven principles of HACCP <p><u>ALTERNATIVE AND SPECIAL DIETS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Religious diets - Sports Diets - Vegetarian diets: Ovo vegetarianism, Lacto vegetarianism, Ovo-lacto vegetarianism, Veganism, Raw veganism, Fruitarianism <p><u>SPECIAL DIETS FOR FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Celiac Disease | <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper comprendere e decodificare testi informativi. ○ Saper comprendere idee principali, elementi di dettaglio in testi in lingua standard riguardanti argomenti di studio e di lavoro. ○ Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore. ○ Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore ○ 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 ○ Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la | <ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube |

| | | | |
|--------------------------|---|---|---|
| | | <p>sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e internazionale in materia di HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Diversificare il servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo e alle esigenze alimentari della clientela ○ Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero | |
| 3 -SOSTENIBILITA' | <ul style="list-style-type: none"> - "Sustainability": a definition - Organic farming: advantages and disadvantages - The Mediterranean Diet: A real lifestyle | <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper comprendere e decodificare testi informativi. ○ Saper comprendere idee principali, elementi di dettaglio in testi in lingua standard riguardanti argomenti di studio e di lavoro. ○ Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore. ○ Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore ○ Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero ○ Essere consapevoli dell'importanza di scelte alimentari adeguate e stili di vita salutari. Riconoscere le questioni etiche, | <ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | | sociali e religiose che sono alla base delle scelte alimentari e del consumo delle bevande alcoliche. | |
| 4 -MARKETING E COMUNICAZIONE/ SOCIETA' DELL'IMMAGINE E DELL'APPARIRE | <ul style="list-style-type: none"> - Marketing and Market research - Market segmentation - Marketing mix - Promoting a restaurant: The different types of promotion | <ul style="list-style-type: none"> - Diversificare il servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento | <ul style="list-style-type: none"> o libro di testo o X risorse online o X materiali prodotti dall'insegnante |

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

La classe, composta da 16 alunni, 4 ragazze e 12 ragazzi, risulta, dal punto di vista disciplinare, piuttosto eterogenea, e solo in parte corretta e responsabile.

Alcuni alunni hanno confermato di avere difficoltà nello studio della disciplina soprattutto per l'incostanza nello studio e nella frequenza che non ha consentito loro di colmare le lacune pregresse e le importanti difficoltà nell'esposizione in lingua. Tali difficoltà sono dovute allo scarso impegno, ad un bagaglio lessicale piuttosto povero e, in alcuni casi, alla mancata acquisizione delle strutture grammaticali più semplici.

L'attenzione è stata costante per una parte degli alunni che hanno partecipato attivamente e dimostrato interesse e impegno sia in classe che nel lavoro domestico. Alcuni studenti però hanno fatto fatica a mantenere l'attenzione, a partecipare alle attività proposte in classe, e si sono dimostrati incostanti e superficiali sia in classe che nel lavoro domestico.

Non tutti dimostrano di avere un metodo di studio efficace e produttivo che consenta loro di acquisire correttamente e collegare gli insegnamenti; alcuni studenti rielaborano con più fatica ed hanno difficoltà espositive.

La frequenza degli allievi è stata regolare per una parte della classe, mentre un altro gruppo è stato incostante, con alcuni casi particolarmente critici.

Tutto questo ha determinato un livello di preparazione non per tutti pienamente sufficiente.

La programmazione iniziale è stata parzialmente rimodulata per meglio adattarla al ritmo di apprendimento ed alle esigenze della classe.

Brindisi, 10-05-2024

La docente

Prof.ssa Patrizia Rizzo

Scheda Disciplinare

MATERIA : **Lingua Francese**

DOCENTE: **Angela Antonucci**

a.s.2023/2024
Classe **V** sez **B**

Testi e materiali

X Testi in adozione e consigliati
Dispense/appunti digitali
Laboratori di settore
X Laboratorio informatico/ Audiovisivi
X Altro: Materiale cartaceo/Fotocopie/ Schede/ Mappe
Libro di testo versione digitale
Risorse sitografiche
Altro (specificare)

Metodologia Attiva

- **X Lezioni partecipate**
- **Attività di laboratorio**
- **Partecipazione ad attività extra curricolari**
- **X Attività di recupero – sostegno – potenziamento**
- **X Misure compensative e dispensative**
- **Piattaforme IPEOA BR**

X DID UP ARGO
Altro (specificare):
Gsuite for Education (Google Classroom)
○ **X Interazione**
Gsuite for Education (Google Classroom)

Valutazione

indicatori di profitto

- X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);
- esercitazioni INVALSI
- test a tempo con auto punteggio;
- project works (elaborazione semplici prodotti multimediali);
- X colloqui e verifiche orali

indicatori di partecipazione

- X frequenza scolastica in presenza
- X svolgimento di compiti di apprendimento in presenza
- X svolgimento di compiti di apprendimento a casa;
- puntualità nel rispetto delle scadenze;
- altro (specificare)

