

Protocollo	Classificazione
5862/2024	IV-Didattica



Esami di Stato conclusivi del corso di studi

D.Lgs. n. 62 del 2017

Ordinanza Ministeriale 22 marzo 2024, n. 55

“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

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

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe V Sez I

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 ANTELM I Angela				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
RIEZZO Federica	Lingua e Letteratura Italiana	X	X	X
RIEZZO Federica	Storia	X	X	X
COLUCCI Giuseppina	Lingua Inglese	X		X
DE MARCO Laura	Lingua Francese	X	X	X
SOZZO Sergio	Matematica		X	X
BALDASSARRE Valentina	Scienza e cultura dell'alimentazione			X
ANTELM I Angela	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	X
PELLEGRINO Mirella	Laboratorio di servizi enogastronomici – Sett. Sala e vendita	X	X	X
ZITO Maria Carmela	Laboratorio di servizi enogastronomici – Sett. Cucina			X
COLUCCI Giovanni	Scienze motorie e sportive	X	X	X
PERRONE Saverio	IRC	X	X	X
PEREZ Ana Maria	Sostegno			X
MARRA Mariangela	Sostegno			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 seguono un piano di studi innovativo per contenuti, ore disciplinari e metodologie, così come previsto dalla Riforma dell'istruzione secondaria superiore e in particolare dal **D.P.R. 87/2010** che norma il **Riordino per gli Istituti professionali**.

Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

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

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

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

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

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

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

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

- nuovi indirizzi (in numero di 11) sempre più coerenti con il sistema produttivo che caratterizza il “Made in Italy”;
- modello didattico basato sulla personalizzazione dell’offerta formativa, sull’uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un’integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze;
- didattica orientativa finalizzata ad accompagnare e indirizzare le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi;
- valorizzazione dell’autonomia didattica fondata su maggiore flessibilità e materie aggregate per assi culturali;
- articolazione in un biennio unitario, seguito da un triennio finalizzato all’approfondimento della formazione dello studente.

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

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

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

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

Il P.E.Cu.P. presuppone l’acquisizione di una serie di **Risultati di apprendimento comuni** a tutti i percorsi - declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze - aventi l’obiettivo di far acquisire alle studentesse e agli studenti competenze generali, basate

sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

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

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

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

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

Il profilo è declinato e orientato all'interno delle validate macroaree 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 “SERVIZI DI SALA E VENDITA”

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

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 in **un colloquio**, che ha la finalità di **accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale** dello studente.

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

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

3.1 Le prove d'esame

Prima prova scritta

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

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

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

In data 10 maggio 2024 si è svolta la simulazione della prima prova scritta (allegata al presente Documento).

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 Articolazione Servizi di Sala e di vendita

- Scienza e cultura dell'alimentazione

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

La prova sarà 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 VI

TITOLO	CONTENUTI DI AMBITO DISCIPLINARE	
<p>1. Famiglia e società: salute e benessere</p>	<p>Lingua e letteratura italiana</p>	<p>Giovanni Verga, la famiglia Malavoglia</p> <p>La teoria dell’ostrica e il ciclo dei vinti di Verga.</p> <p>Gli “eccessi” dei Decadenti e il loro uso di sostanze per sostenere il processo creativo</p> <p>Il “nido” familiare di Giovanni Pascoli</p> <p>“Il fu Mattia Pascal” e il contrasto tra “forma” e “vita” (la famiglia trappola).</p> <p>La famiglia per Emma Bovary – Il Naturalismo francese</p> <p>Emarginazione nella famiglia: “La metamorfosi” di Kafka</p> <p>Salute e malattia ne “La coscienza di Zeno”</p>
	<p>Storia</p>	<p>Il primo dopoguerra in Italia e il nuovo ruolo della donna</p> <p>Fascismo - L’ideologia fascista e la campagna demografica.</p> <p>Nazismo e Fascismo: totale autosufficienza (autarchia)</p> <p>La politica demografica di Mussolini: la donna angelo del focolare</p> <p>Le riforme di Giolitti.</p> <p>La disgregazione sociale e familiare nello Stalinismo</p>
	<p>Scienza e cultura dell’alimentazione</p>	<p>Alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche</p>

