



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. E

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./ssa				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
TAVERI PATRIZIA	ITALIANO	X	X	X
TAVERI PATRIZIA	STORIA	X	X	X
MEMMI ALESSANDRA	FRANCESE	X	X	X
CICCARESE ROBERTA	ALIMENTAZIONE			X
LUPOLI ANTONELLA	INGLESE	X	X	X
SCARAMOZZINO FRANCESCA	DIRITTO e TECNICHE AMM.VE	X	X	X
ZITO MARIA CARMELA	ENOGASTRONOMIA - CUCINA			X
CARLUCCI ANGELO	ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA	X	X	X
SAPONARO MICHELE	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
TONDO VITO	RELIGIONE	X	X	X
CONTE MARCELLA	SOSTEGNO	X	X	X
PINTO ILARIA	SOSTEGNO	X	X	X

2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO

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

Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

- *l'integrazione dei saperi;*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TITOLO DI STUDIO

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

ARTICOLAZIONI DI INDIRIZZO

-ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

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

-ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

-ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Enogastronomia

Nell'articolazione "**Enogastronomia**" 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

INSERIRE COMPETENZE DI INDIRIZZO SOLO DELLA CLASSE IN OGGETTO

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

Competenze specifiche di indirizzo Articolazione “SERVIZI DI SALA E VENDITA”

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

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

Competenze specifiche di indirizzo “ACCOGLIENZA TURISTICA”

- 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.
- 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.
 - utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico -alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere.

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.

3.ESAME DI STATO 2023/24

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

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

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

3.1 Le prove d'esame

Prima prova scritta

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

1. analisi e interpretazione del testo letterario;
 2. analisi e produzione di un testo argomentativo;
 - 3 riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
- Valgono come quadri di riferimento gli allegati al d.m. n.1095 del 2019.

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

Seconda prova scritta

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

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

Materie seconda prova maturità articolazione Enogastronomia

-

Materie per l'opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali

-

Materie seconda prova Articolazione Servizi di Sala e di vendita

-

Materie seconda prova maturità articolazione Accoglienza turistica

-

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

La prova sarà pertanto strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

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

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

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

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

Nuclei tematici M.I.M

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti:
identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della

clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

3. ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

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

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

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

La sottocommissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio.

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

ELENCO NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI IPEOA S. PERTINI CLASSE V E

TITOLO	CONTENUTI DI AMBITO DISCIPLINARE
1. Famiglia e società: salute e benessere	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE <ul style="list-style-type: none">Alimentazione equilibrata e LARN: alimentazione equilibrata, definizione dei termini in campo dietetico, formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata,

	<p>valutazione dello stato nutrizionale, peso teorico e IMC, quoziente respiratorio, fabbisogno energetico, ripartizione dei pasti, fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linee guida e modelli alimentari: Linee guida per una sana alimentazione, modelli alimentari, l'esperienza americana dalla piramide al piatto alimentare, dieta mediterranea e modelli alimentari italiani. • Diete nelle varie fasce d'età: alimentazione in gravidanza, della nutrice, nell'età evolutiva, nella prima, seconda e terza infanzia, nell'adolescenza, nell'età adulta e nella terza età. • Dieta nello sport: alimentazione dello sportivo, le piramidi dell'attività motoria e della idratazione. • Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità e sindrome metabolica, malattie cardiovascolari, diabete, malattie dell'apparato digerente, disturbi del comportamento alimentare, allergie e intolleranze alimentari.
	<p>SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La brigata di sala e bar • Il sommelier • Nuove figure professionali (Wedding planner - Bartender- Hostess di sala) • Il cliente e le sue esigenze: diverse tipologie di menu • Il bere miscelato soft drink
	<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il consumatore al centro delle scelte aziendali. • -Il processo di pianificazione e programmazione aziendale.
	<p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura di un grafico.

	<p>ITALIANO</p> <p>“Il fu Mattia Pascal” e il contrasto tra “forma” e “vita” (la famiglia trappola).</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Giovanni Verga “I Malavoglia”. ● La teoria dell’ostrica e il Ciclo dei vinti di Verga. ● Pascoli e la poetica del nido.
	<p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fascismo: Autarchia e “La Battaglia del Grano”. ● Fascismo: L’ideologia fascista e “La Campagna Demografica”. ● Il Nazismo ● Le riforme di Giolitti. ● Giolitti, l’uomo dai due volti.
	<p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Working in the catering ● Superfoods and Energy drinks
2. Igiene e Sicurezza	<p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● “Uno, nessuno e centomila” e la frantumazione dell’Io; nel momento in cui il protagonista è in bagno e scopre il difetto del naso. ● “Il fu Mattia Pascal” e il contrasto tra “forma” e “vita”: Mattia cambia il suo aspetto fisico tagliando la barba dal barbiere. ● “Imparerai a tue spese che nel lungo tragitto della vita incontrerai tante maschere e pochi volti.” ● La poetica di Luigi Pirandello. ● Le regole nel calcio importanti quanto le regole alimentari, poesia di riferimento Goal di Saba.
	<p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La propaganda di guerra relazionarsi con le campagne pubblicitarie per la cura del corpo. ● La propaganda dei regimi totalitari ● La mancanza di igiene in trincea-Prima guerra mondiale. ● La “società dei consumatori”. ● Società di massa XX sec. ● Le riforme di Giolitti. ● Fascismo e la propaganda. ● Le condizioni (igieniche) nei campi di sterminio.