| Competenze Chiave Europee* | Conoscenze | Abilità | Competenze di disciplina |
|---|--|---|--|
| <p>competenza multilinguistica</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>Valorizzazione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali</p> | <p>Descrivere concetti, esperienze ed eventi inerenti alla sfera personale, sociale e professionale.</p> | <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> |
| <p>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</p> | <p>Conoscenze</p> | <p>Abilità</p> | <p>Risorse/Materiali</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>1. Bien-être et qualité</p> | <p>Que veut dire bien manger? La pyramide alimentaire. Les cinq couleurs du bien être. Nourriture et religion. Les certifications de qualité en France et en Italie. Les spécialités gastronomiques du Nord Ouest de la France.</p> | <p>Évaluer sa propre alimentation quotidienne Comprendre et analyser un texte écrit sur un sujet spécifique. Utiliser un lexique adapté Parler des caractéristiques d'un régime alimentaire Faire des recherches sur des produits de qualité Proposer les spécialités gastronomiques typiques d'une région.</p> | <p>X libro di testo X libro di testo parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante</p> |
| <p>2. Santé et sécurité alimentaire</p> | <p>Conserver les aliments Les méthodes physiques pour la conservation des aliments.</p> | <p>Comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions posées oralement ou par écrit.</p> | <p>X libro di testo X libro di testo parte digitale</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>Les intoxications HACCP. Les allergies et les intolérances. La cantine de l'école en France et en Italie. Les spécialités gastronomiques du Nord-Est de la France. L'Alsace: géographie, lieux à visiter. Itinéraires œnogastronomiques.</p> | <p>Rédiger des textes simples et cohérents sur les sujets analysés. Distinguer les principes de la méthode HACCP Reconnaître les techniques correctes de conservation des aliments Faire des comparaisons entre les habitudes françaises et italiennes. Proposer les spécialités gastronomiques typiques d'une région spécifique. Rechercher et organiser des informations.</p> | <p>X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante</p> |
|--|---|---|--|

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>3. L'Alsace, La Normandie</p> | <p>Géographie, histoire, lieux à visiter. Itinéraires œnogastronomiques</p> | <p>Présenter oralement et par écrit les attraits touristiques d'une région. Rechercher et organiser des informations. Présenter un itinéraire œnogastronomique.</p> | <p>X risorse online X ricerche internet X materiali prodotti dall'insegnante</p> |
| <p>4. Chercher un emploi dans le monde de la restauration.</p> | <p>La restauration commerciale. Les restaurants bio. Plateaux repas. La candidature La lettre de candidature Le CV La convention de stage en France et en Italie Autour des continents: Europe, Afrique, Amérique, Asie, Océanie.</p> | <p>Concevoir un concept de restauration rapide Parler de ses projets professionnels Proposer un concept de restauration à thème. Répondre à une offre de travail Rédiger son CV Europass</p> | <p>X libro di testo X libro di testo parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante</p> |

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

La classe, disponibile al dialogo educativo, ha, in generale, partecipato alle attività proposte collaborando con interesse e regolarità non per tutti accettabili. Si distinguono pochi alunni che hanno acquisito discrete competenze linguistiche e discreta conoscenza dei contenuti disciplinari. Una più ampia fascia di studenti, invece, fa registrare una sufficiente preparazione ma per alcuni alunni si registrano difficoltà espressive anche pregresse, criticità diffuse e scarse conoscenze, segno di frequenza molto irregolare, interesse, impegno e partecipazione molto discontinui. Il giudizio complessivo sul grado di preparazione della classe risulta essere sufficiente.

Brindisi, li 09-05-2024

Prof.ssa *Angela Antonucci*

Scheda Disciplinare

| | | | |
|--|--|---------|----------------------------------|
| MATERIA : Lab. dei servizi di Sala e Vendita | DOCENTE: COLELLA GIOVANNI | | a.s.2023/2024 Classe 5° sez B |
| Testi e materiali | Testi in adozione e consigliati Presentazioni in Power Point prodotte al docente Dispense/appunti digitali Libro di testo versione digitale Risorse sito grafiche | | |
| Metodologia Attiva | <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni partecipate ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR: DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION ○ Interazione Gsuite for Education (Google Classroom) | | |
| Valutazione | <p><i>Indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ colloqui e verifiche orali <p><i>Indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza; ○ puntualità nel rispetto delle scadenze; | | |
| Competenze Chiave Europee* | Conoscenze | Abilità | |
| | | | Competenze di disciplina |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>4 Competenza digitale 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6 competenza in materia di cittadinanza 7 competenza imprenditoriale</p> | <p>Tecniche di apprendimento continuo; Principali piattaforme multimediali per scopi professionali e di marketing; Il linguaggio tecnico specifico; etica professionale e agire comune; I mezzi di comunicazione; Le attività interpersonali; Conoscere i prodotti del territorio; Tecniche di apprendimento continuo;</p> | <p>Uso del mezzo informatico; Sviluppo di capacità critiche e deduttive; Muoversi nell'ambiente ristorativo/alberghiero con destrezza in situazioni legate alle intolleranze alimentari; Utilizzare lessico e fraseologia di settore;</p> | <p>Acquisire capacità critica e di valutazione attendibile delle Informazioni professionali; Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; Valorizzare e promuovere le</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---|---|-----------------------|---|
| | <p>La sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro;</p> | | <p>tradizioni locali; Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza e tutela della salute;</p> |
| <p>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</p> | <p>Conoscenze</p> | <p>Abilità</p> | <p>Risorse/Materiali</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>1. IL VINO</p> | <p>L'universo vino; La vinificazione; Vini speciali; L'etichetta del vino; Classificazione dei vini: con denominazione e senza denominazione; Zone a forte vocazione vitivinicola Nazionale; Enografia regionale e locale di Brindisi;</p> | <p>E' in grado di riconoscere il sistema enografico locale e nazionale; Conosce il vino e distingue le varie tipologie sul mercato;</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante |
| <p>2. TECNICHE DI DEGUSTAZIONE</p> <p>E</p> <p>FISIOLOGIA DEL GUSTO</p> | <p>Analisi sensoriale del vino visivo-olfattivo-gustativo; Abbinamento vino-cibo secondo i 5 metodi AIS; Quando il vino rifiuta l'abbinamento; Successione dei vini a tavola; Temperatura di servizio dei vini;</p> | <p>Proporre un corretto abbinamento cibo vino;</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante |
| <p>3. RICONOSCERE LA QUALITA'</p> | <p>I Marchi di qualità PAT-DOP-IGP-STG-De.Co. DOCG; I prodotti con marchio di qualità in Puglia; Associazione Slow Food e Presidi Puglia;</p> | <p>Classifica gli alimenti e le bevande secondo criteri di qualità; Riconosce la qualità;</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante |

| | | | |
|------------------------------|--|---|---|
| <p>4. II BEVERAGE</p> | <p>Classificazione delle bevande, analcoliche, alcoliche distillate e liquorose;</p> <p>Processo di distillazione;</p> <p>Tecniche di produzione dei liquori e loro classificazione;</p> <p>I Cocktails: classificazione e tecniche di preparazione;</p> <p>Il calcolo del volume alcolico di un cocktail e il drink-cost;</p> <p>Gli attrezzi del bar;</p> <p>Gli Official Cocktails IBA;</p> | <p>Distingue le diverse tipologie di bevande e le sa classificare;</p> <p>Utilizza il lessico e fraseologia di settore;</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante |
| <p>5.LA BIRRA</p> | <p>Aspetti generali e materie prime utilizzate;</p> <p>Le fasi di produzione;</p> <p>La classificazione della birra;</p> <p>Le varietà di birra commerciale e artigianale;</p> <p>Alcuni stili birrai;</p> | <p>Classifica le birre in base alla modalità di produzione;</p> <p>Utilizza il lessico e la fraseologia di settore.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante |

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

La classe si mostra partecipe, disponibile all'ascolto ma poco orientata allo studio. Un piccolo gruppo di allievi mostra di responsabilità, attivandosi nello svolgimento puntuale delle consegne disciplinari e risulta disponibile alla verifica degli apprendimenti. Per la restante parte di alunni sussistono elementi di criticità nonostante le diverse opportunità di dialogo offerte dal consiglio di classe. Si evidenziano infatti un numero elevato di assenze, un metodo di studio poco autonomo con scarsa applicazione allo studio domestico.

12/05/2024

Il docente
Giovanni Colella

| Scheda Disciplinare | | |
|--|--|--|
| MATERIA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTA ZIONE | DOCENTE: STOPPA PASQUALE | a.s.2023/2024 Classe V sez B |
| Testi e materiali | Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro (specificare) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro (specificare) | |
| Metodologia Attiva | <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni partecipate ○ Partecipazione ad attività extra curricolari ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR: DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION ○ Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) ○ Interazione Gsuite for Education (Google Classroom) | |
| Valutazione | <i>Indicatori di profitto</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ verifiche e prove scritte in modalità (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ colloqui e verifiche orali | |

| | <p><i>Indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza; ○ puntualità nel rispetto delle scadenze; ○ altro (specificare) | | |
|---|---|--|---|
| Competenze Chiave Europee* | Conoscenze | Abilità | Competenze di disciplina |
| <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> | <p>Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>La salute e il benessere nei luoghi di lavoro</p> | <p>Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Gestire i rischi connessi al lavoro.</p> | <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> |
| | <p>Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p> <p>I rischi connessi al settore ristorativo</p> <p>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</p> | <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p> <p>Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione.</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> | <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | <p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</p> <p>Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> | <p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.</p> <p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> | <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> |
| | <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> | <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p> | <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> |
| <p>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</p> | <p>Conoscenze</p> | <p>Abilità</p> | <p>Risorse/Materiali</p> |
| <p>1. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolaripatologie</p> | <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> | <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p style="text-align: center;">2. Innovazioni di filiera agroalimentare</p> | <p>Filiera agroalimentare e impronta ecologica. Sviluppo sostenibile Innovazioni di filiera Nuovi prodotti alimentari</p> | <p>Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. Saper distinguere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante |
| <p style="text-align: center;">3. Sicurezza igienica</p> | <p>Criteri di qualità degli alimenti e sicurezza alimentare; contaminazione alimentare. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. classificazione, alimenti a rischio e prevenzione Le certificazioni di qualità e il sistema HACCP.</p> | <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante |

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

La classe costituita da sedici studenti (quattro ragazze e dodici ragazzi), durante l'intero anno scolastico, si è mostrata "sufficientemente" incline all'approfondimento (al di fuori dell'ambiente scolastico) delle tematiche affrontate in classe. Ad eccezione di un numero limitato di studenti la restante parte della classe ha mostrato una partecipazione non sempre attiva durante le lezioni. Si sono registrate varie entrate a seconda ora e uscite anticipate da parte di numerosi studenti con conseguente perdita di ore di lezione settimanali, che hanno determinato un profitto non sempre costante.

Brindisi, 12 Maggio 2024

Il docente
Pasquale Stoppa

| | | |
|---|--|--|
| MATERIA: Laboratorio di Enogastronomia sett. Cucina | DOCENTE : Zanzariello Dario | a.s.2023/2024 Classe V sez B |
| Testi e materiali | Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche | |
| Metodologia Attiva | X Lezioni partecipate X Attività di laboratorio X Partecipazione ad attività extra curriculari <ul style="list-style-type: none"> ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative X Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione: dispense tematiche/project works, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, videolezioni MEET | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Valutazione | <p><i>Indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); X esercitazioni INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio; x verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); x projct works (elaborazione semplici prodotti multimediali); x colloqui e verifiche orali <p><i>Indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare) | | |
| | Conoscenze | Abilità | Competenze di disciplina |
| <p>5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>competenza in materia di cittadinanza</p> <p>competenza imprenditoriale</p> | <p>Conoscere i prodotti del territorio, le tecniche di catering e banqueting, i differenti tipi di menù, le intolleranze alimentari, il sistema HACCP, i marchi di qualità, la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro, software del settore, lessico e fraseologia del settore</p> | <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio, progettare menu per tipologia di eventi, simulare eventi di catering e banqueting, realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problema di intolleranze alimentari, simulare un piano HACCP, riconoscere i marchi di tutela, utilizzare lessico e fraseologia di settore</p> | <p>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 turistico alberghiera. 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, tutela della salute, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> |

| BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre) | Conoscenze | Abilità | Risorse/Materiali |
|---|--|--|--|
| Unità di ripetizione La politica degli acquisti | Conoscenze Programmazione e definizione delle specifiche dei prodotti e dei canali di approvvigionamento. La gestione delle merci. Il ricevimento merci e lo stoccaggio. | Abilità Utilizzare tecniche di approvvigionamento nell'ottica di una corretta gestione. Saper calcolare quando e quanto acquistare. Definire i criteri di scelta dei prodotti e dei fornitori. Saper gestire le merci | X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante <ul style="list-style-type: none"> ○ Altro (specificare) |
| Unità 1 La forza del territorio | Caratteristiche di prodotti del territorio. Realizzare piatti con prodotti del territorio. | Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. | X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante Altro (specificare) |
| Unità 2 Marchi di qualità e altre tutele alimentari | Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. | Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. | X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante Altro (specificare) |

| | | | |
|---|--|--|--|
| Unità 3 I prodotti tipici italiani | <p>Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio</p> | <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p> | <p>X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante Altro (specificare)</p> |
| Unità 4 Realizzare un menu | <p>Criteri di elaborazione di menu e carte. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Progettare menu per tipologia di eventi.</p> | <p>Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <p>X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante Altro (specificare)</p> |
| Unità 5 Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari | <p>Stili alimentari e dieta equilibrata. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> | <p>Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti</p> | <p>X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante Altro (specificare)</p> |
| Unità 6 La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro | <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> | <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza</p> | <p>X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante Altro (specificare)</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Unità 7 Il sistema HACCP | Il sistema HACCP. Simulare un piano di HACCP. | Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti | X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante Altro (specificare) |
| Unità 8 Il servizio di catering e di banqueting | Tecniche di catering e banqueting. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento delle parti coinvolte | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici | X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante Altro (specificare) |
| Unità 9 I SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO | Conoscere i software di settore, mezzi e spazi. | Saper applicare le differenti tecniche di utilizzo dei relativi software di settore enogastronomici. | X libro di testo X risorse online X materiale prodotti dall'insegnante Altro (specificare) |

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

La classe 5^a sezione B, è composta da 16 alunni 12 maschi e 4 femmine. La classe si è dimostrata subito pronta al lavoro di classe, alcuni di loro hanno dimostrato una buona volontà ad approfondire e specializzarsi nelle tematiche affrontate. Durante il primo periodo di lavoro, la classe ha dimostrato una divisione che comprendeva due gruppi: uno con gli alunni con buone capacità e un buon bagaglio culturale, un altro con alunni con una preparazione mediamente più che sufficiente. Tenendo conto delle risorse umane frequentanti la 5^a B, si è predisposta una programmazione che tenesse conto delle capacità e dei fabbisogni di tutti.

Dal punto di vista del profitto, risultano confermate le valutazioni iniziali: ad un gruppo di alcuni elementi dalle performances più brillanti, si affianca il resto della classe dalle prestazioni un po' più modeste. Non sempre lo studio domestico è stato adeguato, ma a ciò hanno spesso sopperito l'impegno e l'interesse dimostrati in classe. Ciò ha consentito lo svolgimento per intero del programma indicato all'inizio dell'anno, con qualche riduzione o ampliamento di questo in base alla risposta fornita via via dalla classe ed alla necessità di stabilire dei collegamenti interdisciplinari. La classe ha dimostrato di aver assimilato con sufficiente profondità gli argomenti esposti durante l'anno. I ragazzi alla fine dell'anno hanno mostrato capacità organizzative individuali e di gruppo. Sono in grado di analizzare con buona indipendenza le mansioni e le dinamiche relative al reparto cucina.

Durante le periodiche verifiche orali e laboratoriali, gli studenti si sono dimostrati pronti e attenti. Nelle valutazioni sono sempre state tenute in debito conto le capacità iniziali di ciascun studente e i progressi mostrati. Grande valore ha avuto nella mia valutazione la crescita umana e professionale dei ragazzi. Spesso la valutazione professionale, infatti, è stata valutata seguendo il progresso umano, culturale e psicologico di ogni alunno. È infatti intrinseco della professionalità alberghiera un valore aggiunto dell'aspetto umano, le due cose andando di pari passo.

Il comportamento si è mantenuto generalmente corretto nel corso dell'anno scolastico pur se in alcuni casi si sono resi necessari dei richiami energici per sollecitare l'attenzione e la concentrazione del gruppo e di singoli elementi.

10/05/2024

Prof. *Dario Zanzariello*

| | | | |
|---|---|----------------|------------------------------|
| | | | |
| MATERIA : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | DOCENTE : Maceri Anna | | a.s. 2023/2024 Classe V B |
| Testi e materiali | Testi in adozione e consigliati Strumenti gestionali per il turismo (CLITT)Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) | | |
| Metodologia Attiva | <ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni partecipate ● Partecipazione ad attività extra curricolari ● Attività di recupero – sostegno – potenziamento ● Misure compensative e dispensative ● Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE Gsuite for Education (Google Classroom) | | |
| Valutazione | <p><i>Indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Esiti prove disciplinari /interrogazioni ● verifiche e prove scritte ● colloqui e verifiche orali o ● <i>indicatori di partecipazione</i> ● svolgimento di compiti di apprendimento | | |
| | | | |
| BLOCCHI TEMATICI UDA In presenza | Conoscenze | Abilità | Risorse/Materiali |

| | | | |
|--|---|--|-----------------------------------|
| | - Il ruolo del consumatore nel processo di pianificazione aziendale | - Riconoscere i mutamenti nei comportamenti del consumo turistico come | ○ Testi in adozione e consigliati |
|--|---|--|-----------------------------------|

