



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 H

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 TAVERI ANNA LUISA				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LEACI STEFANIA	ITALIANO E STORIA	X	X	X
TAVERI ANNA LUISA	LINGUA INGLESE	X	X	X
VERARDO MARIA CONCETTA	LINGUA FRANCESE			X
MELLO MIRIAM	MATEMATICA			X
CARRIERE VIOLA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
MARRAZZO LORENZO	LAB.SERV.ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA	X	X	X
ZUMBO ANNARITA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X	X
COLUCCI GIOVANNI	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
DE GUIDO LUCA	MECCANICA E TECNOLOGIA			X
PERRONE SAVERIO	IRC	X	X	X
MOSCATELLI NATALINA	LAB. CHIMICA	X	X	X
DE PASCALI GIUSEPPE	CHIMICA E TECNOLOGIA			X
CATANIA VALERIA	SOSTEGNO		X	X
DE LUCA CRISTINA	SOSTEGNO	X	X	X
PEZZUTO ANTONIO	SOSTEGNO			X
LIGORIO GIUSEPPA	LAB. SERV.ENOGASTRONOMICI			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

Competenze specifiche di indirizzo Articolazione: "ENOGASTRONOMIA"

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

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

3.ESAME DI STATO 2023/24

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

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

- prova scritta di Italiano comune per tutti gli indirizzi
- prova scritta su discipline caratterizzanti 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

- Scienze e Cultura dell'Alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

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 H

TITOLO	CONTENUTI DI AMBITO DISCIPLINARE	
<p>1. Famiglia e società: salute e benessere</p>	<p>Lingua e letteratura Italiana</p>	<p>Giovanni Pascoli e il tema del nido Giovanni Verga: <i>I Malavoglia</i> <i>Ciclo dei vinti</i> <i>Mastro Don Gesualdo</i> <i>La Lupa</i> Pirandello, la follia, la morte: <i>Il treno ha fischiato</i> <i>Il fu Mattia Pascal</i> Svevo e la nevrosi di Zeno: malattia-salute L'Ermetismo Ungaretti e il dolore di vivere</p>
	<p>Storia</p>	<p>La famiglia nel Fascismo: incentivi alle nascite e marginalizzazione delle donne Le riforme giolittiane Prima Guerra Mondiale: interventismo-neutralismo</p>
	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>Alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche Le diete nelle diverse fasi della vita La dietoterapia</p>
	<p>Laboratorio Enogastronomia</p>	<p>Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>
	<p>Inglese</p>	<p>New trends- eating out as a habit: the different eateries(restaurants, fast eating places and banquets, eating in bars and pubs); "Let's have a cuppa"</p>
	<p>Meccanica e Tecnologia</p>	<p>Le attrezzature per la cottura e per raffreddare</p>
	<p>Matematica</p>	<p>Interpretazione di un grafico: caratteristiche qualitative e quantitative</p>
<p>2. Sostenibilità: innovazioni, tradizioni, made in Italy</p>	<p>Lingua e letteratura italiana</p>	<p>D'Annunzio e il poeta vate; l'impresa di Fiume L'identità e lo scambio culturale: Italo Svevo Il manifesto del Futurismo</p>

	Storia	La società di massa L'alfabetizzazione delle masse in seguito alla Prima Guerra Mondiale I Nazionalismi in Europa Il Fascismo in Italia
	Scienza dell'alimentazione	Doppia piramide alimentare e ambientale La qualità del prodotto alimentare
	Laboratorio Enogastronomia	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
	Inglese	SUSTAINABILITY: an open window on the future: Slow Food vs GMOs; Organic Food
	Meccanica e Tecnologia	La tipologia dei trasporti industriali e delle macchine da utilizzare e il loro layout
	Matematica	Grafico probabile di una funzione
3. Igiene e Sicurezza	Lingua e letteratura italiana	Emile Zola e il Naturalismo francese; Verga, il Verismo e la condizione dei fanciulli siciliani: Rosso Malpelo; Cavalleria Rusticana Eugenio Montale e il male di vivere Primo Levi: <i>Se questo è un uomo</i>
	Storia	La vita in trincea nella Prima Guerra Mondiale La Seconda Guerra Mondiale Hitler e il putsch della birra (putsch di Monaco) La condizione degli ebrei nei campi di concentramento
	Scienza dell'alimentazione	La sicurezza alimentare L'HACCP e l'igiene professionale La contaminazione fisica e chimica degli alimenti La contaminazione biologica Tecniche analitiche di controllo microbiologico
	Laboratorio Enogastronomia	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in materia di sicurezza e igiene
	Inglese	Food Safety Precautions; Hygienic Rules HACCP – the seven principles of HACCP
	Meccanica e Tecnologia	Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro (D.Lgs 81/08)
	Matematica	Grafico probabile di una funzione

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 , contemporanea:

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

L'asse di intervento professionalizzante per la classe V H è:

- **Bottega Scuola di Enogastronomia – Pasticceria**

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

Per la classe V^A sez. H le **attività PCTO** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico

ANAGRAFICA DEL PCTO 2021/24 Articolazione ENOGASTRONOMIA

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

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

Competenze PCTO

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

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

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

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

- 1: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato
- 2: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta con una certa autonomia
- 3: Assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio; adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi
- 4: Autogestirsi all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento; supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio
- 5: Gestire e supervisionare in contesti di attività di lavoro o di studio soggetti a cambiamenti imprevedibili; valutare e migliorare le prestazioni di se stessi e degli altri
- 6: Gestire attività o progetti tecnici o professionali complessi, assumendosi la responsabilità della presa di decisioni in contesti di lavoro o di studio imprevedibili; assumersi la responsabilità di gestire lo sviluppo professionale di singoli individui e di gruppi
- 7: Gestire e trasformare contesti di lavoro e di studio complessi e imprevedibili, che richiedono approcci strategici nuovi; assumersi la responsabilità di contribuire alle conoscenze e alle pratiche professionali e/o di valutare le prestazioni strategiche di gruppi
- 8: Dimostrare un grado elevato di autorità, innovazione, autonomia, integrità scientifica o professionale e un impegno sostenuto verso lo sviluppo di nuove idee o processi all'avanguardia in contesti di lavoro o di studio, tra cui la ricerca.