	<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La qualità e i marchi di qualità • L'igiene e la sicurezza alimentare <p>SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza alimentare • HACCP • La sicurezza sul lavoro • Professione ristorazione: il banqueting e il catering
	<p>SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminazioni alimentari: sicurezza alimentare, tipi di contaminazione (fisica, chimica, biologica), modalità di contaminazione, malattie prioniche, virus, batteri, funghi (muffe e lieviti), protozoi e metazoi; • Malattie da contaminazione biologica degli alimenti: malattie di origine batterica, infezioni alimentari (salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da <i>Campylobacter</i>, gastroenterite da <i>Escherichia Coli</i>), intossicazioni alimentari (botulismo, intossicazione da Stafilococco), tossinfezioni alimentari, malattie di origine virale (epatite A), intossicazioni causate da muffe; • Igiene nella ristorazione e sistema HACCP: requisiti generali di igiene, responsabilità degli OSA, igiene dei locali, igiene delle attrezzature, igiene della persona, il sistema HACCP, albero delle decisioni, criteri per la valutazione dei rischi alimentari, cinque punti chiave per alimenti più sicuri.
	<p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food safety precautions: HACCP • Food hygiene
	<p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura di un grafico.
<p>3. Sostenibilità: innovazioni, tradizioni, made in Italy</p>	<p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giovanni Verga e la schiavitù del possesso: "La roba". • L'importanza della Natura nelle opere di Pascoli

	<p>“Mirycae”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • “La pioggia nel pineto” e il Panismo dannunziano. • La Natura nelle poesie di “guerra” di Ungaretti. • Il panismo mistico di Pirandello in Uno, nessuno e centomila.
	<p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La crisi di fine Ottocento. • La crisi del '29. • La Belle Époque. • La società di massa. • Invenzioni e scoperte. • La rivoluzione industriale. • Fordismo e Il taylorismo. • Giolitti, l'uomo dai due volti. • Biennio Rosso e lotte operaie - contadine in Italia nel periodo 1919-1920. • Fascismo e la battaglia del grano. • Fascismo e l'oro per la patria. • Dal nazionalismo all'imperialismo. • Prima guerra mondiale
	<p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spirits and liqueurs • Fortified Wines • Beer • Criteria for drinking wine with food • Sustainability: Sustainable food
	<p>SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile: distribuzione delle risorse sulla Terra, lo sviluppo sostenibile; • Sistemi produttivi in agricoltura; • Filiera agroalimentare e impronta ecologica: filiera corta o a Km0, filiera e spreco produttivo, la Carta di Milano, evoluzione dei consumi, impronta ecologica, doppia piramide alimentare e ambientale; • Qualità degli alimenti: marchi legati alla qualità d'origine.
	<p>SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ristorazione etica e sostenibile: la ristorazione tradizionale e alberghiera • La neoristorazione • Le nuove tendenze del settore: food service, food

	<p>court, vending</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il vino VQPRD ● I marchi di qualità ● Mixology home made
	<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il sistema di tracciabilità. ● L'etichettatura dei prodotti alimentari.
	<p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lettura di un grafico.
<p>4. Marketing e comunicazione : società dell'immagine e dell'apparire</p>	<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● -Sviluppo e ruolo del marketing. ● -Il marketing strategico. ● -Le ricerche di mercato. ● -Il marketing mix ● -La politica del prodotto, del prezzo, di distribuzione e di comunicazione. ● -Il web marketing. ● -Il piano di marketing.
	<p>SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Principi di marketing. ● Gli strumenti di vendita. <p>I mezzi di comunicazione. Comunicare attraverso il menu. Altre carte. La comunicazione interna: i briefing. La qualità percepita. Sistemi di qualità. I prodotti di qualità. Le etichette alimentari. La ristorazione etica e sostenibile. Conoscere il territorio. Valorizzare il territorio. I sistemi turistici locali.</p>

	Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio.
	MATEMATICA <ul style="list-style-type: none"> • Lettura di un grafico.
	INGLESE <ul style="list-style-type: none"> • Marketing Mix • The product life cycle • Restaurant start-up • Promoting a restaurant
	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE Promozione del "Made in Italy": filiera agroalimentare, etichetta d'origine dei prodotti di qualità, marketing, comunicazione pubblicitaria.
	ITALIANO l'Ermetismo di Ungaretti: le poesie. "MAZZARO' " descritto nella novella "La Roba " di Giovanni Verga come stigmatizzazione dell'idolo della roba e del possesso.
	STORIA Le politiche assistenziali in Età giolittiana. Il programma di Giolitti

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

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

3.2 **PCTO**

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

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

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

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

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

Per la classe V^A sez. E le **attività PCTO** che si confermano oggetto del colloquio

sono riportate nel seguente prospetto sintetico

(selezionare prospetto di articolazione / modificare etc)

ANAGRAFICA DEL PCTO 2021/24 Articolazione ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIA Osservazione/affiancamento aziendale Project Work 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 menu cucina sostenibile altro specificare	
	Tirocinio integrato col territorio	Cibo e Territorio con Coldiretti BR corso di certificazione ASL: manipolazione alimenti per celiaci. altro specificare	
2023/24	Project work	Cibo e Territorio con Coldiretti BR altro specificare	30
	Tirocinio integrato col territorio	Start up di impresa Moduli di Orientamento (specificare)	