| | | | |
|--|--|--|--|
| 1. La pianificazione aziendale: Il consumatore al centro delle scelte aziendali Il processo di pianificazione e programmazione La redazione del piano industriale e del Business Plan | <ul style="list-style-type: none"> - Le abitudini alimentari - Il processo di pianificazione - L'analisi SWOT - La mission e la vision e gli obiettivi strategici generali - La struttura e la funzione del Business Plan | <p>elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale</p> <ul style="list-style-type: none"> - I mutamenti del modello alimentare italiano. - Distinguere gli scopi e il contenuto dell'attività di pianificazione - Utilizzare il modello SWOT per l'analisi di situazioni ambientali, aziendali e di prodotto - Distinguere la mission, la vision e l'orientamento strategico in situazioni aziendali date | <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc.) |
| 2. Il marketing | <ul style="list-style-type: none"> - Le diverse politiche di mercato - Le attività di marketing non convenzionale - La segmentazione del mercato - Le strategie di marketing | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguere i caratteri delle diverse politiche di mercato - Distinguere i caratteri delle attività di marketing non convenzionale - Segmentare un gruppo di consumatori sulla base di diversi criteri - Individuare gli elementi del targeting e del posizionamento <p>Individuare scopi e metodi per i vari tipi di ricerche di mercato</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ Testi in adozione e consigliati ○ Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc.) |
| 3. Il marketing operativo Il marketing Mix | <ul style="list-style-type: none"> - Le leve di marketing e il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita - La politica del prodotto, del prezzo, di distribuzione e di comunicazione | <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare il CVP - Definire il prezzo di un prodotto - Cogliere funzioni e soggetti dei vari canali distributivi - Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare) |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 4. Tracciabilità ed etichettatura | <ul style="list-style-type: none"> - Normativa di settore in materia di tracciabilità di prodotti - La normativa nazionale ed internazionale in materia di etichettatura degli alimenti | Individuare i principi, gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari | <ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube |
| <p><i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe (in presenza e in modalità DDI)*</i></p> <p><i>La classe risulta eterogenea dal punto di vista sia dell'impegno che dell'interesse mostrato nel corso dell'anno scolastico.</i></p> <p><i>Alcuni alunni hanno raggiunto un grado apprezzabile di preparazione; nella maggior parte dei casi il livello di preparazione è nel complesso più che sufficiente. Solo un gruppo di studenti ha mostrato un impegno non sempre adeguato e pertanto la loro preparazione non è del tutto soddisfacente.</i></p> <p>Brindisi, 10/05/2024 Prof.ssa Anna Maceri</p> | | | |

| | | |
|---|---|----------------------------------|
| MATERIA : SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | DOCENTE : GIOVANNI CHIMIENTI | a.s.2023/2024 Classe V sez. B |
| Testi e materiali anche DDI | Testi in adozione e consigliati: TEMPO DI SPORT (autori Del Nista P.L. Tasselli A. casa editrice LOESCHER Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro (specificare) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro (specificare) | |

| <p>Metodologia Attiva</p> | <p>X Lezioni partecipate</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curricolari <p>X Attività di recupero – sostegno – potenziamento</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION <p>Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom)</p> <p>X Interazione</p> <p>Gsuite for Education (Google Classroom)</p> | | |
|--|--|--|---|
| <p>Valutazione</p> | <p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ esercitazioni INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio ; <p>x verifiche e prove pratiche: verifiche periodiche delle abilità e dell'impegno (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali | | |
| | <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <p>x frequenza scolastica</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare) | | |
| <p>Competenze Chiave Europee*</p> | <p>Conoscenze</p> | <p>Abilità</p> | <p>Competenze di disciplina</p> |
| | | <p>Svolgere il compito assegnato nel rispetto delle regole per la sicurezza propria e degli</p> | <p>Riconoscere gli ambiti specifici nei quali intervengono le scienze motorie</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>1)Competenza alfabetica funzionale 2)competenza digitale 3)competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 4) competenza in materia di cittadinanza.</p> | <p>Il valore dell'integrazione nelle scienze motorie L'importanza delle competenze trasversali e di cittadinanza</p> | <p>altri Sapersi orientare nei nuovi spazi “ palestra – casa “ nella risoluzione delle proposte motorie</p> | <p>Riferire in un semplice esercizio, la tipologia del movimento e su quale piano del corpo è eseguito</p> |
| <p>BLOCCHI TEMATICI IUDA In presenza (primo e secondo quadrimestre)</p> | <p>Conoscenze</p> | <p>Abilità</p> | <p>Risorse/Materiali</p> |
| <p>1. Attività in ambiente naturale e le sue caratteristiche</p> | <p>Conoscere gli strumenti e gli spazi di gioco Saper elaborare tecniche e strategie trasferendole a spazi e a tempi disponibili</p> | <p>Adattarsi all'attività all'aperto; Partecipare a lezioni ed iniziative all'aperto: (camminate, walking, etc.)</p> | <p>Attività in ambiente naturale</p> |
| | | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>2 .Conoscer ee praticare le varie attività sportive</p> | <p>Conoscere in grandi linee le specialità degli sport individuali e di squadra e maturare valori quali il lavoro di squadra e la socializzazione</p> | <p>Partecipare attivamente al gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche; Scegliere il ruolo più adatto alle proprie capacità fisico- tecniche; Partecipare e collaborare con i compagni per il raggiungimento di uno scopo commune.</p> | <p>Attività in ambiente naturale, attrezzature sportive : piccoli e grandi attrezzi.</p> |
| <p>3.Storia delloSport</p> | <p>Le Olimpiadi Antiche e Moderne e le Paraolimpiadi</p> | <p>L'evoluzione del gioco da attività spontanea e naturale ai giochi sportive codificati, nella organizzazione sportiva più importante e prestigiosa.</p> | <p>X libro di testo parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante</p> |
| <p><i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i></p> <p>L'impegno degli alunni è stato generalmente accettabile. Gli obiettivi proposti nella programmazione iniziale sono stati raggiunti anche se non allo stesso livello da tutta la classe. Nell'ultimo periodo la maggior parte della classe ha mostrato un interesse più vivace e costante. La partecipazione alle lezioni è sempre attiva e una buona metà degli alunni partecipa con interesse e continuità anche allo studio domestico. Il comportamento è del tutto rispettoso sia delle regole scolastiche che dei compagni e dei docenti. Il programma è stato svolto in ogni sua parte, sono stati rispettati i tempi e raggiunti gli obiettivi educativi e didattici preventivamente e anche in itinere. . Nel complesso i risultati conseguiti risultano più che discreti.</p> <p>Data 10/05/2024</p> <p style="text-align: right;"><i>Firma docente</i> Prof. Giovanni Chimienti</p> | | | |