3.3 EDUCAZIONE CIVICA

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

QUINTO ANNO
UDA PRIMO QUADRIMESTRE “Salute e benessere” Totale ore 19
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Primo quadrimestre
<p>cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate</p> <p>prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale</p>
ABILITA'
essere consapevoli dell'importanza di scelte alimentari adeguate a stili di vita salutari. Riconoscere le questioni etiche, sociali e religiose che sono alla base delle scelte alimentari e del consumo delle bevande alcoliche
UDA SECONDO QUADRIMESTRE “La Costituzione al centro dell'Europa” Totale ore 14
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Secondo quadrimestre:
Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per

rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

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

ABILITA'

Interpretare i valori, i compiti e le funzioni stabiliti dalla Costituzione, degli Statuti regionali e dagli ordinamenti comunitari e internazionali, analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo

COMPETENZE EUROPEE

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

SEZIONE B - PROFILO CLASSE

1.COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE

Composizione, storia del triennio conclusivo del corso di studi e profitto

La classe VH è composta da sedici studenti (tredici femmine e tre maschi) tutti frequentanti e provenienti dal corso di Pasticceria, opzione dell'articolazione di Enogastronomia, attivo dall'a.s. 2016/2017 nella sede di Brindisi. Nella classe risultano presenti tre studenti con sostegno di cui due seguono una programmazione differenziata e uno curricolare/personalizzata, e quattro studenti DSA per i quali sono stati predisposti Piani di Apprendimento personalizzati, di cui si rimanda alla documentazione agli atti.

La classe si presenta alquanto eterogenea, sia per provenienza e storie personali, sia dal punto di vista prettamente didattico. In linea generale gli studenti hanno assunto comportamenti corretti con i docenti, con i compagni e con il personale scolastico e sono stati rispettosi delle regole; per contro si è riscontrata una frequenza a volte saltuaria per alcuni di loro.

Dal punto di vista degli apprendimenti e per tutto il corso del triennio di studi, la classe ha visto un esiguo gruppo di studenti che ha ottemperato con regolarità alle consegne date mostrando interesse e partecipazione, dall'altra un più ampio numero si è rivelato

meno costante e meno attivo. E' emersa quindi, la necessità crescente di stimolare in questi alunni, la costanza nell'impegno e di potenziare gli interventi didattici sia nell'ambito linguistico-espressivo, che in quello scientifico-matematico. Le difficoltà riscontrate in tali ambiti e soprattutto nel primo, sono state parzialmente recuperate o colmate; tutti gli alunni sono stati comunque guidati e stimolati ad acquisire un metodo di studio efficace ed autonomo ed un approccio critico, e di approfondimento nei confronti delle problematiche e dei contenuti disciplinari. Il profitto, diversificato per ambito disciplinare e per risposta degli allievi, è definito in rapporto alle capacità, l'interesse e alle particolari attitudini ciascuno/a.

In generale la classe è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo-educativo, che strettamente didattico-cognitivo, in modi e gradi diversi e le competenze raggiunte possono definirsi, nel complesso, poco più che sufficienti.

Si tiene inoltre a precisare in questa sede, che la classe ha sostenuto la simulazione della prima prova scritta dell'Esame di Stato in data 09/05/2024.

Allievi con disabilità/DSA/BES

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

Nella classe risultano presenti tre studenti con disabilità, di cui due seguono una programmazione differenziata e uno curricolare/personalizzata e quattro studenti DSA (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

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:

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

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

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

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 checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
d) Saper collegare logicamente le conoscenze	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
e) Essere in grado di utilizzare gli strumenti comunicativi, verbali e non, più adeguati	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo

2.2 Metodologie Didattiche

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

2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento

	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	X		X		
Matematica	X	X	X		X		

Francese	X	X	X		X		
Ed. Fisica				X			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	X		X		
Scienze dell'Alimentazione	X	X					
Lab. Pasticceria	X		X	X	X		
Chimica	X	X					X
Meccanica		X			X		
IRC	X					X	X

3. VALUTAZIONE

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

La valutazione secondo indicatori di **profitto e partecipazione** si fonda sulla più ampia comprensione di variabili personali ed extrascolastiche di ciascuno studente in periodo di persistente emergenza sanitaria e prudentiale 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 osservanza alla circolare MIM risultano osservati i principi di relazione e cura educativa cit.: *“Resta inteso che ciascun alunno con disabilità, nel sistema educativo di istruzione e formazione italiano, è oggetto di cura educativa da parte di tutti i docenti e di tutta la comunità scolastica. E' dunque richiesta una particolare attenzione per garantire a ciascuno pari opportunità di accesso a ogni attività didattica.”*

I docenti curricolari, hanno garantito agli allievi con disabilità la fruizione delle attività svolte per il resto degli alunni, raccordandosi sempre con il docente di sostegno e calibrando le predette attività all'alunno in questione. In allegato, in una relazione di personalizzazione dell'offerta formativa in fase di valutazione di esame, restituito il quadro sinottico di n. allievi e tipologia prova (curricolare /differenziata/equipollente) con specificazione riguardo ai bisogni di sostegno e/o assistenza durante il colloquio d'esame:

Studenti con disabilità	Prova d'esame curricolare (come da PEI redatto ai sensi del D.L.gs 66/2017)	Prova d'esame differenziata (come da PEI redatto ai sensi del D.L.gs 66/2017)	Prova d'esame equipollente (come da PEI redatto ai sensi del D.L.gs 66/2017)	Necessità di docenti di sostegno	Necessità dell'educatore professionale o assistente alla persona
N. 3	n. /	n. 2	n. 1	n. 3	n. 1

Per ulteriori dettagli si allegano n. 7 buste chiuse contenenti le documentazioni relative agli studenti da esaminare (3 contenenti PEI e 4 contenenti PDP).