Articolazione SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIA Osservazione/affiancamento aziendale Project Work 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 Tirocinio al bar	
2022/23	Tirocinio interno di specializzazione funzionale	Catering & Banqueting CCO IPEOA BR	120
	Project work	Le Donne del Vino	
	Tirocinio integrato col territorio	Progetto Vino in-formazione	

		Le Donne del Vino Altro specificare	
2023/24	Project work	Vino in Formazione Le Donne del Vino Altro specificare	30
	Tirocinio integrato col territorio	Start up di impresa Moduli di Orientamento Accoglienza- Tirocinio bar -OPEN DAY IPEOA BR -Banqueting & Catering Altro specificare	

PCTO 5E

- 28/09/23 Attività di orientamento in uscita e dei percorsi scuola-lavoro – Grimaldi Group -
- 11/10/23 Incontro in aula magna con i referenti ADMO
- 18/10/23 Orientamento
- 25/10/23 Incontro in aula magna con i referenti AIDO
- 09/11/23 Spettacolo teatrale “Spettri” c/o Teatro Don Bosco
- 15/11/23 Visita guidata c/o Distilleria “Verola”- Carmiano
- 16/11/23 Incontro in aula magna con i referenti AVIS
- 21/11/23 Attività formativa Prevenzione/promozione ex Art.8 D.lgs. 124/2004, incontro in aula magna
- 19/12/23 “Webinar aibes”, incontro in aula magna
- 05/02/24 Incontro in aula magna con i referenti ALMA
- 08/03/24 “Progetto Coop- Cosa hai messo nel carrello?” c/o Iperccop Brindisi
- 14/03/24 “Vino in-formazione” in collaborazione con “Tenute Rubino”, incontro in aula magna
- 22/03/24 “Progetto Coop- Cosa hai messo nel carrello?” in classe-alunno
- 11/04/24 “Vino in-formazione” in collaborazione con “Tenute Rubino”

2024- “Banchetti e cco”

Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA

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	Hospitality CCO IPEOA BR	
2022/23	Project work	Passeggiate Patrimoniali Brindisi on the Road	120
		Altro specificare	
	Tirocinio interno di specializzazione funzionale	Hospitality CCO IPEOA BR	
	Project work	specificare	30

2023/24	Tirocinio integrato col territorio	Start up di impresa	
<p style="text-align: center;">Competenze PCTO</p> <p>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:</p> <p>competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p>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</p> <p>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.</p>			

3.3 EDUCAZIONE CIVICA

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

<p style="text-align: center;">QUINTO ANNO</p>
<p style="text-align: center;">UDA PRIMO QUADRIMESTRE “Salute e benessere” Totale ore 19</p>
<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</p>

COMPETENZE EUROPEE

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

SEZIONE B - PROFILO CLASSE

1.COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE

Composizione

La classe 5 E è composta da 16 (quindici) studenti (nove femmine e sette maschi) tutti frequentanti e provenienti dal corso di Sala e Vendita, opzione dell'articolazione di Enogastronomia, nella sede di Brindisi. La classe, seppure eterogenea per provenienza e storie personali, in linea di massima si presenta piuttosto compatta; nel corso degli anni, e nell'ultimo periodo in particolare, si è potuto rilevare per tutti i ragazzi il costante incremento dell'interesse e della partecipazione verso le attività curriculari ed extracurriculari proposte dalla scuola e la progressiva maturazione di capacità critiche idonee ad affrontare con serenità l'Esame di Stato. In linea generale, gli studenti non sempre hanno assunto comportamenti corretti con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola, non sempre sono stati rispettosi delle regole scolastiche e non sempre hanno utilizzato in maniera responsabile il materiale e le strutture a loro disposizione, motivo per cui si è provveduto a dei provvedimenti disciplinari. La frequenza alle lezioni non sempre è stata regolare. Sotto il profilo degli apprendimenti, comunque, un cospicuo numero di studenti ha mostrato di saper affrontare lo studio con costanza e puntualità, raggiungendo un buon livello di preparazione in quasi tutte le discipline.

Premesso che il profitto è stato diverso per ogni singola disciplina e per studente in rapporto alle capacità e alle particolari attitudini, in generale, però, si può affermare

che la classe è riuscita a conseguire pienamente gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo-educativo che strettamente didattico-cognitivo.

Nella classe 5E sono presenti 3 (tre) studenti con disabilità, di cui n. 1 studenti (uno) ha seguito un percorso didattico di tipo B. Personalizzato (con verifiche identiche e/o equipollenti) per n. 9 ore settimanali di sostegno didattico; n. 1 ha seguito un percorso didattico di tipo A. ordinario per n. 9 ore settimanali di sostegno didattico; n. 1 ha seguito un percorso didattico di tipo C. differenziato per n. 9 ore settimanali di sostegno didattico; in classe, inoltre, sono presenti tre studenti DSA per ciascuno dei quali é stato redatto un apposito Piano Didattico Personalizzato, di cui si rimanda alla documentazione agli atti.