| | | |
|------------------------------|--|-----------------------------------|
| MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA | DOCENTE : Prof. Francesca Fanuli | A.S. 2023/2024 Classe V sez. B |
| Testi e materiali | <ul style="list-style-type: none"> ○ Testo in adozione: <i>“Sulla tua parola”</i> – Autori: C. Cassinotti, G. Marinoni, G. Bozzi, A. Mandelli – Casa Editrice: Marietti Scuola 2014 ○ Fonti: Bibbia e Documenti magisteriali della Chiesa ○ Dispense/appunti digitali ○ Risorse sitografiche ○ Sussidi multimediali ○ Articoli di giornale ○ Testi di canzoni e testi letterari | |
| Metodologia Attiva | <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni partecipate ○ Lezione dibattito ○ Brainstorming ○ Problem solving ○ Studio autonomo ○ Ricerca ○ Flipped classroom ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative <p><i>Strumenti dispensativi:</i> appesantimento di compiti, in termini ravvicinati e con rispetto di tempistica, evitando interrogazioni casuali.</p> <p><i>Strumenti compensativi:</i> mappe concettuali, interrogazioni programmate, tempi comodi di consegna delle attività assegnate, apprezzamento di ogni atto di buona volontà, tenendo conto più del contenuto e non della forma; si valuteranno, inoltre, le conoscenze e non le carenze e si applicherà una valutazione formativa e non sommativa dei processi di apprendimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE Gsuite for Education (Google Classroom) ○ Interazione | |

| | <i>Dispense tematiche/project works, mail, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica o Classroom</i> | | |
|---|--|---|--|
| Valutazione | <p><i>Indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione tramite mail e simili); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali. <p><i>Indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica; ○ svolgimento di compiti di apprendimento; ○ puntualità nel rispetto delle scadenze; ○ la partecipazione, la pertinenza e la qualità degli interventi, l'attenzione, le risposte agli stimoli, la disponibilità e l'impegno dimostrati nel prendere costruttivamente parte al dialogo culturale – educativo e alle attività didattiche proposte. | | |
| Competenze Chiave Europee* | Conoscenze | Abilità | Competenze di disciplina |
| <p>(*selezionare)</p> <p>1. competenza alfabetica funzionale.</p> <p>2. competenza multilinguistica.</p> <p>3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria.</p> <p>4. competenza digitale.</p> <p>5. competenza personale, sociale</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. ● Saper organizzare e gestire il proprio apprendimento, cercandovi un ordine e un senso. ● Lavorare e interagire con gli altri nelle diverse situazioni, seguendo i valori di riferimento. ● Interessarsi, comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi, sulla base di una ricerca onesta e sincera. | <p>L'alunno/a</p> <ul style="list-style-type: none"> ● comprende la complessità culturale; ● risolve problemi concreti e complessi; ● esprime posizioni personali criticamente vagliate; ● interagisce positivamente con gli altri; ● assume le proprie responsabilità e partecipa attivamente; ● matura il senso del vero, del bello e del bene; ● conferisce senso alla vita ed elabora un personale progetto di vita. | <ul style="list-style-type: none"> ● Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. ● Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. |