In riferimento al n. 4 di studentesse con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e con Bisogni Educativi Speciali (BES) si specifica che svolgeranno la prova d'esame in riferimento ai Piani Didattici Personalizzati.

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

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

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

1.1 Tabelle - Allegato C

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL’OFFERTA FORMATIVA

MODULI DI ORIENTAMENTO

MODULAZIONE micro UDA

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

28 Settembre 2023: attività di orientamento in uscita a scuola: incontro con “Recruiting Grimaldi Group”

18 Ottobre 2023: attività di orientamento in uscita a scuola: incontro con “Arpal e CCIAA – Brindisi

4 Dicembre 2023: attività di orientamento in uscita a scuola: Microseminario in collaborazione con la FIC (federazione Italiana Cuochi) dal tema: “La sostenibilità, le tecniche, la contemporaneità e il green food nella cucina moderna

5 Febbraio 2024: attività di orientamento in uscita a scuola: presentazione corsi professionalizzanti post diploma - Scuola Internazionale di Cucina “ALMA”

9 Febbraio 2024: attività di orientamento in uscita a scuola: presentazione corsi post diploma –“ ITS Academy” sul Turismo

4 Marzo 2024: attività di orientamento in uscita a scuola: presentazione corsi post diploma - “INCIBUM”

25, 27 Marzo, 17 Aprile 2024: ciclo di incontri di orientamento con la società “Etjca” (orientamento al lavoro: 8 ore); diritti e doveri: 2 ore)

19 Aprile 2024: PERTINI DAY RECRUITING: “Quando la scuola e il lavoro si incontrano”- Iniziative di orientamento al lavoro rivolte ad aziende del settore turistico ed enogastronomico

1. AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA

EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ

14 Febbraio 2024: Partecipazione allo spettacolo “Vite Spezzate” presso il teatro Kismet di Bari, Progetto-Concorso “Dal palcoscenico alla realtà”finalizzato alla promozione della cultura della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro

TIROCINIO INTERNO

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

PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE

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

iodica 2023-2024”

10 Maggio 2024: LABORATORIO DEL SALE IODIO INFORMA 2.0: attività laboratoriale con gara enogastronomica

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

21 Marzo 2024: nell’ambito del Percorso SapereCoop “Cosa ho messo nel carrello?” (Prodotti e Consumi consapevoli) – partecipazione ad un incontro presso Ipercoop, centro commerciale Le Colonne di Brindisi

4 Aprile 2024: nell’ambito Percorso SapereCoop “Cosa ho messo nel carrello?” – partecipazione incontro conclusivo (lezione-laboratorio) in classe

LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR

25 Ottobre 2023: incontro in aula magna con AIDO-PTOF, progetto sulla solidarietà

16 Dicembre 2023: incontro in aula magna con AVIS-PTOF, progetto sulla solidarietà

22 Febbraio 2024: Progetto “Corsa contro la fame”

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

AFFETTIVAMENTE - Percorsi ASL BR

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

CULTURA DELLA LEGALITA' - ARMA DEI CARABINIERI

CORSI-CONCORSO TALENT

12,14,22,24 Aprile 2024: partecipazione al corso “Cuochi di Bordo” di concerto con la Capitaneria di porto di Brindisi, nave MSC Sinfonia (porto di brindisi), con relativo esame finale

2. CREDITI FORMATIVI

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

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

ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA	SI NO
ACCOGLIENZA OPEN DAY IPEOA BR	SI NO
PERCORSI USR /PON/ASL DI EDUCAZIONE SOSTENIBILE	SI NO
ESPERIENZE DI FORMAZIONE PROFESSIONALIZZANTE NEL PROPRIO SETTORE DI STUDIO (corsi, incontri online)	SI NO
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA- CITTADINANZA E COSTITUZIONE	SI NO
VOLONTARIATO, SOLIDARIETA' COOPERAZIONE	SI NO
MERITI SPORTIVI, ATTIVITA' AGONISTICA	A LIVELLO
NAZIONALE/PROVINCIALE/REGIONALE (STUDENTE –ATLETA)	SI NO
PARTECIPAZIONE A EVENTI GARE CONCORSI INIZIATIVE DI CARATTERE VOCAZIONALE	SI NO
PERCORSI DI CERTIFICAZIONE LINGUISTICA	SI NO

3.CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

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

SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare		
MATERIA : Italiano	DOCENTE : Stefania Leaci	a.s.2023/2024 Classe V sez H
Testi e materiali	<p><u>Testi in adozione e consigliati</u> <u>Dispense/appunti digitali</u> Risorse sitografiche</p>	
Metodologia Attiva DDI	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Lezioni partecipate</u> ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curriculari ○ <u>Attività di recupero – sostegno – potenziamento</u> ○ 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	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);</u> ○ esercitazioni INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio ; ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza 	