		<p>La dieta nelle diverse fasi della vita: età evolutiva, in gravidanza, allattamento, adulta, senile, per gli sportivi.</p> <p>La dietoterapia: allergie, intolleranze alimentari, malattie correlate all'alimentazione.</p>
	Lingua Inglese	Marketing - Spirit and Liqueurs- Energy drinks- Eating disorders
	Matematica	Saper interpretare il grafico di una funzione- Dal grafico le caratteristiche della funzione
	Lab. di Servizi enogastronomici-Settore Sala e vendita	Catering e banqueting
	Lab. di Servizi enogastronomici-Settore Cucina	<p>La cucina nel mondo: fattori che influenzano le culture alimentari (Cina, India, Giappone, America, Europa continentale e mediterranea)</p> <p>Cultura alimentare a confronto: cucina ebraica e musulmana</p> <p>Prodotti tipici della cucina italiana e ultime tendenze culinarie</p> <p>Lettera aperta ai lettori da un goloso</p>
2. Igiene e sicurezza	Lingua e letteratura italiana	<p>Lo sfruttamento minorile in riferimento alla novella "Rosso Malpelo" di Verga.</p> <p>D'Annunzio e il rischio del "vivere inimitabile": le imprese.</p> <p>Luigi Pirandello: vivere come un'ombra indifesa ("Il fu Mattia Pascal").</p> <p>Il manifesto futurista sulla cucina.</p> <p>Il "dandy" nei romanzi dell'Estetismo</p> <p>L'uomo scarafaggio nella "Metamorfosi" di Franz Kafka</p>

	<p>L'inetto nell'opera di Italo Svevo</p> <p>L'Estetismo e la figura del "dandy"</p>
Storia	<p>I progressi nella medicina durante la Seconda Rivoluzione Industriale</p> <p>La vita di trincea nella Prima Guerra Mondiale</p> <p>La propaganda dei regimi totalitari sulla cura del corpo.</p> <p>La guerra "igiene del mondo" per i Futuristi - Prima guerra mondiale.</p> <p>La "società dei consumatori".</p> <p>Società di massa del XX sec.</p> <p>Il Terrore durante lo Stalinismo – La Rivoluzione russa</p> <p>Le condizioni igieniche nei campi di sterminio: L'Olocausto</p>
Scienza e cultura dell'alimentazione	<p>La sicurezza alimentare</p> <p>L' HACCP e l'igiene professionale</p> <p>Contaminazione fisica, contaminazione chimica, contaminazione biologica degli alimenti</p> <p>Tecniche analitiche di controllo microbiologico</p>
Lingua Inglese	H.A.C.C.P
Matematica	Probabilità teorica classica
Lab. di Servizi enogastronomici-Settore Sala e vendita	<p>Normative sulla sicurezza e sulla tutela della salute.</p> <p>Normativa HACCP e normativa di tutela ambientale DLGS 81/08.</p>

	Lab. di Servizi enogastronomici-Settore Cucina	Il menù Progettazione attività ristorativa
3. Sostenibilità: innovazioni, tradizioni, “Made in Italy”	Lingua e letteratura italiana	L'importanza della natura nelle opere di Gabriele D'Annunzio D'Annunzio poeta “vate” e creatore di slogan Baudelaire e lo “spleen” La natura, rassicurante e inquietante in Giovanni Pascoli Il panismo mistico di Pirandello in “Uno, nessuno e centomila” I futuristi e la rottura con il passato Il romanzo moderno di Svevo e Pirandello
	Storia	La crisi di fine Ottocento. Invenzioni e scoperte: la Seconda Rivoluzione Industriale La Belle Epoque La società di massa. Fordismo e taylorismo Giolitti e la guerra in Libia Il Biennio Rosso e lotte operaie e contadine in Italia biennio rosso 1919-1920. Il Fascismo e la battaglia del grano Il Nazismo e il legame con gli antichi miti germanici
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Doppia piramide alimentare e ambientale Sostenibilità ambientale e nuovi

