



PROTOCOLLO N. 5854/2024 IV Didattica

Esami di Stato conclusivi del corso di studi
d.lgs. n. 62 del 2017
Ordinanza Ministeriale 22 marzo 2024, n.55

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

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO **classe V sez C**

ENOGASTRONOMIA



ENOGASTRONOMIA OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"



SERVIZI DI SALA E VENDITA



ACCOGLIENZA TURISTICA



anno scolastico 2023 - 2024

SEZIONE A - CONTESTO EDUCATIVO

1.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO

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

2.2 Risultati di apprendimento-Competenze

3. ESAME DI STATO 2023/24

3.1 Prove di Esame

3.2 PCTO

3.3 Educazione Civica

SEZIONE B - PROFILO CLASSE

1. COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE

2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA

2.1 Obiettivi

2.2 Metodologie didattiche

2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento

3. VALUTAZIONE

3.1 Criteri di valutazione

4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE

SEZIONE C - CREDITO SCOLASTICO

1.1 Tabelle - Allegato C (O.M)

SEZIONE D - PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

1. AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

2. CREDITI FORMATIVI

3. CURRICULUM DELLO STUDENTE

SEZIONE E- SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

APPENDICE NORMATIVA

SEZIONE A - CONTESTO EDUCATIVO

1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE				
Docente Coordinatore: Prof. MANNO PAOLA				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
MANNO Paola	ITALIANO/STORIA			X
RIZZO Patrizia	INGLESE			X
MEMMI Alessandra	FRANCESE	X	X	X
ZACCARIA PATRIZIA	SCIENZE. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		X	X
DE MITRI Filomena	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		X	X
COLUCCI LUIGI	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI	X	X	X
COLELLA Giovanni	LABORATORIO SALA E VENDITA		X	X
MELLO Miriam	MATEMATICA	X	X	X
DE GIORGI MICHELE	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
TONDO VITO	RELIGIONE	X	X	X

2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO

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

Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

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

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

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

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

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

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

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

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

- modello didattico basato sulla personalizzazione dell'offerta formativa, sull'uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un'integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze;

- didattica orientativa finalizzata ad accompagnare e indirizzare le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi;

- valorizzazione dell'autonomia didattica fondata su maggiore flessibilità e materie aggregate per assi culturali;

- articolazione in un biennio unitario, seguito da un triennio finalizzato all'approfondimento della formazione dello studente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TITOLO DI STUDIO

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

ARTICOLAZIONI DI INDIRIZZO

-ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

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

-ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

-ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Enogastronomia

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

Servizi di sala e di vendita

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

Accoglienza turistica

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

2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

Competenze specifiche di indirizzo Articolazione: "ENOGASTRONOMIA"

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

3. ESAME DI STATO 2023/24

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

L'Esame di Stato della Scuola Secondaria di II° grado è così articolato:

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

3.1 Prove di esame

Prima prova scritta

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

Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario (2 tracce)

Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo (3 tracce)

Tipologia C: riflessioni critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (2 tracce)

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

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

Seconda prova scritta

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

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

Materie seconda prova maturità articolazione Enogastronomia:
Scienza e cultura dell'alimentazione

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

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

tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

3. ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

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

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

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

dall'emergenza sanitaria.

La sottocommissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A

ELENCO NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI IPEOA S. PERTINI CLASSE V° C

TITOLO	CONTENUTI DI AMBITO DISCIPLINARE
1. Famiglia e società: salute e benessere	
ITALIANO :	<ul style="list-style-type: none">-Giovanni Verga "I Malavoglia" <i>"Ciclo dei vinti"</i> <i>"Mastro don Gesualdo"</i> -Pirandello, la follia e la morte <i>"Il treno ha fischiato"</i> <i>"La patente"</i> <i>"Un paradossale lieto fine"</i> (Da Uno, nessuno, centomila) -Pascoli e il tema del nido -Svevo e la nevrosi di Zeno: malattia-salute <i>"L'ultima sigaretta"</i> <i>"Lo schiaffo del padre"</i> <i>"Il fidanzamento di Zeno"</i> -Ungaretti e il dolore di vivere
STORIA:	<ul style="list-style-type: none">-Prima guerra mondiale: interventismo-neutralismo-Chiesa, società e politica: il ruolo delle masse-La famiglia nel Fascismo: incentivi alle nascite e marginalizzazione delle donne-Le riforme giolittiane
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari patologie
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI:	Stili alimentari e dieta equilibrata. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

MATEMATICA	Salute e benessere: Interpretazione di un grafico: caratteristiche qualitative e quantitative.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:	<ul style="list-style-type: none"> -Il consumatore al centro delle scelte aziendali - Il ruolo della domanda nel processo di pianificazione aziendale: strategia di tipo “push” e di tipo “pull” -Le abitudini alimentari -Il processo di pianificazione, programmazione aziendale: analisi SWOT, mission e vision, obiettivi e strategie, a redazione del piano industriale -Il business plan - Il budget -Marketing sociale, marketing tribale e marketing relazionale
INGLESE	<p><u>MAIN MEALS OF THE DAY:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Breakfast, Brunch, Lunch, Dinner <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
2. Igiene e Sicurezza	
ITALIANO :	<ul style="list-style-type: none"> -Émile Zola e il naturalismo francese -Verga, il verismo la condizione dei fanciulli siciliani -Rosso Malpelo -Eugenio Montale e il male di vivere
STORIA:	<ul style="list-style-type: none"> -La vita in trincea nella Prima guerra mondiale .La “società dei consumatori“ a partire dalla seconda rivoluzione industriale -Prima guerra mondiale -Seconda guerra mondiale -La condizione degli ebrei nei campi di concentramento
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI:	Contaminazioni alimentari. Malattie da contaminazione biologica degli alimenti.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI:	Il sistema HACCP. Simulare un piano di HACCP. 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.