		<ul style="list-style-type: none"> ○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza ; ○ altro (specificare) 	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p>	<p>conoscere in modo significativo la vita, le opere e lo scenario storico di ogni singolo autore ;</p> <p>conoscere lo sfondo storico sociale in cui opera ogni autore;</p>	<p>Letteratura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere in un testo letterario gli stili 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. • Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni 	<p>Competenza linguistica</p> <p>a.</p> <p>Comunicazione orale</p> <p>b.</p> <p>Produzione scritta</p> <p>c.</p> <p>Competenze digitali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione

			in rete. Competenza letteraria a. Individuare informazioni, storicizzare il testo e riassumerlo b. Rielaborazione del testo e comprensione del senso globale (tra storicizzazione e attualizzazione)
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Le abilità comunicative e le tipologie testuali	<ul style="list-style-type: none"> • Il testo letterario • Il testo argomentativo • Il testo espositivo argomentativo su tematiche di attualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere testi in base allo scopo comunicativo richiesto: <ul style="list-style-type: none"> - analisi testuale - testo argomentativo - tema storico - tema di attualità <p>Preparare un intervento sulla base di una scaletta argomentativa in un contesto dato</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo

<p>2. La fine dell'ottocento: verismo e decadentismo</p>	<p>Conoscere le caratteristiche generali del romanzo realista; Conoscere gli aspetti generali della filosofia positivista; Conoscere vita e opere di Emile Zola; Conoscere i principi del naturalismo; Conoscere le caratteristiche generali del romanzo naturalista; Conoscere vita e opere di Giovanni Verga; Conoscere la trama e le caratteristiche stilistiche dei romanzi di Verga; Conoscere le caratteristiche generali del parnassianesimo; Conoscere i principi del simbolismo e dell'allegorismo; Conoscere le caratteristiche generali del decadentismo e del simbolismo; Conoscere Vita e opere di Giovanni Pascoli; Conoscere Vita e opere di Gabriele D'Annunzio.</p>	<p>Individuare gli aspetti tematici e stilistici salienti dei romanzi realisti; Discutere criticamente gli aspetti generali della filosofia positivista; Discutere criticamente gli aspetti generali del naturalismo confrontandolo con altri indirizzi narrativi letterari; Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti; Confrontare e cogliere gli aspetti differenzianti del naturalismo rispetto al verismo; Discutere criticamente le opere di Giovanni Verga; Discutere criticamente gli aspetti generali della poesia simbolista; Discutere criticamente gli aspetti generali della poesia allegorica; Discutere criticamente gli aspetti generali del decadentismo e dell'estetismo; Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti; Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Giovanni Pascoli; Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Gabriele D'Annunzio.</p>	<p>o libro di testo</p>
---	---	---	-------------------------

<p>3. Il primo novecento: avanguardie, sperimentalismi e romanzo modernista</p>	<p>Conoscere il contesto storico ed ideologico delle avanguardie europee di primo Novecento; Conoscere i principali aspetti programmatici dei manifesti del Futurismo italiano; Conoscere le caratteristiche generali della poesia crepuscolare; Conoscere vita e opere di Luigi Pirandello; Conoscere vita e opere di Italo Svevo.</p>	<p>Cogliere il nesso tra contesto storico-ideologico del primo Novecento ed avanguardie; Discutere criticamente le proposte futuriste in relazione alla tradizione della nostra letteratura; Discutere criticamente alcuni testi della narrativa e del teatro pirandelliano Individuare gli aspetti salienti della drammaturgia pirandelliana Individuare gli aspetti tematici e stilistici caratterizzano il romanzo del Novecento Conoscere la trama e sapere discutere criticamente i principali romanzi di Italo Svevo</p>	<p>○ libro di testo</p>
<p>4. La poesia italiana dal primo novecento al secondo dopoguerra e la prosa del secondo novecento</p>	<p>Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica; Conoscere vita e opere di Giuseppe Ungaretti; Conoscere vita e opere di Eugenio Montale conoscere vita e opere di Primo Levi</p>	<p>Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica; Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Ungaretti; Riflettere e discutere sull'opera di Primo Levi e il dramma storico dell'Olocausto</p>	<p>○ libro di testo</p>

--	--	--	--

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

La classe, in linea generale, ha dimostrato un impegno e un interesse verso la disciplina costanti raggiungendo risultati discreti.

Scheda Disciplinare			
MATERIA : STORIA	DOCENTE : STEFANIA LEACI	a.s.2023/2024	Classe V sez H
Testi e materiali	<u>Testi in adozione e consigliati</u> <u>Dispense fornite dall'insegnante</u>		
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 		
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>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>competenza alfabetica funzionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere in modo significativo fatti, fenomeni, processi, vita quotidiana dei diversi periodi storici • conoscere i termini specifici della storia e della storiografia; • dimostrare di aver conoscenza degli strumenti principali della ricerca storica (documenti scritti, fonti artistiche e fotografiche, tecniche di ricerca sociale) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere presentare il periodo storico sotto i profili: politico, economico, sociale, culturale • saper usare in maniera appropriata concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storicoculturali • saper analizzare e interpretare documenti e fonti storiche 	<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.
<p>BLOCCHI TEMATICI</p> <p>UDA</p> <p>(primo e secondo quadrimestre)</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Risorse/Materiali</p>
<p>1. DALLA BELLA EPOQUE ALLA GRANDE GUERRA</p>	<p>Inizio della società di massa in Occidente</p> <p>Caratteri della Belle époque</p> <p>Letà giolittiana: trasformazioni economiche e sociali</p> <p>La Prima guerra mondiale: cause remote e prossime</p> <p>Sviluppi ed esito della Grande guerra e conseguenze politiche, economiche e sociali in Europa e nel mondo ;</p> <p>I problemi del dopoguerra in</p>	<p>Ricostruire i processi di trasformazione del primo Novecento in Italia e nel mondo cogliendo elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, teorici e politici nell’affrontare i caratteri degli imperialismi e dei nazionalismi europei</p> <p>Utilizzare fonti storiche dei secoli XIX e XX di diversa tipologia</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall’insegnante ○ Altro (specificare)