	prodotti alimentari La qualità del prodotto alimentare
Lingua Inglese	Sustainable food- 0Km- GMO organisms
Matematica	Studio di una funzione razionale fratta
Lab. di Servizi enogastronomici-Settore Sala e vendita	Il vino Principi di analisi sensoriale e degustazione Il bar Il beverage e i nuovi trend del settore Qualità e territorio Tecniche di gestione “Il menu”
Lab. di Servizi enogastronomici-Settore Cucina	Il mondo del cibo sotto brevetto: brevetti come innovazione, strumenti di conquista e di controllo economico

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 degli 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 dall'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, contempla:

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

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

• **Mission Turismo – Accoglienza e Servizi Viaggio**

• **Bottega Scuola di Enogastronomia - Pasticceria**

X **Servizio “ad arte” e tendenze social: bar , banqueting & catering**

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

Per la classe V[^] Sez. I le **attività PCTO** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico:

ANAGRAFICA DEL PCTO 2021/24

Articolazione SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIA Osservazione/affiancamento aziendale Project Work IFS (Tirocinio – Gestione eventi CCO IPEOA BR) Orientamento/Accompagnamento al lavoro	TITOLO	MONTE ORE
2021/22	Formazione PCTO	Corso alimentarista Corso sicurezza sui luoghi di lavoro	60
	Tirocinio interno	Catering & Banqueting CCO IPEOA BR Tirocinio al bar	
2022/23	Tirocinio interno di specializzazione funzionale	Catering & Banqueting CCO IPEOA BR	120
	Project work	Le Donne del Vino Altro specificare	
	Tirocinio integrato col territorio	Progetto Vino in-formazione Le Donne del Vino Altro specificare	
2023/24	Project work	Vino in Formazione Le Donne del Vino Altro specificare	30
	Tirocinio integrato col territorio	Start up di impresa Moduli di Orientamento Accoglienza- Tirocinio bar -OPEN DAY IPEOA BR -Banqueting & Catering Altro specificare	

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)

<p>Primo quadrimestre</p> <p>cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate</p> <p>prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale</p>
<p>ABILITA'</p> <p>essere consapevoli dell'importanza di scelte alimentari adeguate a stili di vita salutari. Riconoscere le questioni etiche, sociali e religiose che sono alla base delle scelte alimentari e del consumo delle bevande alcoliche</p>
<p>UDA SECONDO QUADRIMESTRE</p> <p>“La Costituzione al centro dell’Europa”</p> <p>Totale ore 14</p>
<p>COMPETENZE</p> <p>(Allegato C al D.M. n. 35/2020)</p> <p>Secondo quadrimestre:</p> <p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p>
<p>ABILITA'</p> <p>Interpretare i valori, i compiti e le funzioni stabiliti dalla Costituzione, degli Statuti regionali e dagli ordinamenti comunitari e internazionali, analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo</p>

COMPETENZE EUROPEE

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

7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

SEZIONE B - PROFILO CLASSE

1.COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE

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

Nel corso del triennio il numero di studenti appartenenti alla classe si è progressivamente ridotto per abbandoni o ripetenze. All'inizio del corrente a.s. essa risultava composta da n. 10 alunni (6 maschi, di cui tre con ripetenza e 4 femmine, di cui una con ripetenza), due dei quali provenienti da altra classe quinta. Nel corso dell'anno un'alunna ha formalizzato l'interruzione di frequenza, mentre altri due alunni hanno tenuto nel corso dell'anno una frequenza altamente irregolare, fino a non frequentare quasi più le lezioni nei mesi conclusivi del secondo quadrimestre. Per il resto, la frequenza degli studenti è stata, nel complesso, regolare sia nelle attività didattiche curricolari, che nelle attività extracurricolari programmate dall'istituzione scolastica.