MATEMATICA	Grafico probabile di una funzione.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di qualità. La qualità dei prodotti alimentari - La normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare - Il sistema di tracciabilità - La rintracciabilità - L'etichettatura dei prodotti alimentari: normativa e modalità
INGLESE	<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
3. Sostenibilità:	
ITALIANO :	<ul style="list-style-type: none"> -D'Annunzio e il poeta vate -L'impresa di Fiume -L'identità e lo scambio culturale Italo-Svevo -Il manifesto del futurismo
STORIA:	<p>La società di massa L'alfabetizzazione delle masse in seguito alla prima guerra mondiale La seconda rivoluzione industriale Il Biennio Rosso e le lotte operaie e contadine I Nazionalismi in Europa Il Fascismo in Italia</p>

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI:	Filiera agroalimentare. Qualità degli alimenti.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI:	Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. Realizzare piatti con prodotti del territorio a km 0
MATEMATICA	Grafico probabile di una funzione.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione consapevole delle risorse: ristorazione a km 0, filiere agroalimentari sostenibili, data di scadenza e tempo minimo di conservazione, doggy bag. - L'etichettatura ambientale - Il marchio di qualità ecologica - Il green marketing
INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> - "Sustainability": a definition - Organic farming: advantages and disadvantages - The Mediterranean Diet: A real lifestyle
4. Marketing e comunicazione : società dell'immagine e dell'apparire	
ITALIANO :	<ul style="list-style-type: none"> -D'Annunzio: una vita tra arte e marketing -Pirandello e il tema della maschera
STORIA:	<ul style="list-style-type: none"> -Il Nazismo -Il Fascismo -I regimi totalitari -La propaganda
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI:	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI:	Lo studio di fattibilità e le mansioni del food and beverage manager

MATEMATICA	Interpretazione di un grafico: caratteristiche qualitative e quantitative
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo e ruolo del marketing. - Il marketing strategico: segmentazione del mercato, targeting e posizionamento del prodotto. -Le ricerche di mercato. - Il marketing operativo: il marketing mix, la politica del prodotto, la politica del prezzo, la politica della distribuzione del prodotto, la politica di comunicazione. Il web marketing - Il piano di marketing - Il marketing non convenzionale
INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> - Marketing and Market research - Market segmentation - Marketing mix - Promoting a restaurant: The different types of promotion

INCLUSIONE

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

La tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, è stabilita dal C.d. C in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). Sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, per lo svolgimento della prova d'esame degli allievi DSA è possibile l'utilizzo strumenti compensativi previsti dal PDP impiegati in corso d'anno o comunque ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame e di cui non viene fatta menzione nel diploma. (art.21, comma2).

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

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

CANDIDATI ESTERNI

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

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

L'ordinanza precisa che sono candidati esterni - e quindi ammessi all'esame di Stato - tutti gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di II grado presso istituzioni scolastiche e paritarie, **anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13 comma 2 del Decreto L.vo 62/2017**, ossia frequenza di tre quarti del monte ore annuale
partecipazione alle prove Invalsi
svolgimento attività PCTO ex Alternanza Scuola Lavoro
votazione non inferiore ai sei decimi

3.2 PCTO

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

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

L'asse di intervento professionalizzante per la classe V C 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[^] sez. C le **attività PCTO** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico

ANAGRAFICA DEL PCTO 2020/23 Articolazione ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIA Osservazione/affiancamento aziendale Project Work (DDI) IFS (Tirocinio - Gestione eventi CCO IPEOA BR) Orientamento/Accompagnamento al lavoro	TITOLO	MONTE ORE
2021/22	Formazione PCTO	Corso alimentarista Corso sicurezza sui luoghi di lavoro	60
	Tirocinio interno	Catering & Banqueting CCO IPEOA BR	

2022/23	Tirocinio interno di specializzazione funzionale	Catering& Banqueting CCO	120
	Project work	Lab. progettazione menù cucina sostenibile	
	Tirocinio integrato col territorio	Cibo e Territorio con Coldiretti BR, corso di certificazione ASL: manipolazione alimenti per celiaci.	
2023/24	Project work	Cibo e Territorio con Coldiretti BR	30
	Tirocinio integrato col territorio	<ul style="list-style-type: none"> -Start up di impresa -MODULO:Orientamento al lavoro -MODULO:Diritti e doveri -Progetto Vino in-formazione -Le Donne del Vino -Partecipazione Open Day -Dipartimento Scienze dell'Economia - UniSalento -Incontri di orientamento società Etjca 	

Competenze PCTO

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

competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
competenza in materia di cittadinanza;
competenza imprenditoriale;
competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

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

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

1: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato

2: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta con una certa autonomia

3: Assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio; adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi

4: Autogestirsi all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento; supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio

5: Gestire e supervisionare in contesti di attività di lavoro o di studio soggetti a cambiamenti imprevedibili; valutare e migliorare le prestazioni di se stessi e degli altri

6: Gestire attività o progetti tecnici o professionali complessi, assumendosi la responsabilità della presa di decisioni in contesti di lavoro o di studio imprevedibili; assumersi la responsabilità di gestire lo sviluppo professionale di singoli individui e di gruppi

7: Gestire e trasformare contesti di lavoro e di studio complessi e imprevedibili, che richiedono approcci strategici nuovi; assumersi la responsabilità di contribuire alle conoscenze e alle pratiche professionali e/o di valutare le prestazioni strategiche di gruppi

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

3.3 EDUCAZIONE CIVICA

Nel validare i percorsi e i progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di **Cittadinanza e Costituzione**, nonché la partecipazione studentesca ai sensi dello **Statuto** durante il colloquio, **i temi e le attività di Educazione civica 2022- 2023 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

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

COMPETENZE EUROPEE

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

SEZIONE B - PROFILO CLASSE

La classe V C Enogastronomia proviene dalla classe IV C dello scorso anno scolastico ed è composta da 11 alunni: 7 ragazzi e 4 ragazze.