	Europa e Le divisioni tra l'Europa dei vinti e dei vincitori	<p>ricavandone informazioni su eventi storici</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche</p> <p>Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali avvenuti in Italia, in Europa e nel mondo tra la Prima guerra mondiale e la grande crisi del 1929</p>	
2. L'EUROPA TRA DITTATURA E DEMOCRAZIA	<p>Situazione politica ed economica dell'Italia del dopoguerra</p> <p>Origini e ascesa del fascismo</p> <p>Caratteri ideologici, politici e sociali del fascismo</p> <p>Società e cultura sotto il regime fascista</p> <p>Caratteri e diversi volti dell'antifascismo</p> <p>Leggi razziali e antisemitismo</p> <p>La rivoluzione russa e l'URSS da Lenin a Stalin</p> <p>Caratteri ideologici e politici del nazionalsocialismo</p> <p>Società e cultura sotto il regime nazista</p> <p>Cause immediate e sviluppi della prima fase della</p> <p>Seconda guerra mondiale</p> <p>Situazione mondiale alla vigilia della Seconda guerra mondiale</p> <p>Colonialismo e processi di indipendenza</p> <p>Cause e caratteri della Shoah</p> <p>Principali fasi, dinamiche e</p>	<p>Ricostruire i processi di trasformazione della popolazione nei primi trent'anni del Novecento cogliendo elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, naturali e politici</p> <p>Individuare gli elementi fondanti gli organismi internazionali</p> <p>Cogliere i legami esistenti tra la Società delle Nazioni e gli attuali organismi internazionali</p> <p>Comprendere l'importanza del rispetto degli organismi internazionali per esercitare con consapevolezza diritti e doveri</p> <p>Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali introdotti in Europa dai regimi totalitari (fascismo, nazismo, stalinismo)</p> <p>Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale</p> <p>Operare confronti tra le diverse realtà politiche toccate dai totalitarismi</p> <p>Ricostruire i processi di trasformazione della popolazione e del territorio sotto i regimi totalitari cogliendo elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le trasformazioni delle tecniche di</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)

	<p>strategie militari della Seconda guerra mondiale</p> <p>L'Italia dal fascismo alla Resistenza</p> <p>Conseguenze della guerra</p> <p>Situazione del mondo dopo la Seconda guerra mondiale</p> <p>Origine, fasi e conseguenze della guerra fredda</p> <p>ONU e questione tedesca</p> <p>Nascita dell'Unione europea</p>	<p>comunicazione e della propaganda politica nei regimi totalitari</p> <p>Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali venuti nel corso della Seconda guerra mondiale</p> <p>Ricostruire i processi di trasformazione delle strutture della popolazione cogliendo elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito Le trasformazioni delle tecniche militari nel corso della Seconda guerra mondiale</p> <p>Individuare le strette interconnessioni tra guerra, scienza e tecnologia</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali relativo ai concetti di genocidio, olocausto, Shoah, Soluzione finale e dimostrare consapevolezza della loro evoluzione nel tempo</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche</p>	
			<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante

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

La classe, in linea generale, ha dimostrato un impegno e un interesse verso la disciplina costanti raggiungendo risultati discreti.

Scheda Disciplinare		
MATERIA : INGLESE	DOCENTE : TAVERI ANNA LUISA	a.s.2023/2024 Classe V sez H
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Audiovisivi Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> X Lezioni partecipate X Attività di recupero – sostegno – potenziamento X Misure compensative e dispensative X Partecipazione ad attività extra-curricolari X Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione Gsuite for Education (Google Classroom) Dispense tematiche, chat, restituzione degli elaborati scritti tramite posta elettronica 	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> <ul style="list-style-type: none"> X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); X esercitazioni INVALSI 0 test a tempo con auto punteggio; X verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); X project works X colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i>	

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

quadrimestre)			
<p>1. FOOD SAFETY PRECAUTIONS/ H.A.C.C.P.</p>	<p>Funzioni linguistico-comunicative e strutture grammaticali essenziali di livello B2</p> <p>Lessico pertinente ai contenuti specifici affrontati</p> <p>Lessico essenziale relativo ai contenuti delle discipline non linguistiche</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, specie quelle tecnico- professionali di settore, in relazione ai nuovi sistemi di preparazione e conservazione del cibo</p> <p>Hygienic Rules</p> <p>The seven principles of HACCP</p>	<p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, articoli, testi autentici/semiautentici e filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore. Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e internazionale in materia di HACCP.</p> <p>Rispettare ed applicare correttamente e in autonomia procedure e processi definiti nell'iter produttivo anche in contesti non conosciuti</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Garantire la sicurezza del cliente</p> <p>Utilizzare gli strumenti linguistici necessari all'applicazione di tecniche di lavorazione e produzione</p>	<p>X libro di testo</p> <p>X risorse online</p> <p>X materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>X materiale autentico</p> <p>X You Tube</p>