Storia del triennio conclusivo del corso di studi

Allievi con disabilità/DSA/BES

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

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

Profitto

2.PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI

Obiettivi educativi traguardati dal Consiglio di classe sono:

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

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

(contrassegnare livello)

CAPACITA'	
	Livello medio raggiunto
	<input type="checkbox"/> insufficiente

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

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

COMPETENZE	
	Livello medio raggiunto
a) Saper comprendere, analizzare e sintetizzare tipologie diversificate di testi	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) Saper utilizzare in modo funzionale materiali e strumenti per l'attività di studio	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente

e lavoro	<input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
c) Saper affrontare problemi e ipotizzare soluzioni nei vari ambiti	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
d) Saper collegare logicamente le conoscenze	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input checked="" type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
e) Essere in grado di utilizzare gli strumenti comunicativi, verbali e non, più adeguati	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input checked="" type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo

2.2 Metodologie Didattiche

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

2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento

STRUMENTI	Verifiche Orali	Prove Scritte	Test scelta multipla ^a	Prove Pratiche	Quesiti a risposta breve	Saggi Brevi	Relazioni ind.li
Italiano	X	X					
Storia	X	X					
Inglese	X	X					

Matematica			X				
Francese	X	X					
Ed. Fisica				X			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X					
Enogastronomia – Sala e Vendita	X	X		X			
Enogastronomia - Cucina	X	X					
Alimentazione	X	X					
Religione	X						

3.VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1 Criteri di valutazione

La valutazione risulta incentrata su **unità di apprendimento** articolate in contenuti, abilità e finalizzate allo sviluppo delle competenze di base programmate secondo schema programmatico disciplinare ed in coerenza con il **PTOF** di Istituto incentrato su:

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

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

a) frequenza / interazione

puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;

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

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

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

4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE

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

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

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

I docenti curricolari, hanno garantito agli allievi con disabilità la fruizione delle attività svolte per il resto degli alunni, raccordandosi sempre con il docente di sostegno e calibrando le predette attività all'alunno in questione. In allegato, in una relazione di personalizzazione dell'offerta formativa in fase di valutazione di esame, restituito il quadro sinottico di n. allievi e tipologia prova (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 (come da PEI redatto ai sensi del D. Lgs 66/2017)	Prova d'esame differenziata (come da PEI redatto ai sensi del D. Lgs 66/2017)	Prova d'esame equipollente (come da PEI redatto ai sensi del D. Lgs 66/2017)	Necessità di docenti di sostegno	Necessità dell'educatore professionale o assistente alla persona
N.3	n. 2	n. 1	n. /	n. 2	n. /

Per ulteriori dettagli si allegano n. 3 buste chiuse contenenti le documentazioni relative agli studenti da esaminare.

In riferimento al n. 3 di 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

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL’OFFERTA FORMATIVA

1. ATTIVITA’ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA

MODULI DI ORIENTAMENTO specificare

EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ

TIROCINIO INTERNO

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 specificare

LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR

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

AFFETTIVAMENTE - Percorsi ASL BR

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

CULTURA DELLA LEGALITA' - ARMA DEI CARABINIERI

CORSI-CONCORSO TALENT

Altro specificare

2. CREDITI FORMATIVI

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

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

Tipologia	Requisiti	
	si	no
COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA	X	
ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA	x	
ACCOGLIENZA OPEN DAY IPEOA BR	x	
PERCORSI USR /PON DI EDUCAZIONE SOSTENIBILE (PIANO ARTI, CELIACHIA, NOICONMENTE etc)		
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		
PARTECIPAZIONE A EVENTI GARE CONCORSI INIZIATIVE DI CARATTERE VOCAZIONALE	x	
PERCORSI DI CERTIFICAZIONE LINGUISTICA	x	

3.CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

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

SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

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

Scheda Disciplinare		
MATERIA : diritto e tecniche amm.ve dell' impresa ricettiva	DOCENTE : Francesca Scaramozzino	a.s.2023/2024 Classe V sez E
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione in versione cartacea e digitale:" Strumenti gestionali per il turismo Ed.Zanichelli" autori : Casarano –Esposito-Acampora Dispense e appunti cartacei e digitali Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	Lezioni partecipate Attività di recupero e potenziamento in itinere Misure compensative e dispensative: mappe, schede, power point Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE Gsuite for Education (Google Classroom) Interazione	

Valutazione		<i>indicatori di profitto</i> Verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione) colloqui e verifiche orali intervento personalizzato di correzione/restituzione	
		<i>indicatori di partecipazione</i> frequenza scolastica in presenza frequenza scolastica a distanza svolgimento di compiti di apprendimento in presenza svolgimento di compiti di apprendimento a distanza	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
competenza alfabetica funzionale. competenza digitale competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare competenza in materia di cittadinanza competenza imprenditoriale	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	-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	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

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE	<p>Il consumatore al centro delle scelte aziendali</p> <p>Il processo di pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>La redazione del piano industriale e del business plan</p>	<p>Riconoscere i mutamenti del modello alimentare italiano.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguere gli scopi e il contenuto dell'attività di pianificazione - Utilizzare il modello SWOT per l'analisi di situazioni ambientali, aziendali e di prodotto <p>Distinguere la mission, la vision e l'orientamento strategico in situazioni aziendali date</p> <p>-</p>	<p>libro di testo parte cartacea e digitale</p> <p>risorse online</p> <p>materiali prodotti dall'insegnante</p>
2. IL CONTROLLO DI GESTIONE	<p>Il processo di controllo</p> <p>La redazione del budget</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare i vantaggi e gli svantaggi del processo di controllo - Distinguere le fasi del processo di controllo 	<p>libro di testo parte cartacea e digitale</p> <p>risorse online</p> <p>materiali prodotti dall'insegnante</p>