Sotto il profilo disciplinare, il comportamento è stato complessivamente corretto.

Dal punto di vista degli apprendimenti, si sono fin da subito profilati due gruppi all'interno della classe: uno, più ristretto, costituito da studenti che hanno ottemperato con regolarità alle consegne date e hanno dato un contributo alla crescita educativa della classe, e l'altro, più numeroso, meno costante e meno attivo. E' emersa, quindi, la necessità di stimolare in questi alunni la costanza nell'impegno e di potenziare gli interventi didattici nell'ambito linguistico-espressivo, matematico, scientifico, vocazionale, economico – amministrativo. In particolare, le lacune e difficoltà riscontrate in tali ambiti sono state parzialmente recuperate e colmate.

Allo stesso modo, tutti gli alunni sono stati guidati e stimolati ad acquisire un autonomo ed efficace metodo di studio e a 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 ed alle particolari attitudini di ciascuna/o.

In generale la classe è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo-educativo che strettamente didattico-cognitivo, in modi e gradi diversi, commisurati all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ognuno. Nel superamento delle criticità registrate, le competenze raggiunte possono definirsi, nel complesso, più che sufficienti. Infine, l'attività didattica ha registrato uno svolgimento programmatico generalmente regolare.

Allievi con disabilità/DSA/BES
(art. 20 del D.Lgs. n. 62 del 2017)

In classe vi sono due alunni con disabilità (vds. documentazione allegata che è parte integrante del presente documento).

Per il resto, non vi sono alunni con BES diversi dalla disabilità.

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

CONOSCENZE	
	Livello medio - raggiunto
a) Conoscenza degli aspetti teorici fondamentali di ogni singola disciplina	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) Conoscenza della terminologia, delle 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 type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) Saper utilizzare in modo funzionale materiali e strumenti per l'attività di studio e lavoro	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" 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

STRUMENTI	Verifiche Orali	Prove Scritte	Test scelta multipla	Prove Pratiche	Quesiti a risposta breve	Saggi Brevi	Relazioni ind.li
Lingua e Letteratura Italiana	x	x			x	x	
Storia	x	x	x		x		
Lingua Inglese	x	x	x		x		
Lingua Francese	x	x	x				
Matematica	x	x					
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x				x
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	x	x	x				
Laboratorio di servizi enogastronomici – Sett. Sala e vendita	x	x		x			
Laboratorio di servizi enogastronomici – Sett. Cucina	x						
Scienze motorie e sportive				x			
IRC	x						x

Educazione civica	x	x					x
-------------------	---	---	--	--	--	--	---

3.VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1 Criteri di valutazione

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

- **personalizzazione/inclusività dell'offerta formativa** di cui al PAI, PDP, PEI con attenzione dedicata ai bisogni educativi di ciascun studente/studentessa 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	Non sa organizzare le conoscenze.

		commette errori. Si esprime in modo scorretto e improprio.	
5	Limitate e superficiali.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire modelli solo se guidato. Applica le conoscenze pur commettendo errori. Sa documentare in modo non sempre coerente e si esprime in modo impreciso.	Sa organizzare solo parzialmente le conoscenze anche se guidato.
6	Conosce i nuclei tematici fondamentali ma in modo non approfondito.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire semplici modelli pur con qualche imprecisione. Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Sa documentare in modo elementare e si esprime in modo semplice e sostanzialmente corretto.	Sa organizzare le conoscenze fondamentali se opportunamente guidato.
7	Complete ma non approfondite.	Sa applicare/costruire semplici modelli con relativa autonomia. Applica le conoscenze con lievi imprecisioni. Sa documentare e si esprime in modo corretto.	Sa organizzare le conoscenze fondamentali pur con qualche imprecisione.
8	Complete e approfondite solo parzialmente in modo autonomo.	Sa applicare/costruire modelli in modo autonomo. Applica in modo corretto le conoscenze. Sa documentare e si esprime con linguaggio corretto e appropriato.	Elabora in modo corretto le informazioni.
9-10	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi.	Sa applicare/costruire modelli complessi e articolati in modo autonomo. Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa documentare in modo personale e rigoroso. Si esprime in modo fluido utilizzando con consapevolezza i linguaggi settoriali.	Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo e sa effettuare valutazioni personali.