Diverse le zone di provenienza degli studenti: 7 di Brindisi, 1 di Taranto, 1 di Francavilla Fontana, 1 di San Pietro Vernotico, 1 di Squinzano.

Nella classe sono presenti due alunni con disturbi specifici dell'apprendimento (art 20 OM 205/2019 e art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017) per i quali sono stati redatti i rispettivi piani didattici personalizzati. (V. documentazione allegata che è parte integrante del presente documento, ai sensi dell'art.17, c. 1, dell'O.M. n.29/2001)

Il corpo docente ha mantenuto solo parzialmente la continuità nel corso del triennio, con alcuni avvicendamenti il quarto anno (Scienze e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, Laboratorio di sala e vendita) e alcuni il quinto anno (Italiano e storia, Inglese)

Quest'anno scolastico è stato caratterizzato da numerose criticità, prima fra tutte la frequenza che, per la maggior parte degli allievi, non è stata sempre regolare e costante. Si segnalano inoltre i numerosissimi ingressi in ritardo e le innumerevoli uscite anticipate che, per i docenti presenti in classe nelle prime e nelle ultime ore, hanno rappresentato un problema rilevante. Tali comportamenti hanno gravemente compromesso il raggiungimento di una preparazione adeguata ad affrontare l'esame di maturità. Solo in alcuni casi, dunque, si è raggiunta una giusta partecipazione al dialogo educativo insieme alla consapevolezza nei confronti dell'impegno atteso a conclusione del ciclo di studi.

Durante lo svolgimento delle attività, la maggior parte degli alunni non ha dimostrato partecipazione, disponibilità all'ascolto e motivazione. L'impegno domestico è sempre stato piuttosto irregolare. Sin dall'inizio dell'anno scolastico è stato necessario stimolare l'impegno e potenziare gli interventi didattici nell'ambito linguistico-espressivo, matematico, vocazionale, economico - amministrativo. Le lacune e le difficoltà riscontrate in tali ambiti sono state parzialmente recuperate e colmate.

Il profitto, diversificato per ambito disciplinare e per risposta degli allievi, è definito in rapporto alle capacità ed alle particolari attitudini di ciascuna/o.

In generale la classe è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo - educativo che strettamente didattico - cognitivo, in modi e gradi diversi, commisurati all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno. Solo pochi allievi si sono distinti per partecipazione costruttiva al dialogo, impegno, autonomia di lavoro, acquisendo conoscenze e competenze sufficienti nelle diverse discipline.

L'attività didattica ha registrato uno svolgimento programmatico generalmente rallentato e, per alcune materie, rimodulato, dovuto alle problematiche citate.

Sotto il profilo disciplinare, infatti, la classe ha raramente tenuto un comportamento consono, l'atteggiamento spesso ostile non ha reso agevole lo svolgimento delle attività didattiche. È stato necessario, nel mese di marzo, convocare un consiglio straordinario per 5 studenti che si sono distinti per

atteggiamenti irresponsabili e continuo disimpegno con successive sospensioni di 3, 5 e 7 giorni.

Nel superamento delle criticità registrate, il livello delle competenze e delle conoscenze acquisite dalla classe è, nella media, sufficiente.

Si rilevano tuttavia casi particolarmente critici sia dal punto di vista del profitto che della frequenza.

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

1. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI

1.1. Obiettivi

Gli obiettivi educativi tragguradati dal Consiglio di classe sono:

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

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

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

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

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

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

2.2 Metodologie Didattiche

Le scelte di metodologia attiva IPEOA BR includono insegnamento/apprendimento cooperativo, laboratoriale di ricerca-azione e si intendono integrate a dispositivi di didattica digitale con l'ausilio di piattaforme e delle nuove tecnologie.

2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento

STRUMENTI	Verifiche Orali	Prove Scritte	Test a scelta multipla	Prove Pratiche	Quesiti a risposta breve	Saggi Brevi	Relazioni individuali
Italiano	X	X	X			X	X
Storia	X	X					
Inglese	X	X	X				
Matematica	X	X					
Francese	X	X	X				
Ed. Fisica	X	X		X			
Diritto e tecniche amministrative e della struttura ricettiva	X	X			X		
Alimentazione	X	X					
Laboratorio Cucina	X	X		X			
Laboratorio Sala	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 all'alunno in questione. In allegato, in una relazione di personalizzazione dell'offerta formativa in fase di valutazione di esame, restituito il quadro sinottico di n. allievi e tipologia prova (curriculare /differenziata/equipollente) con specificazione riguardo ai bisogni di sostegno e/o assistenza durante il colloquio d'esame:

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

Per ulteriori dettagli si allegano n 0 buste chiuse contenenti le documentazioni relative agli studenti da esaminare.

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.

SEZIONE C - CREDITO SCOLASTICO

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

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

1.1 Tabelle - Allegato C

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

In sintesi, l'attribuzione del credito si fonda su due operazioni:

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

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

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

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

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

Per i candidati interni, sono previsti e disciplinati casi particolari.