<p>2. ON THE JOB</p>	<ul style="list-style-type: none"> - School-work training and relevant documents (C.V. and Covering Letter, Job interview simulations) - How to look for Training and Apprenticeships <p>Job vocabulary</p>	<p>Utilizzare lessico ed espressioni di base relativi ad attività ordinarie, di studio e lavoro</p> <p>Comprensione scritta e orale di annunci di lavoro Stesura di application letter/mail</p> <p>Identificare le info salienti in un annuncio di lavoro; - Redigere una domanda di lavoro in modo corretto; - Compilare un CV; - Interagire in situazioni di lavoro di gruppo, reali o simulate, anche attraverso gli strumenti della comunicazione in rete.</p> <p>Simulazione di job interviews</p>	<p>X libro di testo</p> <p>X risorse online</p> <p>X materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>X YouTube</p> <p>X materiale autentico</p>
<p>3. A PLACE TO WORK IN Restaurants & Promotions/ Advertising</p>	<p>The main kinds of eating places Marketing research</p> <p>How to promote your pastry shop</p>	<p>Diversificare il servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>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>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di strutture</p> <p>Utilizzare tecniche di lettura e scrittura in lingua inglese</p>	<p>X libro di testo</p> <p>X risorse online</p> <p>X materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>X You tube</p> <p>X materiale autentico</p>

		Diversificare il servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato	
4. THE BREAD AND CONFECTIONERY INDUSTRY	<p>Why a Bakery Industry? What is a Confectionery industry?</p> <p>Desserts Vocabulary Lessico pertinente ai contenuti specifici affrontati</p>	<p>Utilizzare gli strumenti linguistici necessari all'applicazione delle tecniche di lavorazione e produzione.</p> <p>Applicare correttamente ed in autonomia procedure e processi relativi all'iter produttivo anche in un contesto internazionale.</p>	<p>X libro di testo</p> <p>X risorse online</p> <p>X materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>X You Tube</p> <p>X materiale autentico</p>
5. SUSTAINABILITY	<ul style="list-style-type: none"> - Definition of "Sustainability" - Sustainable food and Organic Food - GMOs vs Slow Food - The Zero Hunger Challenge: two institutions fighting hunger: FAO and WFP 	<p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente (bambini, anziani, diversamente abili)</p> <p>Comprendere i punti principali di testi orali e scritti in lingua standard relative ad ambiti di interesse generale</p> <p>Scrivere testi chiari e dettagliati, coerenti e coesi</p>	<p>X libro di testo</p> <p>X risorse online</p> <p>X materiale prodotto dall'insegnante</p> <p>X You Tube</p>

<p>6. ED. CIVICA</p>	<p><i>“La Costituzione al centro dell’Europa”</i>: nello specifico: “LA DICHIARAZIONE UNIVERSALE DEI DIRITTI DELL’UOMO”</p>	<p>Analizzare e commentare i simboli e i valori sanciti dalla ‘Dichiarazione Universale dei Diritti dell’Uomo’, nonché saper collocare la propria dimensione di Cittadino in un contesto europeo e mondiale.</p>	<p>X risorse online X materiali prodotti dall’insegnante X You Tube</p>
--------------------------	--	--	---

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

La classe, composta da n.16 alunni, di cui 3 portatori di handicap (due con programmazione differenziata e uno curricolare con obiettivi minimi e 4 DSA), si è dimostrata, nel complesso, abbastanza corretta nel rispetto delle regole. Per contro, la partecipazione al dialogo educativo è risultata alquanto discontinua e poco attiva, accanto ad un impegno domestico piuttosto superficiale e questo per gran parte degli alunni. Ciò in conseguenza di un metodo di studio poco efficace insieme ad una limitata autonomia specie riguardo alle abilità di base, che risultano purtroppo non ancora del tutto acquisite.

Prof.ssa Anna Luisa Taveri

Scheda Disciplinare		
MATERIA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DOCENTE : PROF.SSA CARRIERE VIOLA	a.s.2023/2024 Classe V sez H
Testi e materiali anche DDI	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Testi in adozione e consigliati</u> ○ <u>Dispense/appunti/schemi/mappe predisposte dal docente</u> ○ Libro di testo versione digitale ○ Risorse sitografiche 	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Lezioni partecipate</u> ○ <u>Attività di recupero – sostegno – potenziamento</u> ○ <u>Misure compensative e dispensative</u> ○ Piattaforme IPEOA BR ○ DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION ○ Gsuite for Education (Google Classroom) ○ <u>Interazione</u> 	
Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);</u> ○ esercitazioni INVALSI ○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione, relazioni); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ <u>colloqui e verifiche orali</u> <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>frequenza scolastica</u> ○ <u>svolgimento di compiti di apprendimento</u> 	

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>- competenza alfabetica funzionale</p> <p>- competenza digitale</p> <p>- competenza imprenditoriale</p> <p>- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<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. • 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. <p>e Sistema HACCP.</p>	<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. • 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>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 produttiva di interesse. • 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"> • Sviluppo sostenibile • Nuovi prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>La qualità del prodotto alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza alimentare <ul style="list-style-type: none"> • L' HACCP e l'igiene professionale • La contaminazione fisica e chimica degli alimenti : i prodotti fitosanitari, la contaminazione da contenitori, la contaminazione da metalli • La contaminazione biologica: malattie di origine alimentare, forme patologiche causate da batteri e virus, i parassiti e le patologie derivanti, i funghi, i prioni 	<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 documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione. Redigere un piano di HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte cartacea e risorse digitali ○ materiali prodotti dall'insegnante

	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche analitiche di controllo microbiologico: normativa, campionamento. 		
3. FAMIGLIA E SOCIETA': salute e benessere	<p>La dieta nelle diverse fasi della vita: età evolutiva, età senile, in gravidanza, durante l'allattamento, per la donna in menopausa, per gli sportivi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione equilibrata e varie tipologie dietetiche: la dieta Mediterranea, le diete vegetariane, la dieta macrobiotica, la relazione tra attività fisica e salute, dieta razionale ed equilibrata in caso di malattie metaboliche: diabete. • La dietoterapia: cancro, intolleranza al lattosio, celiachia, allergie alimentari, malnutrizioni, diabete mellito, malattie cardiovascolari, dislipidemia, ipertensione arteriosa, iperuricemia e gotta, malattie congenite, malattie metaboliche congenite, osteoporosi, disturbi del comportamento alimentare. 	<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 situazione di partenza registra una partecipazione che appare complessivamente positiva e propositiva. I fattori che concorrono a creare tale clima sono legati alla disponibilità a svolgere le attività di classe nel rispetto delle regole ma con spirito non sempre attivo.