3. IL MARKETING IN GENERALE E IL MARKETING STRATEGICO	Sviluppo e ruolo del marketing Il marketing strategico Le ricerche di mercato	<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 	libro di testo parte cartacea e digitale risorse online materiali prodotti dall'insegnante
4)IL MARKETING OPERATIVO (MARKETING MIX)	Il marketing mix e le leve di marketing La politica del prodotto, del prezzo, di distribuzione e di comunicazione Il web marketing Il piano di marketing	<ul style="list-style-type: none"> -individuare,rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto,di prezzo,di promozione e di distribuzione. - 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 	libro di testo parte cartacea e digitale risorse online materiali prodotti dall'insegnante
5) QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	La qualità L'igiene e la sicurezza alimentare	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	libro di testo parte cartacea e digitale risorse online materiali prodotti dall'insegnante
6) TRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA	Il sistema di tracciabilità L'etichettatura dei prodotti alimentari	Individuare i principi, gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari	libro di testo parte cartacea e digitale risorse online materiali prodotti dall'insegnante

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

la classe ha sempre partecipato vivamente alle lezioni sia in presenza che a distanza, ha sempre dimostrato interesse per la materia ,e'sempre stata rispettosa delle regole , gli alunni inoltre hanno sempre collaborato tra di loro e con la docente .**Il profitto e' in generale buono e per alcuni alunni ottimo.**

Brindisi, lì 04/05/2024

LA DOCENTE
Prof.ssa Fancesca Scaramozzino

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

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 ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare) 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p><u>1.competenza alfabetica funzionale</u> <u>2. competenza digitale.</u> <u>3.competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</u> <u>4.competenza in materia di consapevolezza ed espressione cultural</u> <u>5.competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</u> <u>6.competenza in materia di cittadinanza.</u></p>	<p>Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.).</p> <p>Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione di materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p>	<p>Diversificare il prodotto/ 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.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1^ UDA (riequilibrio 4° anno) Professione Ristorazione Il lavoro di sala e bar	<p>Classificazione dei locali di ristorazione.</p> <p>Conoscere le figure professionali addette al servizio di sala.</p> <p>Elementi di deontologia professionale.</p> <p>Aree di lavoro, attrezzature e utensili di sala e bar.</p> <p>Tecniche avanzate di comunicazione professionale.</p> <p>Particolarità del servizio di sala e bar.</p> <p>Normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>	<p>Distinguere le caratteristiche essenziali dei vari locali.</p> <p>Saper distinguere i compiti degli addetti al servizio di sala e l'etica professionale.</p> <p>Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale.</p> <p>Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Operare nel rispetto delle norme di settore relative a sicurezza e tutela della salute.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Youtube ○ Altro (specificare)
2^ UDA La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo	<p>Conoscenze di base inerenti all'enologia.</p> <p>Regole relative al servizio del vino a tavola.</p> <p>Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.</p> <p>Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera.</p> <p>Principi di enologia.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale.</p> <p>Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)

3^ UDA	<p>Classificazione delle bevande superalcoliche.</p> <p>Classificazione di bevande alcoliche.</p> <p>Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.</p> <p>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>	<p>Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche.</p> <p>Conoscere come saper servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquore.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Classificare, conoscere come proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>Conoscere come utilizzare le attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.</p> <p>Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)
---------------	--	--	---

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
4^ UDA MARKETING, QUALITÀ E TERRITORIO	<p>1 Principi di marketing.</p> <p>2 Gli strumenti di vendita.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)
	<p>1 I mezzi di comunicazione.</p> <p>2 Comunicare attraverso il menu.</p> <p>4 Altre carte.</p> <p>5 La comunicazione interna: i briefing.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○

	1 La qualità percepita. 2 Sistemi di qualità. 3 I prodotti di qualità. 4 Le etichette alimentari. 5 La ristorazione etica e sostenibile.		○
	1 Conoscere il territorio. 2 Valorizzare il territorio. 3 I sistemi turistici locali. 4 Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio.		○

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

La classe ha partecipato abbastanza attivamente al dialogo scolastico, ha spesso fornito spunti di interesse per la materia ed è stata rispettosa delle regole scolastiche; inoltre, gli alunni hanno collaborato abbastanza assiduamente sia tra di loro che con il loro docente. **Il profitto é, nel complesso, più che buono.**

il docente

Angelo Carlucci

Scheda Disciplinare		
MATERIA: ITALIANO	DOCENTE: TAVERI PATRIZIA	a.s. 2023/2024 Classe V sez E
Testi e materiali Anche DDI	Testi in adozione Materiale cartaceo (fotocopie, appunti, ecc.) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche	
Metodologia attiva	<input checked="" type="checkbox"/> Lezioni partecipate <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> Partecipazione ad attività extra curriculari <input type="checkbox"/> Attività di recupero – sostegno – potenziamento <input type="checkbox"/> Misure compensative e dispensative <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE Altro (specificare):	

	Gsuite for Education (Google Classroom)
	Interazione
Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); <input type="checkbox"/> esercitazioni INVALSI <input type="checkbox"/> test a tempo con auto punteggio; <input checked="" type="checkbox"/> verifiche e prove scritte <input type="checkbox"/> project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); <input checked="" type="checkbox"/> colloqui e verifiche orali <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> frequenza scolastica in presenza <input checked="" type="checkbox"/> svolgimento di compiti di apprendimento in presenza <input type="checkbox"/> altro (specificare)

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p><i>*selezionare</i> 1. competenza alfabetica funzionale. - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale. - 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. - 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vocabolario • grammatica funzionale • funzioni del linguaggio • principali tipi di interazione verbale • testi letterari e non letterari • stili e registri della lingua 	<ul style="list-style-type: none"> • sorvegliare e adattare la propria comunicazione, orale e scritta, in funzione della situazione • distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo • cercare, raccogliere ed elaborare informazioni • usare ausili • formulare ed esprimere argomentazioni, oralmente e per iscritto, in modo convincente e 	<ul style="list-style-type: none"> • Competenza linguistica • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Competenza letteraria • Riappropriazione del