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

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

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

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

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

SEZIONE D - PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

MODULI DI ORIENTAMENTO: Orientamento al lavoro, Il lavoro: diritti e doveri

PERCORSI /LABORATORI DI ORIENTAMENTO VOCAZIONALE (MICROSEMINARI UNIVERSITA- AZIENDE - ASSOCIAZIONI -Cibo e Territorio con Coldiretti BR, Progetto Vino in-formazione, Progetto Donne del Vino

EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ - Incontro con la Guardia di finanza -ARMA DEI CARABINIERI

TIROCINIO INTERNO Catering e banqueting

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

PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE

PERCORSI DI FORMAZIONE NON FORMALE: VIAGGI DI ISTRUZIONE, USCITE DIDATTICHE E VISITE GUIDATE Incontro con la storia - conversazione, corredata da documentazione d'epoca, con la dott.ssa K.Di Rocco direttrice della biblioteca De Leo di Brindisi, sul tema della Shoah

LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR

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

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

CORSI-CONCORSO TALENT

2. CREDITI FORMATIVI

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

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

Tipologia	Requisiti	
	si	no
ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA	X	
ACCOGLIENZA OPEN DAY IPEOA BR	X	
PERCORSI USR /PON DI EDUCAZIONE SOSTENIBILE (PIANO ARTI, CELIACHIA,NOICONMENTE etc)	X	
ESPERIENZE DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALIZZANTE NEL PROPRIO SETTORE DI STUDIO (corsi, incontri online)	X	

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA- CITTADINANZA E COSTITUZIONE	X	
VOLONTARIATO, SOLIDARIETA' COOPERAZIONE	X	
MERITI SPORTIVI, ATTIVITA' AGONISTICA A LIVELLO NAZIONALE/ PROVINCIALE/REGIONALE	X	
PARTECIPAZIONE A EVENTI GARE CONCORSI INIZIATIVE DI CARATTERE VOCAZIONALE	X	
PERCORSI DI CERTIFICAZIONE LINGUISTICA	X	

3. CURRICULUM DELLO STUDENTE

Ai sensi del decreto legislativo 62/2017, attuativo della legge 107/2015, il curriculum dello studente riporta le discipline ricomprese nel piano degli studi con l'indicazione del monte ore complessivo destinato a ciascuna di esse ed include le competenze con particolare riferimento alle "attività professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extra scolastico nonché le attività di alternanza scuola-lavoro ed altre eventuali certificazioni conseguite, anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro". (art. 21, c. 2, D.lgs. 13,04.2017, n. 62)

Il curriculum dello studente, compilato dagli studenti IPEOA BR su piattaforma informatica UNICA, 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 : MANNO PAOLA	a.s.2023/2024 Classe V sez C
Testi e materiali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testi in adozione e consigliati ○ Dispense/appunti digitali ○ Materiali su Classroom ○ Risorse sitografiche 	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione partecipata ○ Lezione frontale ○ Partecipazione ad attività extra curriculari ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Gsuite for Education (Google Classroom) 	

Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (verifiche scritte e orali) ○ Esercitazioni INVALSI ○ Verifiche scritte strutturate e/o semi strutturate ○ Verifiche scritte sulle varie tipologie di prima prova agli Esami di Stato ○ Colloqui e verifiche orali ○ Project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica ,interesse, partecipazione e impegno a casa 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>1. Competenza alfabetica funzionale</p> <p>2. Competenza linguistica</p> <p>3. Competenza digitale</p> <p>4. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>5. Competenza letteraria</p>	<p>1. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali, metodi e tecniche dell“ ’officina letteraria”.</p> <p>2. Analisi e interpretazione delle diverse tipologie testuali</p> <p>3. Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall’Unità d’Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>2. Conoscenze informatiche di base</p>	<p>1. Redigere testi con riferimento alle tipologie di prima prova esami di Stato: (analisi e interpretazione di un testo letterario, analisi e produzione di un testo argomentativo, riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità</p> <p>2. Preparare un intervento sulla base di una scaletta argomentativa in un contesto dato</p> <p>3. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione dell’argomento trattato.</p> <p>4. Riconoscere in un testo letterario gli stili caratteristici di un periodo culturale.</p> <p>5. Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale</p> <p>6. Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico</p> <p>7. Contestualizzare l’evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall’Unità d’Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p>	<p>1. Competenza linguistica : individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento e /o in situazioni emergenziali</p> <p>2. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>3. Riappropriazione del testo e comprensione del senso globale (tra storicizzazione e attualizzazione)</p>

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
UDA 1 LE ABILITÀ COMUNICATIVE E LE TIPOLOGIE TESTUALI	<ul style="list-style-type: none"> • Il testo letterario • Il testo argomentativo • Il testo espositivo argomentativo su tematiche di attualità. 	Lingua <ul style="list-style-type: none"> • Redigere testi con riferimento alle tipologie di prima prova esami di Stato: •analisi e interpretazione di un testo letterario •analisi e produzione di un testo argomentativo • riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • materiali e test pubblicati su classroom
UDA 2 LA FINE DELL'OTTOCE NTO: VERISMO E DECADENTIS MO	<p>Il Positivismo, il Naturalismo francese, il Verismo italiano</p> <p>G. Verga: vita opere e poetica Le novelle, Malavoglia e il Ciclo dei Vinti, Mastro don Gesualdo</p> <p>Decadentismo, estetismo e simbolismo in Europa</p> <p>G. Pascoli : vita opere; la poetica del fanciullino</p> <p>Le principali raccolte poetiche</p> <p>G. D'Annunzio: vita, pensiero, romanzi principali. Lo sperimentalismo della poesia dannunziana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale. • Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale • Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • YouTube • Materiali e test pubblicati su classroom