Le fasce di livello identificabili all'interno della classe, frutto dell'impegno profuso e dell'interesse allo studio della materia, sono tre: un primo piccolo gruppo si distingue per un'applicazione costante e per un buon livello di sviluppo delle capacità logiche ed espressive e per il fatto che esegue compiti in modo autonomo con buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Un secondo gruppo rientra nell'ambito di un livello soddisfacente dal momento che presenta un discreto sviluppo delle abilità di base ed un'applicazione nel complesso adeguata. Infine, un terzo piccolissimo gruppo presenta delle competenze acquisite in maniera essenziale che rivelano incertezze metodologiche e un approccio allo studio non del tutto soddisfacente.

Scheda Disciplinare		
MATERIA: Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria	DOCENTE : Lorenzo Marrazzo	a.s.2023/2024 Classe V sez H
Testi e materiali	<ul style="list-style-type: none"> X Testi in adozione e consigliati X Dispense/appunti digitali X Laboratori di settore X Piattaforme di settore X Risorse sitografiche 	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> X Lezioni partecipate X Attività di laboratorio X Partecipazione ad attività extra curriculari X Attività di recupero – sostegno – potenziamento X Misure compensative e dispensative 	
Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); X project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); X colloqui e verifiche orali <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> X frequenza scolastica X svolgimento di compiti di apprendimento 	

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>Competenze personali e sociali. Imparare ad imparare e a progettare. Collaborare e partecipare. Acquisire e interpretare l'informazione ricevuta.</p>	<p>Conoscere gli ingredienti base da utilizzare nelle preparazioni per abbinarli in base ai loro principi nutritivi, alle loro caratteristiche organolettiche, alla loro provenienza, al loro aspetto, al loro colore.</p>	<p>Saper riconoscere gli ingredienti ottimali per la realizzazione delle preparazioni dolciarie, le giuste tecniche di abbattimento, cottura, refrigerazione, anche in un contesto di diete speciali.</p>	<p>Realizzare preparazioni di qualità, che rispecchino i canoni della buona pasticceria, anche in funzione di eventuali patologie o stati particolari. Lavorare in team rispettando le regole del vivere civile. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Avere cura di sé e del proprio aspetto.</p>
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
<p>1. La Pasticceria nazionale</p>	<p>I prodotti agroalimentari di qualità. Il riconoscimento dei prodotti tipici in Italia. I marchi di qualità europei. La pasticceria regionale. Tradizioni gastronomiche e dolci tipici delle venti regioni italiane.</p>	<p>Saper riconoscere i prodotti di qualità a seconda del loro marchio europeo. Saper riconoscere le varie specialità locali, regionali e nazionali.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> libro di testo <input checked="" type="checkbox"/> risorse online <input checked="" type="checkbox"/> materiali prodotti dall'insegnante</p>

<p>2. La Pasticceria internazionale</p>	<p>La pasticceria europea. Pasticceria classica e internazionale. Tradizioni e prodotti tipici. Il pane con marchio IGP.</p>	<p>Saper riconoscere le principali realizzazioni europee.</p>	<p>X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante</p>
<p>3. Ricettario</p>	<p>Come è organizzato il ricettario. L'abbinamento cibo-vino. Preparazioni di base. Dolci al taglio. Dolcetti, biscotti, fritti. Dolci al cucchiaio. Altri dessert.</p>	<p>Saper organizzare un ricettario e creare il giusto abbinamento cibo/vino. Saper realizzare le preparazioni di base e, con queste, altre varianti.</p>	<p>X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante</p>

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

La classe ha mostrato un livello soddisfacente di impegno ed interesse, rispetto delle regole e partecipazione.

Scheda Disciplinare		
MATERIA : Meccanica e Tecnologia	DOCENTE : Luca De Guido	a.s.2023/2024 Classe V sez H
Testi e materiali	<u>Testi in adozione e consigliati</u> <u>Dispense/appunti digitali</u> Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva DDI	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Lezioni partecipate</u> ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curricolari ○ <u>Attività di recupero – sostegno – potenziamento</u> ○ 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	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni)</u>; ○ esercitazioni INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio ; ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza ; ○ altro (specificare) 	

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<ul style="list-style-type: none"> •competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza digitale; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali 	<p>Conoscere in modo significativo il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro e di vita, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Immaginare modifiche di mezzi di trasporto in base a nuovi bisogni e necessità •Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno •Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. 	<p>Al termine del corso, l'alunno dovrà essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno. •Riconoscere macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno. •Gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno. •Attuare 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 alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
<p>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Risorse/Materiali</p>

1. I trasportatori industriali	<ul style="list-style-type: none"> •Tipologie di trasporti industriali •Elementi costitutivi dei trasporti industriali 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. • Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo
2. Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature per la cottura • Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare. •Attrezzature per il cioccolato. •Tipologia, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e descrivere i principali componenti di circuito elettropneumatico di macchine del settore. •Condurre e controllare macchine e impianti del settore. •Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo
3. Elettropneumatica e sistemi automatici	<ul style="list-style-type: none"> • Principali componenti dell'elettropneumatica. • Le logiche di comando. • Il PLC. 	<ul style="list-style-type: none"> •Individuare e descrivere i principali componenti di circuito elettropneumatici di macchine del settore. •Funzionamento dei circuiti elettropneumatici. • Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo
4. La gestione dei processi produttivi	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologia di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane. •Metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione. 	<ul style="list-style-type: none"> •Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo

<p>5. Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il controllo di qualità per incrementare il valore aggiunto al prodotto finito. • Influenza delle tecniche del controllo qualità nel plan lay out aziendale. • La sicurezza ambientale. • Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. • Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo
---	--	---	--

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

La classe, in linea generale, ha dimostrato un impegno e un interesse verso la disciplina costante raggiungendo risultati discreti nonostante la natura tecnica della materia apparentemente lontana dal background degli studi di indirizzo. Ha dimostrato rispetto per le regole, correttezza e responsabilità.