		<p>appropriato al contesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • omprende il pensiero critico • valutare informazioni e di servirsene 	<p>testo e comprensione del senso globale (tra storicizzazione e attualizzazione)</p>
--	--	--	---

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Tra Ottocento e Novecento La cultura Positivismo Decadentismo Avanguardie L'arte	L'Età del Positivismo L'irrazionalismo di fine secolo e il Decadentismo Il primo Novecento: un'epoca nuova. Le tendenze artistiche tra ottocento e primo Novecento. Dall'impressionismo alle avanguardie storiche.	<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. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. 	<ul style="list-style-type: none"> • visione di filmati • libro di testo • materiali prodotti dall'insegnante

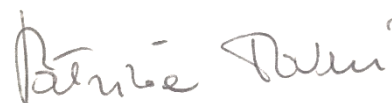
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
--	-------------------	----------------	--------------------------

<p>1. Positivismo Verismo Naturalismo</p> <p>Il Decadentismo: simbolismo e decadentismo, la poesia simbolista e i poeti maledetti Il romanzo decadente</p>	<p>Giovanni Verga: la vita, le opere, il pensiero, la poetica del Fanciullino. I Malavoglia, Mastro don Gesualdo (brani scelti), La Roba. Giovanni Pascoli; la vita e le opere, il pensiero e la poetica del Fanciullino. Da Myrica: Novembre, X Agosto, Lavandare. Dai Canti di Castelvecchio: Il Gelsomino Notturmo Il romanzo europeo. I poeti maledetti Gabriele D'Annunzio: la vita e le opere, il pensiero e la poetica del Superuomo. Da Alcyone La Pioggia nel Pineto. La Sera Fiesolana. I romanzi Il Piacere manifesto dell'estetismo (l'attesa dell'amante) - Il Trionfo della morte. L'Innocente (trama)</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. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. 	
<p>2. Il Futurismo</p>	<p>La poesia del nuovo secolo in Italia Il testo manifesto F.T. Marinetti: Parole in libertà, Zang Tumb Tumb. Il manifesto futurista</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo • risorse online
<p>3. Luigi Pirandello</p> <p>Italo Svevo</p>	<p>La vita e le opere, il pensiero e la poetica. Il Fù Mattia Pascal: la Nascita di Adriano Meis (cap. VIII) Io e l'ombra mia (cap. xv) Uno, nessuno e centomila: un piccolo difetto (libro I cap. I) Un paradossale lieto fine (cap. IV). Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato.</p> <p>La vita e le opere - il pensiero e la poetica I romanzi: Una Vita e Senilità (trama) La coscienza di Zeno (struttura e trama generale) Brani scelti: L'Ultima</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. 	

Giuseppe Ungaretti	sigaretta. Lo schiaffo del padre. Un'esplosione enorme. La vita e le opere – la poetica Da Allegria; Porto Sepolto. Veglia-Soldati-San Martino del Carso-Fratelli-Mattina- (analisi dei testi poetici)		
<p><i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i></p> <p>La classe 5 E nel corso del triennio ha dimostrato interesse e partecipazione verso lo studio delle discipline letterarie, alcuni alunni accompagnati da un grande senso di responsabilità e costanza sia nello studio che nella presenza hanno raggiunto risultati eccellenti, altri seppur con difficoltà e limiti nelle discipline letterarie hanno raggiunto risultati accettabili.</p>			

Brindisi, 05 maggio 2024

La docente



Scheda Disciplinare		
MATERIA: STORIA	DOCENTE: TAVERI PATRIZIA	a.s. 2023/2024 Classe V E
Testi e materiali Anche DDI	Testi in adozione Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche	
	<input checked="" type="checkbox"/> Lezioni partecipate <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> Partecipazione ad attività extra curriculari <input type="checkbox"/> Attività di recupero – sostegno – potenziamento <input type="checkbox"/> Misure compensative e dispensative Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) Interazione	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); <input type="checkbox"/> esercitazioni INVALSI <input type="checkbox"/> test a tempo con auto punteggio; verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate) <input type="checkbox"/> project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); <input checked="" type="checkbox"/> colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> <input checked="" type="checkbox"/> frequenza scolastica <input checked="" type="checkbox"/> svolgimento di compiti di apprendimento <input type="checkbox"/> altro (specificare)	

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

BLOCCHI TEMATICI UDA (Primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. IL NOVECENTO PRIMO	<ul style="list-style-type: none"> • La Belle Époque e la Grande Guerra • La società di massa 	<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 ricollegandosi alle loro coordinate spazio-temporali. • Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici. • Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo, anche in versione digitale, schede • materiali prodotti dall'insegnante

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

1. IL PRIMO NOVECENTO	<ul style="list-style-type: none"> • L'età Giolittiana • Il progetto politico di Giolitti • La Prima Guerra Mondiale • La Rivoluzione Russa • Le conseguenze della Grande Guerra 	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo • risorse online
2. L'EUROPA TRA DEMOCRAZIA E DITTATURA	<ul style="list-style-type: none"> • Lo Stato Totalitario: il fascismo, il nazismo e lo stalinismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici. • Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. 	