<p>UDA 3</p> <p>IL PRIMO NOVECENTO: AVANGUARDIE, SPERIMENTALI SMI E ROMANZO MODERNISTA</p>	<p>Il contesto culturale del primo Novecento.</p> <p>Le Avanguardie e il Futurismo</p> <p>F. T. Marinetti: il manifesto futurista La scrittura futurista.</p> <p>Il grande romanzo modernista italiano.</p> <p>G.Pirandello; la poetica umoristica e la narrativa breve. I romanzi e le principali opere teatrali</p> <p>I. Svevo: Il tema dell'inettitudine; i romanzi. La coscienza di Zeno</p>	<p>• Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • YouTube • Materiali e test pubblicati su su classroom
<p>UDA 4</p> <p>LA POESIA ITALIANA DAL PRIMO NOVECENTO AL SECONDO DOPOGUERRA</p>	<p>La triade Ungaretti, Saba e Montale</p> <p>G.Ungaretti: la vita; la poetica dell'Allegria e le raccolte successive</p> <p>U. Saba: La vita e il Canzoniere</p> <p>E.Montale: la vita, la poetica del male di vivere e Gli ossi di seppia.</p>	<p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • YouTube • Materiali e test pubblicati su su classroom

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

Durante lo svolgimento delle attività, la maggior parte degli alunni non ha dimostrato partecipazione, disponibilità all'ascolto e motivazione. L'impegno domestico è sempre stato irregolare.

Sin dall'inizio dell'anno scolastico è stato necessario stimolare l'impegno e potenziare gli interventi didattici nell'ambito linguistico-espressivo. In particolare, le lacune e le difficoltà riscontrate in tale ambito non sono state complessivamente recuperate e colmate da tutti. Gli studenti hanno dimostrato di non avere un metodo di studio autonomo che consentisse l'acquisizione e rielaborazione delle conoscenze.

Sotto il profilo disciplinare, la classe ha raramente tenuto un comportamento consono, l'atteggiamento spesso ostile non ha reso agevole lo svolgimento delle attività didattiche. È stato necessario, nel mese di marzo, convocare un consiglio straordinario per 5 studenti che si sono distinti per atteggiamenti irresponsabili e continuo disimpegno.

Si rilevano infine dei casi particolarmente critici sia dal punto di vista sia del profitto che della frequenza.

15 maggio 2024

*Firma docente
Paola Manno*

Scheda Disciplinare

Scheda Disciplinare		
MATERIA : STORIA	DOCENTE : MANNO PAOLA	a.s.2023/2024 Classe V sez C
Testi e materiali	<ul style="list-style-type: none">○ Testi in adozione e consigliati○ Dispense/appunti digitali○ Materiali su Classroom○ Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none">○ Lezione partecipata○ Lezione frontale○ Partecipazione ad attività extra curriculari○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento○ Misure compensative e dispensative○ Gsuite for Education (Google Classroom)	

<p>Valutazione</p>	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (verifiche scritte e orali) ○ Verifiche scritte strutturate e/o semi strutturate ○ Verifiche scritte sulle varie tipologie di prima prova agli Esami di Stato ○ Colloqui e verifiche orali ○ Project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica ,interesse, partecipazione e impegno a casa 		
<p>Competenze Chiave Europee*</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Competenze di disciplina</p>

<p>1. Competenza alfabetica funzionale</p> <p>2. Competenza linguistica</p> <p>3. Competenza digitale</p> <p>4. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p>	<p>-Principali persistenze e processi di trasformazione della storia del Novecento e del mondo attuale, in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>-Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione. -Lessico specifico più frequente. -Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy e nuove opportunità di lavoro, evoluzione della struttura demografica e dell'organizzazione giuridica ed economica del mondo del lavoro). -Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. • Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali. • Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici. • Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. • Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio –politico – economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento • Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/ mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. • Istituire relazioni tra il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. 	<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
--	---	--	--

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
UDA 1 UDA 1 DALLA BELLA EPOQUE ALLA GRANDE GUERRA	DALLA BELLA EPOQUE ALLA GRANDE GUERRA <ul style="list-style-type: none"> • La Belle époque e la società di massa; • l'età giolittiana in Italia; • la Prima Guerra Mondiale; • la Rivoluzione Russa; • il disagio della civiltà; • le conseguenze della Grande Guerra; 	Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • materiali e test pubblicati su classroom
UDA 2 L'EUROPA TRA DEMOCRAZIA E DITTATURA	- Lo Stato Totalitario: il fascismo e il nazismo; - la Seconda Guerra Mondiale	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici. • Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • YouTube • Materiali e test pubblicati su classroom

Scheda Disciplinare

MATERIA : MATEMATICA	DOCENTE : Mello Miriam		a.s.2023/2024 Classe V sez C
Testi e materiali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testi in adozione e consigliati ○ Dispense/appunti digitali ○ Materiali su Classroom ○ Risorse sitografiche 		
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione partecipata ○ Partecipazione ad attività extra curricolari ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Flipped classroom, Gsuite for Education (Google Classroom) 		
Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (verifiche scritte e orali) ○ Esercitazioni INVALSI ○ Test a tempo on line con autovalutazione ○ Verifiche scritte strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione ○ Project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica ,interesse, partecipazione e impegno a casa 		
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
Ripasso argomenti anni precedenti	<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 • Il piano cartesiano • Equazione di una retta e sua rappresentazione • Le funzioni elementari: razionali intere di primo e di 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 elementari 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • materiali e test pubblicati su classroom
Le disequazioni	<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"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • YouTube • Materiali e test pubblicati su classroom

**Funzioni e Studio
di funzione
unzione**

- Definizione di relazione e funzione
- Classificazione delle funzioni
- Dominio naturale delle funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte
- Zeri e segno di una funzione
- Proprietà delle funzioni
- Intorno di un punto
- Concetto intuitivo di limite finito e infinito, sinistro e destro.
- Calcolo di semplici limiti
- Forma indeterminata ∞/∞
- Concetto di asintoto
- Definizione di Asintoto
- Asintoto verticale, orizzontale e obliquo
- Approccio allo studio di una funzione:
 - dalle caratteristiche di una funzione al suo grafico
 - dal grafico di una funzione alle sue caratteristiche.

- Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure di calcolo
 - Funzioni razionali intere e fratte : calcolo del dominio, intersezioni con gli assi e segno
 - Calcolo di semplici limiti
 - Calcolo dell'asintoto verticale, orizzontale e obliquo

- libro di testo parte digitale
- risorse online
- materiali prodotti dall'insegnante
- YouTube
- Materiali e test pubblicati su su classroom

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

Tutti gli alunni hanno mostrato un atteggiamento non sempre positivo nei confronti della materia. Il profilo della classe risulta eterogeneo per impegno, capacità e basi culturali. Non tutti hanno partecipato con interesse e impegno alle varie attività didattiche proposte. Inoltre è mancato, per una buona parte degli alunni, un impegno continuo a casa con non sempre una adeguata riflessione sui contenuti trattati preferendo, a volte, l'applicazione di procedimenti di calcolo applicati a semplici problemi.

Gli obiettivi minimi, con conoscenze e competenze essenziali, sono stati raggiunti dalla maggior parte della classe. Un ristretto gruppo non ha raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

Complessivamente si può ritenere appena sufficiente il bagaglio culturale acquisito.

15 maggio 2024

Firma docente
Miriam Mello

Scheda Disciplinare

MATERIA : LINGUA INGLESE	DOCENTE : RIZZO PATRIZIA	a.s.2023/2024 Classe V sez C
Testi e materiali	X Testi in adozione e consigliati X Dispense/appunti X Libro di testo X Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	○ X Lezioni partecipate ○ X Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ X Misure compensative e dispensative ○ X Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom) ○ X Interazione	

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 project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ X colloqui e verifiche orali <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X frequenza scolastica ○ X svolgimento di compiti di apprendimento 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina

<p style="text-align: center;"><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.
<p style="text-align: center;">BLOCCHI TEMATICI</p> <p style="text-align: center;">UDA</p> <p style="text-align: center;">(primo e secondo quadrimestre)</p>	<p style="text-align: center;">Conoscenze</p>	<p style="text-align: center;">Abilità</p>	<p style="text-align: center;">Risorse/Materiali</p>

<p>1-FAMIGLIA E SOCIETA' – SALUTE E BENESSERE</p>	<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 ○ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube
--	---	---	---

<p>2- IGIENE E SICUREZZA</p>	<p><u>FOOD SAFETY AND HYGIENE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Food contamination: <ul style="list-style-type: none"> 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 sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e internazionale in materia di HACCP. ○ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube
-------------------------------------	---	---	--

<p>3 -SOSTENIBILITA'</p>	<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, sociali e religiose che sono alla base delle scelte alimentari e del consumo delle bevande alcoliche. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube
<p>4 -MARKETING E COMUNICAZIONE / SOCIETA' DELL'IMMAGINE E DELL'APPARIRE</p>	<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"> ○ libro di testo ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante

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

La classe, composta da 11 studenti, si è mostrata, dal punto di vista disciplinare, piuttosto problematica. Solo un piccolissimo gruppo di studenti ha avuto, nel corso dell'anno, un comportamento corretto e responsabile. In generale gli alunni sono stati spesso vivaci, rumorosi e infantili.

Da subito hanno manifestato importanti difficoltà nello studio della disciplina e nell'esposizione in lingua. Tali difficoltà sono dovute ad un bagaglio lessicale molto povero, alla mancata acquisizione delle strutture grammaticali più semplici, alla scarsa predisposizione all'impegno.

Nel corso dell'anno scolastico, in effetti, l'interesse, l'impegno e la partecipazione sono stati più o meno costanti solo per una piccolissima parte della classe; la restante parte ha faticato a mantenere l'attenzione, ha mostrato un modesto interesse per le attività proposte ed è stata superficiale e incostante nel lavoro domestico. Gli studenti hanno dimostrato di non avere un metodo di studio autonomo, efficace e produttivo che consentisse l'acquisizione e rielaborazione delle conoscenze.

La frequenza, generalmente piuttosto incostante, ha contribuito a rendere più fragile la situazione della classe.

Si rilevano dei casi particolarmente critici sia dal punto di vista del profitto che della frequenza.

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: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	DOCENTE: Prof.ssa Filomena De Mitri	a.s.2023/2024 Classe V sez C
Testi e materiali anche DDI	X Testo in adozione: M.R. Cesarano - M.D. Esposito - T. Acampora, <i>“Strumenti gestionali per il turismo - Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva. Articolazione: Enogastronomia e Servizi di sala e vendita”</i> , Ed. Zanichelli X Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/Audiovisivi Altro (specificare) Libro di testo versione digitale X 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 <p>X Piattaforme IPEOA BR</p> <p>DID UP ARGO - GSUITE FOR EDUCATION</p> <p>X Altro (specificare):</p> <p>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> <p>X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ esercitazioni INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio ; <p>X verifiche e prove scritte (domande aperte);</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); <p>X colloqui e verifiche orali</p> <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <p>X frequenza scolastica</p> <p>X svolgimento di compiti di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ altro (specificare) 		
<p>Competenze Chiave Europee</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Competenze di disciplina</p>