Scheda Disciplinare			
MATERIA : MATEMATICA	DOCENTE : Mello Miriam		a.s.2023/2024 Classe V sez H
Testi e materiali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testi in adozione e consigliati ○ Dispense/appunti digitali ○ Materiali su Classroom ○ Risorse sitografiche 		
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione partecipata ○ Partecipazione ad attività extra curriculari ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Flipped classroom, Gsuite for Education (Google Classroom) 		
Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (verifiche scritte e orali) ○ Test a tempo on line con autovalutazione ○ Verifiche scritte strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione ○ Project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica ,interesse, partecipazione e impegno a casa 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. competenza digitale 5.competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.	Conoscenze informatiche di base	<ul style="list-style-type: none"> ● organizzare e gestire il proprio apprendimento ● utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro ● comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica ● Utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica di funzioni ● Descrivere le proprietà

			qualitative e quantitative di una funzione
--	--	--	--

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
Ripasso argomenti anni precedenti	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolo algebrico: monomi e polinomi • Equazioni e disequazioni di primo grado intere e fratte • Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte • Il piano cartesiano • Equazione di una retta e sua rappresentazione • Le funzioni elementari: razionali intere di primo e di secondo grado • Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure di calcolo • Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa • Riconoscere relazioni fra variabili • Rappresentare il grafico delle funzioni elementari 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • materiali e test pubblicati su classroom
Le disequazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di disequazione • Gli intervalli • Disequazioni intere di primo grado • Disequazioni intere di secondo grado • Disequazioni fratte 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il significato di soluzione di una disequazione • Saper applicare i procedimenti di risoluzione delle disequazioni • Saper applicare regole e formule • Saper usare il linguaggio specifico 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • YouTube • Materiali e test pubblicati su classroom

<p>Funzioni e Studio di funzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di relazione e funzione • Classificazione delle funzioni • Dominio naturale delle funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte • Zeri e segno di una funzione • Proprietà delle funzioni • Concetto intuitivo di limite finito e infinito, sinistro e destro. • Calcolo di semplici limiti • Forma indeterminata ∞/∞ • Concetto di asintoto • Definizione di Asintoto • Asintoto verticale, orizzontale e obliquo. • Concetto di derivata prima di una funzione e suo significato geometrico • Calcolo della derivata prima di semplici funzioni razionali intere 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure di calcolo <ul style="list-style-type: none"> • Funzioni razionali intere e fratte : calcolo del dominio, intersezioni con gli assi e segno • Calcolo di semplici limiti • Calcolo dell'asintoto verticale, orizzontale e obliquo. • Concetto di derivata prima di una funzione e significato geometrico • Calcolo della derivata prima di semplici funzioni razionali intere • Calcolo del massimo e/o minimo di semplici funzioni razionali 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • YouTube • Materiali e test pubblicati su su classroom
---	---	--	---

- Massimi e minimi di una funzione , crescita e decrescenza di semplici funzioni razionali intere.
- Approccio allo studio di una funzione:
- dalle caratteristiche di una funzione al suo grafico
- dal grafico di una funzione alle sue caratteristiche.

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

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

Gli obiettivi minimi, con conoscenze e competenze essenziali, sono stati raggiunti dalla maggior parte della classe. Un ristretto gruppo ha acquisito conoscenze complete, un linguaggio appropriato, una efficace capacità di analisi e sintesi, una autonomia ed efficacia nell'organizzazione personale dello studio.

Complessivamente si può ritenere più che sufficiente il bagaglio culturale acquisito.

15 maggio 2024

Firma docente

Mello Miriam

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

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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

APPENDICE NORMATIVA

- Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/24, 22 marzo 2024.
 - d.m. n.1095 del 2019
 - d.m. 769 del 2018

I presente documento si intende elaborato in osservanza al principio ribadito dal Garante per la protezione dei dati personali – Dipartimento libertà pubbliche e sanità, nota al MIUR PROTOCOLLO.U.0010719.21-03-201 diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 - Indicazioni operative. Tanto nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali. Brindisi, 15 maggio 2024

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

LEACI STEFANIA	ITALIANO E STORIA
TAVERI ANNA LUISA	LINGUA INGLESE
VERARDO MARIA CONCETTA	LINGUA FRANCESE
ZUMBO ANNARITA	DIRITTO E TEC.SERV. RIST.
CARRIERE VIOLA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.NE
MARRAZZO LORENZO	LAB.SERV.ENOGASTR. PASTICCERIA
DE GUIDO LUCA	MECCANICA E TECNOLOGIA
DE PASCALI GIUSEPPE	CHIMICA E TECNOLOGIA
PERRONE SAVERIO	IRC
MELLO MIRIAM	MATEMATICA
COLUCCI GIOVANNI	SCIENZE MOTORIE
MOSCATELLI NATALINA	LAB. CHIMICA
LIGORIO GIUSEPPA	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI
DE LUCA CRISTINA	SOSTEGNO
PEZZUTO ANTONIO	SOSTEGNO
CATANIA VALERIA	SOSTEGNO

Il Dirigente Scolastico
Cosimo Marcello Castellano