3. IL SECONDO NOVECENTO	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Caratteri generali</i> 		
<p><i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i></p> <p>La classe 5 E nel corso dell'anno ha dimostrato interesse e partecipazione verso lo studio delle discipline letterarie, alcuni alunni accompagnati da un grande senso di responsabilità e costanza sia nello studio che nella presenza hanno raggiunto risultati eccellenti, altri seppur con difficoltà e limiti nella disciplina hanno raggiunto risultati accettabili.</p>			

Brindisi, 05 maggio 2024

Il docente

Patrizia Taveri

Scheda Disciplinare			
MATERIA : LINGUA INGLESE		DOCENTE : LUPOLI ANTONELLA	a.s.2023/2024 Classe V sez E
Testi e materiali	X Testi in adozione e consigliati X Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/Audiovisivi Altro (specificare) X Libro di testo versione digitale X Risorse sitografiche Altro (specificare)		
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni partecipate ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curriculari ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) ○ Interazione Gsuite for Education (Google Classroom) 		
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ 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 <i>indicatori di partecipazione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica; ○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza; ○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza; ○ puntualità nel rispetto delle scadenze; ○ altro (specificare) 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina

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

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1.-Customer service tips for bartenders -How to promote your bar 2-Working for catering -Superfood and Energy drinks	https://www.thespruceeats.com/service-tips-for-bartenders-760441 https://impos.com.au/blog/ideas-to-promote-your-bar/ https://europa.eu/europass/it/create-europass-cv Where should I start? Writing a CV Writing a cover letter An effective job interview Superfoods https://www.youtube.com/watch?v=kmKL3MBdK8E Energy Drinks https://www.youtube.com/watch?v=ZuVDJdFTn04	<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 ○ Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di strutture. Utilizza tecniche di lettura e scrittura in lingua inglese ○ Rispetta e applica correttamente e in autonomia procedure e processi definiti nell'iter produttivo anche in contesti non conosciuti: ○ Progettazione ○ Approvvigionamento ○ Trasformazione ○ Produzione ○ Vendita ○ Assistenza ○ Usa modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta in LS 	<ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ X YouTube ○ Altro (specificare)

3-Spirits- Liqueurs- Fortified Wines -Beer -Wine -Sustainability	<p>The distillation process https://www.youtube.com/watch?v=V5ep0-ojPGw</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brandy, Gin, Rum, Vodka, Whisky - Baileys, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier, Kahlua, Pastis - Marsala, Port, Sherry <p>What is beer? https://www.youtube.com/watch?v=Ycnwc5vPaAo Beer in the past The brewing process</p> <p>Criteria for drinking wine and food</p> <p>Sustainable food Organic Food vs OGMs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Utilizza gli strumenti linguistici necessari all'applicazione delle tecniche di lavorazione e produzione ○ Traspone in lingua le attività per l'organizzazione di servizi con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute ○ Agisce nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse ○ Adotta un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura ○ Adatta 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 parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ X YouTube ○ Altro (specificare)
4-Food safety Precautions	<p>H.A.C.C.P.</p> <p>Hygienic rules</p> <p>The seven principles of HACCP</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e Internazionale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante

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

La classe VE, composta da 15 studenti, non ha avuto sempre un comportamento corretto, anche l'impegno e l'interesse verso la disciplina non è stato costante così come la puntualità nella consegna dei compiti e la partecipazione al dialogo educativo. La frequenza per alcuni alunni non è stata assidua.

Nel complesso, dal punto di vista del profitto, il livello della classe risulta mediamente sufficiente, con un esiguo numero di alunni che ha interagito in modo costruttivo partecipando attivamente e con costanza alle attività didattiche proposte, nel pieno rispetto delle regole. Persistono lacune, anche gravi, in pochi studenti per una scarsa applicazione e motivazione allo studio, un metodo di studio poco autonomo e poca disponibilità alla partecipazione. Permane tuttavia nella maggior parte una difficoltà nell'esposizione orale e uno studio mnemonico, e per questo durante il corso dell'anno e particolarmente durante il secondo quadrimestre, sono state effettuate attività di recupero e di rinforzo ogni qualvolta si riteneva necessario riequilibrare le situazioni di maggiore criticità con attività di risposte aperte guidate, di ripetizione orale e il supporto di mappe concettuali e schede di sintesi.

Il programma preventivato ha subito lievi modifiche al fine di trattare argomenti affini alle materie professionalizzanti.

Brindisi, 11.05.2024

La docente

Antonella Lupoli

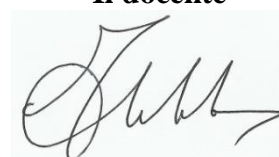
SCHEDA PER LA SINGOLA DISCIPLINA

MATERIA		DOCENTE : Francesco MALERBA		a.s. 2023/2024 Classe 5E
Matematica				
Testi e materiali		Libro di testo; Appunti delle lezioni.		
Metodologia didattica		Lezione frontale; Lezione interattiva; Lavoro di gruppo; Problem-solving; Attività di recupero.		
Strumenti di verifica		Verifiche orali; Prove scritte semi-strutturate		
<i>Blocchi tematici</i>	<i>Conoscenza</i>	<i>Competenza</i> (possesso di abilità anche di carattere applicativo)	<i>Capacità</i> Elaborative, logiche e critiche	
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 Sistemi di disequazioni 	<p><i>Conoscere il significato di soluzione di una disequazione</i></p> <p><i>Saper applicare i procedimenti di risoluzione delle disequazioni</i></p> <p><i>Saper applicare regole e formule</i></p> <p><i>Saper usare il linguaggio specifico</i></p>	<p><i>Saper risolvere semplici situazioni problematiche</i></p>	