| <p>e capacità di imparare a imparare.</p> <p>6. competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>7. competenza imprenditoriale.</p> <p>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> | | | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali. |
|--|--|---|--|
| <p>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</p> | <p>Conoscenze</p> | <p>Abilità</p> | <p>Risorse/Materiali</p> |
| <p>1. "FUTURO... da "Cosa vuoi fare DA grande?" a "Cosa vuoi fare DI grande?"."</p> <p>(UdA di accoglienza)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • "CERCASI VITA ETERNA": lettura, analisi e approfondimento di un articolo di A. D'Avenia sull'importanza di avere una vita piena di senso che vince la morte già adesso. • "Scegliere vuol dire dare forma a noi stessi. È mettere ordine nei nostri desideri. Scegliere è sottrarsi ai condizionamenti. Scegliere comporta dei sacrifici. È non smettere mai di cercare il significato dell'esistenza. Scegliere, insomma, è vivere": il valore e il significato delle SCELTE per una vita piena e densa di significato. • DARE SIGNIFICATO AL PROPRIO FUTURO E ALLA PROPRIA VITA, intravedere il cammino adatto per ciascuno e scegliere la via | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Cogliere l'esigenza del senso, esaminare criticamente alcuni ambiti dell'essere e dell'agire per elaborare alcuni orientamenti che perseguono il bene integrale della persona.</i> • <i>Saper confrontare l'antropologia e l'etica cristiana con i valori emergenti della cultura contemporanea. Riconoscere il valore dell'etica religiosa.</i> • <i>Saper riconoscere il valore della vita e la dignità della persona, la natura e il valore delle relazioni umane e sociali secondo la visione cristiana.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>visione di filmati</i> • <i>libro di testo, schede, dispense</i> • <i>materiali prodotti dall'insegnante</i> • <i>YouTube</i> • <i>risorse online</i> • <i>mappe concettuali</i> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>che porti serenità e realizzazione umana.</p> | | |
| <p>2. “HO IMPARATO A SOGNARE”, perché “SONO I SOGNI A DARE FORMA AL MONDO”</p> | <ul style="list-style-type: none"> • “QUELLI TRA SOGNO E REALTÀ”: prendere coscienza del proprio mondo interiore (sogni, desideri, speranze) e riscoprire la bellezza di sognare in “grande”, nonostante le difficoltà e le delusioni che la realtà pone davanti. <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>“L’ultima lezione di Randy Pausch: realizzare veramente i sogni dell’infanzia” – La vita spiegata da un uomo che muore: una testimonianza di vita e non di morte, che non induce alla disperazione ma alla speranza e indica nella costruzione dei propri sogni individuali e nella volontà di realizzarli il cammino che ogni uomo può fare per vivere degnamente e felicemente la vita che gli è concessa.</i> • “SOGNARE PER SPERARE IN UN MONDO MIGLIORE: il mio sogno è avere un sogno”: in cammino verso la realizzazione del proprio sogno e del proprio progetto di vita. <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Per riuscire nella vita devi imparare ad andare avanti con coraggio, a credere fino in fondo, oltre ogni paura,</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Riflettere criticamente sulla ricerca del significato dell’esistenza e sulle dimensioni costitutive dell’essere umano. • Confrontare l’antropologia e l’etica cristiana con i valori emergenti della cultura contemporanea. | <ul style="list-style-type: none"> • visione di filmati • libro di testo, schede, dispense • materiali prodotti dall’insegnante • YouTube • risorse online • mappe concettuali |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p><i>guardando al passato e alle proprie radici, vivendo il presente "qui ed ora" e con lo sguardo proteso verso il futuro.</i></p> | | |
| <p>3. "SALUTE E BENESSERE"</p> <p>(UdA Educazione Civica I Quadrimestre)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • "LA CORPOREITA', questioni aperte": <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>ciascuno di noi si esprime attraverso il corpo che abita;</i> ○ <i>tradizioni culturali e religioni che valorizzano e marginalizzano il ruolo del corpo.</i> • "L'ESSERE UMANO è CIO CHE MANGIA?": <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>cibo e cibi: solo questione di gusto?;</i> ○ <i>la disuguaglianza è in tavola;</i> ○ <i>"mens sana in corpore sano".</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Prendere consapevolezza di sé stessi e della propria identità corporea.</i> • <i>Riflettere sulle differenze tra culture e tradizioni che nella storia hanno influenzato la percezione di sé.</i> • <i>Riflettere sull'importanza del cibo nella storia dell'evoluzione umana.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>visione di filmati</i> • <i>libro di testo, schede, dispense</i> • <i>materiali prodotti dall'insegnante</i> • <i>YouTube</i> • <i>risorse online</i> • <i>mappe concettuali</i> |
| <p>"L'UOMO NON SI ACCONTENTA DI VIVERE".</p> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>L'IMPORTANZA DI AVERE UN SOGNO, inteso come avere un obiettivo nella propria esistenza, un'aspettativa, una speranza. Il sogno, un'energia vitale che spinge l'uomo ad essere se stesso per vivere e apportare il proprio contributo nella società.</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>La nostra vita e il nostro futuro sono affidati alla nostra responsabilità, alla nostra cura, alla nostra custodia: scoprire i propri valori e le proprie attitudini significa dare un senso alla propria vita.</i> • <i>INSEGUIRE I PROPRI SOGNI per non essere giovani "anonimi" e contribuire al miglioramento della società odierna con il proprio pensiero e il proprio modo di essere e di agire.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Confrontarsi con la complessità dell'esistenza e imparare a dare valore ai propri comportamenti, per relazionarsi in maniera armoniosa con se stessi, con gli altri, con il mondo che ci circonda.</i> • <i>Confrontarsi con la proposta cristiana di vita come contributo originale per la realizzazione di un progetto libero e responsabile.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>visione di filmati</i> • <i>libro di testo, schede, dispense</i> • <i>materiali prodotti dall'insegnante</i> • <i>YouTube</i> • <i>risorse online</i> • <i>mappe concettuali</i> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Vuoto esistenziale, come riempirlo e dare senso alla vita? L'importanza e il valore di una vita "piena" in cui investire in modo proficuo i propri talenti (Rif. alla Parabola dei talenti in Mt 25,14-30).</i> ● <i>"PERMACRISI o R-ESISTENZA? La mia parola chiave per il 2023": l'attuale stato permanente di crisi come un passaggio necessario al nascere di qualcosa di nuovo, separando l'essenziale dal superfluo, per custodire e aumentare la vita di tutto e tutti.</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Per chi vale la pena vivere davvero?": la pressione sociale del farcela a ogni costo, il peso di essere perfetta e di aderire ad aspettative altrui, la violenza come soluzione ai problemi. A quale modello di uomo ispirarsi in questa nostra società performativa ed ultracompetitiva? Riflessione guidata a partire dall'opera "La chiaroveggenza" di Magritte per ritrovare la bellezza della vita.</i> ● <i>"NON POSSIAMO LIMITARCI A SPERARE, DOBBIAMO ORGANIZZARE LA SPERANZA" (Don Tonino Bello) - LA SPERANZA CRISTIANA come virtù teologale: non inattività, ma "sperare insieme" per operare nel mondo e vivere la storia.</i> | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---|---|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>"Cari giovani, non abbiate paura di diventare artigiani di sogni e di speranza!": chiamati a lavorare con le proprie mani per un mondo diverso, a prendere la vita sul serio, per fare di essa qualcosa di bello e non cedere al lamento, alla rassegnazione e alla tristezza. Lettura, analisi e approfondimento di un testo di Papa Francesco rivolto ai giovani.</i> ○ <i>"E' bello essere giovani!": focus di Mons. Sigalini sui giovani per comprendere a quale modello ispirare la propria vita, su quali valori fondarla.</i> | | |
| <p>“LA COSTITUZIONE AL CENTRO DELL’EUROPA” Guerra e Pace (UdA Educazione Civica II Quadrimestre)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● LA PACE NEL MONDO COME VALORE UNIVERSALE alla base di ogni democrazia e della crescita di ogni individuo: riflessione sull’espressione <i>“Tacciano le armi”</i> di Papa Francesco e sulle problematiche relative all’accoglienza e alla solidarietà a partire dalla lettura, analisi e approfondimento di alcuni testi del Magistero di Papa Francesco. ○ <i>La dignità della persona, cuore dei diritti umani: la dignità umana è una caratteristica intrinseca e una prerogativa di ogni essere umano che va riconosciuta, ma anche tutelata (particolare riferimento al nubifragio di Cutro del 27 Febbraio 2023).</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Stimare i valori umani e cristiani quali l’amore, la solidarietà, il rispetto di sé e degli altri, la pace, la giustizia, la convivialità delle differenze, la corresponsabilità, il bene comune, la mondialità e la promozione umana.</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● <i>visione di filmati</i> ● <i>libro di testo, schede, dispense</i> ● <i>materiali prodotti dall’insegnante</i> ● <i>YouTube</i> ● <i>risorse online</i> ● <i>mappe concettuali</i> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Visione video del monologo di R. Benigni a Sanremo 2023 sul 75° ANNIVERSARIO DELLA COSTITUZIONE: un'opera d'arte in cui ogni parola sprigiona una forza evocativa e rivoluzionaria, perché butta all'aria l'oppressione e la violenza che c'era prima e ci fa sentire che viviamo in un Paese che può essere giusto e bello, che si può vivere in un mondo migliore. | | |
| <p>"IL GRANDE SOGNO DI DIO NELLA BIBBIA" (Gen 1-11) per COSTRUIRE UN MONDO GIUSTO"</p> | <ul style="list-style-type: none"> • L'ORIGINE E IL FUTURO DELL'UOMO NEI RACCONTI DI GEN 1 – 11 (presentazione, introduzione e genere letterario): la riflessione mitico – sapienziale sull'idea di Dio e di uomo proveniente dal testo biblico; antropologia biblica e teologica. <ul style="list-style-type: none"> ◦ <i>La Bibbia, un libro, tanti libri e un progetto unitario. L'originalità della comunicazione di Dio all'uomo nella tradizione ebraica – cristiana e nella Bibbia: un'Alleanza, un patto di amicizia.</i> ◦ <i>La composizione della Bibbia: Antico e Nuovo Testamento. Il Canone: confronto e differenza tra canone cristiano e canone ebraico.</i> ◦ <i>L'uomo, collaboratore di Dio nell'opera della creazione e custode del creato e dei propri fratelli.</i> • "L'ESAME DI MATURITÀ": fine di un percorso scolastico, tappa di un | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Collegare, alla luce del Cristianesimo, la storia umana e la storia di salvezza, cogliendo il senso dell'azione di Dio nella storia dell'uomo.</i> • <i>Interpretare correttamente il testo biblico sull'origine della vita e sulla sua finalità.</i> • <i>Individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di se stesso, degli altri, del mondo.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>visione di filmati</i> • <i>libro di testo, schede, dispense</i> • <i>materiali prodotti dall'insegnante</i> • <i>YouTube</i> • <i>risorse online</i> • <i>mappe concettuali</i> • |