<p>X competenza alfabetica funzionale. o competenza multilinguistica o competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria X competenza digitale X competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare X competenza in materia di cittadinanza X competenza imprenditoriale o competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>- strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti -reti e strumenti informatici - Individuare collegamenti e relazioni, sapere "come fare a..." - riconoscere il sistema di regole posto a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente - conoscere gli strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera;</p>	<p>-Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi -Creare contenuti digitali e utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio -Gestire efficacemente il tempo, le informazioni e il proprio apprendimento -Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole -Esprimere potenzialità, risorse e talenti .</p>	<p>- Orientarsi tra le diverse strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
<p>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Risorse/Materiali</p>

<p>1.La pianificazione aziendale:</p> <p>Il consumatore al centro delle scelte aziendali</p> <p>Il processo di pianificazione e programmazione</p> <p>La redazione del piano industriale e del Business Plan</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il ruolo del consumatore nel processo di pianificazione aziendale - Le abitudini alimentari - Il processo di pianificazione - L'analisi SWOT - La mission e la vision e gli obiettivi strategici generali - I contenuti e gli scopi del controllo strategico - La struttura del piano industriale - La struttura e la funzione del Business Plan 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i mutamenti 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 - Saper leggere un B.P. di un'azienda ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> x libro di testo parte cartacea e digitale x risorse online x materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)
<p>2.Il controllo di gestione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il significato e gli scopi del controllo di gestione - Le fasi del processo di controllo - La misurazione, la valutazione e Il reporting dei dati - L'articolazione del processo di budgeting - L'analisi degli scostamenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare i vantaggi e gli svantaggi del processo di controllo - Distinguere le fasi del processo di controllo - Analizzare e interpretare gli scostamenti tra quanto previsto e quanto realizzato 	<ul style="list-style-type: none"> x libro di testo parte cartacea e digitale x risorse online x materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)
<p>3.Il marketing strategico</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le diverse politiche di mercato - Le attività di marketing non convenzionale - La segmentazione del mercato - Le strategie di marketing - Il posizionamento sul mercato - Le tecniche per il rilevamento e il trattamento dei dati 	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguere i caratteri delle diverse politiche di mercato - Distinguere i caratteri delle attività di marketing non convenzionale - Segmentare un gruppo di consumatori sulla base di diversi criteri - Individuare gli elementi del targeting e del posizionamento - Individuare scopi e metodi per i vari tipi di ricerche di mercato 	<ul style="list-style-type: none"> x libro di testo parte cartacea e digitale x risorse online x materiali prodotti dall'insegnante x YouTube ○ Altro (specificare)

4. Il marketing operativo Il marketing Mix	<ul style="list-style-type: none"> - Le leve di marketing e il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita - La politica del prodotto, del prezzo, di distribuzione e di comunicazione - La struttura del piano di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> - Definire il prezzo di un prodotto - Cogliere funzioni e soggetti dei vari canali distributivi - Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale - Cogliere le finalità delle sezioni in cui si suddivide il piano di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> x libro di testo parte cartacea e digitale x risorse online x materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)
5. Qualità e sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> -Il concetto di qualità nelle aziende ristorative -La qualità nei prodotti alimentari 	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> x libro di testo parte cartacea e digitale x risorse online x materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)
6. 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 	<p>Individuare i principi, gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> x libro di testo parte cartacea e digitale x risorse online x materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)

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

Sotto il profilo disciplinare la classe ha tenuto un comportamento non sempre corretto, manifestando altresì un impegno ed un interesse discontinui che hanno reso complesso lo svolgimento delle attività didattiche. Fatta eccezione per un piccolo gruppo capace di conseguire risultati discreto/buoni, il livello di profitto si attesta su un livello appena sufficiente e in alcuni casi anche al di sotto della sufficienza.

Brindisi, lì 15 maggio 2024
 LA DOCENTE

Prof.ssa Filomena De Mitri

Scheda Disciplinare

MATERIA : SCIENZA E
CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: ZACCARIA
PATRIZIA

a.s.2023/2024 Classe 5[^]sez C

Testi e materiali

Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali
Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche

Metodologia Attiva

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

Valutazione

o

o o

Indicatori di profitto

Esiti prove disciplinari (compiti in classe/
interrogazioni); o colloqui e verifiche orali

Indicatori di partecipazione

o frequenza scolastica in presenza svolgimento di
compiti di apprendimento in presenza svolgimento di
compiti di apprendimento a distanza;

o puntualità nel rispetto delle scadenze;

**Competenze
Chiave
Europee***

Conoscenze

Abilità

**Competenze di
disciplina**

<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>- competenza digitale</p>	<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. 	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi 	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>- competenza digitale</p>
--	---	--	--

<p>-competenza imprenditoriale.</p> <p>- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>-</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. • La salute e il benessere nei luoghi di lavoro. • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare 	<p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</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>-competenza imprenditoriale.</p> <p>- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>-</p>
--	---	--	--

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestr e)	Conoscenze	Abilità	Risorse/ Materiali
<p>1.</p> <p>IGIENE E SICUREZZA ALIMENTAR E</p>	<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 :agenti biologici responsabili di tossinfezioni; principali tossinfezioni alimentari, loro 	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare.</p>	<p>o libroditesto parte digitale</p> <p>o risorseonline</p> <p>o materiali prodotti</p> <p>dall'insegnant e</p>

	<p>caratteristiche e classificazione, alimenti a rischio e prevenzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criteri di qualità degli alimenti. <p>Le certificazioni di qualità e il sistema HACCP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche 	
--	---	---	--