Le funzioni	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di relazione e funzione • Funzioni polinomiali intere e fratte • Funzioni crescenti e decrescenti (approccio intuitivo) • Derivata prima di funzione polinomiale intera. • Massimo e minimo di una funzione, relativo e assoluto (approccio intuitivo) • Studio del segno di una funzione • Intersezione con gli assi e zeri della funzione • Ricerca del Dominio di una funzione (polinomiale, razionale fratta, irrazionale intera e fratta) 	<p><i>Saper determinare il dominio di una funzione</i> <i>Saper rappresentare graficamente semplici funzioni</i> <i>Saper usare il linguaggio specifico</i></p>	<p><i>Saper interpretare il grafico di una funzione</i> <i>Saper individuare i dati necessari per la soluzione di un problema</i> <i>Saper applicare i teoremi</i></p>
--------------------	---	---	--

Maggio 2024

Il docente



Scheda Disciplinare		
MATERIA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DOCENTE : PROF.SSA CICCARESE ROBERTA	a.s.2023/2024 Classe V sez E
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti/schemi/mappe predisposte dal docente Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	○ Lezioni partecipate	

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom) ○ Interazione Gsuite for Education (Google Classroom) 		
Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione, relazioni); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica ○ svolgimento di compiti di apprendimento 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<ul style="list-style-type: none"> - competenza alfabetica funzionale - competenza Digitale -competenza Imprenditoriale - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali 	<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. • 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. 	<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 • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare. • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Gestire i rischi connessi al lavoro. 	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera

	<ul style="list-style-type: none"> • La salute e il benessere nei luoghi di lavoro. • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. • I rischi connessi al settore ristorativo • Certificazioni di qualità e Sistema HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. • Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione. • Redigere un piano di HACCP 	<p>produttiva di interesse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1.SOSTENIBILTA': innovazioni e tradizioni. "Made in Italy	<ul style="list-style-type: none"> •Tipologie dietetiche e modelli alimentari sostenibili: la dieta mediterranea, le diete vegetariane, la dieta eubiotica, la dieta macrobiotica, dieta nordica, dieta giapponese di Okinawa <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo sostenibile • Nuovi prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Formulare menu sostenibili funzionali alle esigenze della clientela • Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo: parte cartacea e risorse digitali ○ materiali prodotti dall'insegnante
2. IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminazioni alimentari • Malattie da contaminazione biologica degli alimenti • Igiene nella ristorazione e sistema HACCP 	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare. • Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. • Disporre della 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte cartacea e risorse digitali ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube

		documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione. Redigere un piano di HACCP	
3. FAMIGLIA E SOCIETA': salute e benessere	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione equilibrata e LARN • Linee guida modelli alimentari • Dieta nella varie fasce d'età • Dieta nello sport • Tipologie dietetiche • Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità e sindrome metabolica, malattie cardiovascolari, diabete, malattie dell'apparato digerente, alimentazione e tumori, disturbi del comportamento alimentare, malattie da carenza di nutrienti, allergie e intolleranze alimentari 	<p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte cartacea e risorse digitali ○ materiali prodotti dall'insegnante

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

La classe si mostra eterogenea in fatto di impegno e interesse per la materia. Un piccolo gruppo di studenti ha sempre mostrato di saper affrontare lo studio con costanza e puntualità raggiungendo un livello di preparazione che dapprima è stato buono e che poi si è rilevato ottimo. La maggior parte degli alunni ha raggiunto un sufficiente o discreto livello di conoscenza dei contenuti ed una capacità espositiva lineare, con qualche difficoltà però nel cogliere i collegamenti più complessi. Un gruppo di studenti mantiene un profitto sufficiente e qualcuno appena sufficiente dovuto ad uno studio irregolare o poco consolidato unito a qualche difficoltà nell'analisi e nelle relazioni tra fatti, documenti e teorie, e nell'esposizione corretta dei contenuti.

Il rispetto delle regole non è sempre stato costante: nel corso dell'anno scolastico ci sono stati continui richiami all'indossare correttamente la mascherina e al recarsi fuori dalla classe solo se necessario e uno per volta.

Nel complesso il gruppo classe si è mostrato nei confronti del docente in maniera propositiva e collaborativa, garantendo un clima sereno per il corretto svolgimento dei vari momenti di attività didattica.

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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

APPENDICE NORMATIVA

- Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/24, 22 marzo 2024.

- d.m. n.1095 del 2019
- d.m. 769 del 2018

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

particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali. Brindisi, maggio 2024

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

Taveri Patrizia	ITALIANO E STORIA
Lupoli Antonella	LINGUA INGLESE
Memmi Alessandra	LINGUA FRANCESE
Malerba Francesco	MATEMATICA
Cicarese Roberta	SCIENZE e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Carlucci Angelo	LAB.SERV. ENOGASTRONOMICI –SETTORE SALA E VENDITA
Scaramozzino Francesca	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Saponaro Michele	SCIENZE MOTORIE
Zito Maria Carmela	LAB.SERV. ENOGASTRONOMICI –SETTORE CUCINA
Tondo Vito	IRC
Conte Marcella	SOSTEGNO
Pinto Ilaria	SOSTEGNO

Il Dirigente Scolastico
Cosimo Marcello Castellano