percorso di maturazione umana e culturale, nuovo inizio per la costruzione e la realizzazione del proprio progetto di vita.

- “RESPONSABILI NEL MONDO E PER IL MONDO”: come vivere? Il giovane di fronte agli interrogativi sul proprio futuro. La vita come “progetto” e come “vocazione” nella visione cristiana.

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

La maggior parte degli alunni ha manifestato sempre un vivo interesse e un notevole impegno per la disciplina e ha partecipato in maniera attiva e costruttiva, con costanza e assiduità, alle attività proposte: la loro collaborazione ha permesso di lavorare in modo propositivo e ha dato la possibilità a diversi elementi di emergere per la positività della loro presenza, proficua e trainante, e per l’aver contribuito personalmente all’arricchimento del dialogo educativo, fornendo spesso stimoli alla riflessione e all’approfondimento. Tale atteggiamento ha permesso loro di raggiungere delle competenze più che buone. Un gruppo minoritario, invece, spesso anche con una frequenza saltuaria, ha partecipato in maniera recettiva – passiva, intervenendo nel dialogo educativo solo se sollecitato dall’insegnante e se opportunamente guidato, dimostrando di aver acquisito una preparazione sufficiente. Dal punto di vista disciplinare la classe, in generale, ha seguito le norme che regolano la vita scolastica, contraddistinguendosi per maturità e senso di responsabilità.

Data 10/05/2024

Firma docente

Prof.ssa Francesca Fanuli

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.

Brindisi, 15 maggio 2024

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

| | |
|------------------------|------------------------|
| EZIA PAOLA SASSO | Eve Paola Sasso |
| PASQUALE STOPPA | Pasquale Stoppa |
| DARIO ZANZARIELLO | Dario Zanzariello |
| GIOVANNI COLELLA | Giovanni Colella |
| ANNA MACERI | Anna Maceri |
| PATRIZIA RIZZO | Patrizia Rizzo |
| ANGELA ANTONUCCI | Angela Antonucci |
| ALFREDO VILLANI | Alfredo Villani |
| GIANNI CHIMIENTI | Gianni Chimienti |
| FRANCESCA FANULI | Francesca Fanuli |
| ILARIA PINTO | Ilaria Pinto |
| ANNALISA GIANNIELLO | Annalisa Gianniello |
| CONSIGLIA MANUELA MITA | Consiglia Manuela Mita |

Il Dirigente Scolastico

Cosimo Marcello Castellano