<p>2. SOSTENIBILI LTA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● MediterraneaLa dieta Nordica ,dieta vegetariana e altri come modelli alimentari sostenibili I marchi di qualità e la promozione dei prodotti italiani ● Tipologie dietetiche:Dieta 	<ul style="list-style-type: none"> ● Formulare menu sostenibili funzionali alle esigenze della clientela 	<p>o libro di testo parte digitale</p> <p>o risorseonline</p> <p>o materiali prodotti</p> <p>dall'insegnant e</p>
------------------------------------	---	---	---

<p>3. FAMIGLIA E SOCIETA': salute e benessere</p>	<ul style="list-style-type: none"> • fisiologiche: alimentazione in gravidanza-alimentazione durante l' allattamento- alimentazione nell'età evolutiva, età adulta e senile. • La dieta razionale ed equilibrata in caso di malattie metaboliche: diabete. • Obesità: cause, classificazione, dietoterapia. • Malattie da carenza, dietoterapia. <p>Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa, loro dietoterapia</p> <p>La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta razionale ed equilibrata in caso di allergie e intolleranze alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. • Formulare menu funzionali ai diversi stati fisiologici. • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. • Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela. 	<p>o libroditesto parte digitale o risorseonline o materiali prodotti dall'insegnant e</p>
---	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta razionale ed equilibrata in caso di disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa- 		
--	--	--	--

Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole .

Solo alcuni alunni hanno partecipato costruttivamente, con attenzione in classe e relativo studio a casa, degli argomenti da me trattati. Altri per le numerose assenze e distrazioni varie non hanno dato i risultati sperati.

Scheda Disciplinare

MATERIA : Laboratorio di Enogastronomia sett. Cucina	DOCENTE : Colucci Luigi	a.s.2023/2024 Classe V sez c
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Altro (specificare) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro (specificare)	
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate X Attività di laboratorio X Partecipazione ad attività extra curriculari ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative X Piattaforme IPEOA BR 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"> ○ 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 <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare) 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p><u>5 competenza personale, sociale e capacita' di imparare a imparare</u></p> <p><u>6 competenza in materia di cittadinanza</u></p> <p><u>7 competenza imprenditoriale</u></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.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, tutela della salute, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
<p>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Risorse/Materiali</p>

<p>Unità di ripetizione La politica degli acquisti</p>	<p>Conoscenze Programmazione e definizione delle specifiche dei prodotti e dei canali di approvvigionamento. La gestione delle merci. Il ricevimento merci e lo stoccaggio.</p>	<p>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 all'interno di una struttura ristorativa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
<p>Unità 1 La forza del territorio</p>	<p>Caratteristiche di prodotti del territorio. Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p>	<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
<p>Unità 2 Marchi di qualità e altre tutele alimentari</p>	<p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</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, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
<p>Unità 3 I prodotti tipici italiani</p>	<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 individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)

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>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
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 tipici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
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>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
Unità 7 Il sistema HACCP	<p>Il sistema HACCP. Simulare un piano di HACCP.</p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
Unità 8 Il servizio di catering e di banqueting	<p>Tecniche di catering e banqueting. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
Unità 9 I software per il settore ristorativo	<p>Software di settore Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi..</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)

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

La classe, ha sempre mostrato un più che sufficiente interesse, impegno, partecipazione e collaborazione.

Si sottolinea che alcuni allievi, hanno comunque svolto tutte le attività.

Il profilo della classe è risultato quasi eterogeneo per impegno, capacità e basi culturali. 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 più modeste

Quasi tutti gli allievi hanno dimostrato una costante applicazione durante le lezioni. Non sempre lo studio domestico è stato adeguato, si è riusciti a svolgere l'intero programma indicato all'inizio dell'anno.

Il comportamento si è mantenuto sempre corretto nel corso dell'anno scolastico,

Complessivamente si può giudicare "mediamente discreto" il bagaglio culturale acquisito.

Data 12/05/2024

Firma docente

Prof Colucci Luigi

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

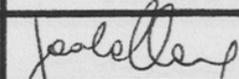
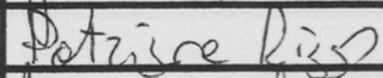
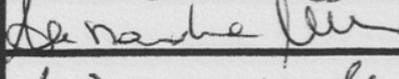
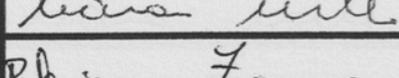
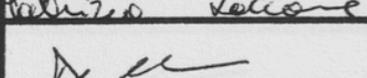
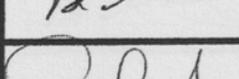
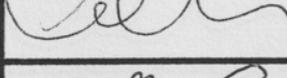
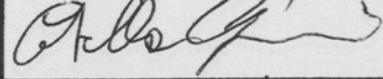
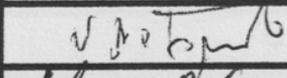
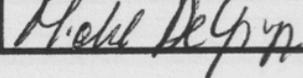
APPENDICE NORMATIVA

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

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

Brindisi, 15 maggio 2024

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTI	FIRMA DOCENTI
Italiano e Storia	Manno Paola	
Inglese	Rizzo Patrizia	
Francese	Memmi Alessandra	
Matematica	Mello Miriam	
Scienza degli alimenti	Zaccaria Patrizia	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	De Mitri Filomena	
Laboratorio di servizi enogastronomici Cucina	Colucci Luigi	
Laboratorio di servizi enogastronomici- Sala e vendita	Colella Giovanni	
Religione	Tondo Vito	
Ed. Fisica	De Giorgi Michele	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Cosimo Marcello Castellano