4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE

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

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

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

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

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

Per il resto, come già evidenziato, non vi sono in classe studenti con BES diversi dalla disabilità.

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 all'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.

In ogni caso si fa presente che alla classe V sez. I non sono abbinati candidati esterni.

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, Francese2, 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

5 febbraio 2024: attività di orientamento in uscita a scuola (presentazione corsi professionalizzanti post diploma della Scuola internazionale di cucina Alma)

9 febbraio 2024: attività di orientamento in uscita a scuola (presentazione corsi post diploma ITS Academy sul Turismo)

13,14,15 marzo 2024: ciclo di incontri di orientamento a scuola 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” (tenutosi presso la scuola)

7 maggio 2024: partecipazione di alcuni studenti interessati all’ Open Day della facoltà di Scienze dell’Economia-UNISALENTO

1. ATTIVITA’ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA

EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ

14 febbraio 2024: Partecipazione allo spettacolo “Vite Spezzate” presso il Teatro Kismet di Bari, finalizzato alla promozione della cultura della salute e della sicurezza nei 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: In Aula Magna la classe ha partecipato all’incontro informativo relativo al “Progetto LABORATORIO DEL SALE IODIO INFORMA 2.0-Programma di prevenzione dei disordini da carenza iodica 2023-2024”

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

15 novembre 2023: Uscita presso la distilleria “Tenuta Verola” di Carmiano (LE)

25 gennaio 2024: partecipazione allo spettacolo teatrale “Italiano prigioniero sono”, relativo al tema della guerra presso il Teatro Impero in Brindisi

20 febbraio 2024: Incontro con la Storia (a scuola): conversazione, corredata da documentazione d’epoca, con la Dr.ssa Katiuscia Di Rocco, direttrice della Biblioteca De Leo in Brindisi, sul tema della Shoah

21 marzo: nell’ambito del Percorso SapereCoop “Cosa ho messo nel carrello” (prodotti e consumo consapevole), partecipazione ad un incontro presso IperCoop Brindisi

4 aprile: nell'ambito del Percorso SapereCoop "Cosa ho messo nel carrello", partecipazione ad un incontro conclusivo in classe

LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR

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

AFFETTIVAMENTE - Percorsi ASL BR

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

CULTURA DELLA LEGALITA' - ARMA DEI CARABINIERI

CORSI-CONCORSO TALENT

Altro specificare

2. CREDITI FORMATIVI

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

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

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 extrascolastico 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

ITALIANO :

Scheda Disciplinare		
MATERIA: ITALIANO	DOCENTE: FEDERICA RIEZZO	a.s.2023/2024 Classe V sez I
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati LA MIA NUOVA LETTERATURA 3, Mondadori Education di Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Elena Sada Materiale cartaceo (fotocopie, appunti etc) Materiale fornito dalla docente (schede di sintesi, powerpoint) Risorse sitografiche Video disponibili su Youtube	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni partecipate ○ Brainstorming ○ Lezioni frontali ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom)	

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Interazione <p>Gsuite for Education (Google Classroom) Gruppo Whatsapp</p>
Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ esercitazioni INVALSI ○ verifiche e prove scritte (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 ○ interventi in classe

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1 Competenza alfabetica funzionale. 2. Competenza digitale. 3. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. 4. Competenza in materia di cittadinanza.	Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana. Contesto storico di riferimento di alcuni autori e opere. Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, relazioni etc. Consolidamento delle competenze linguistiche.	Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale. Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo. Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative. Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali.
BLOCCHI TEMATICI	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali

UDA (primo e secondo quadrimestre)			
<p>1. UDA 1</p> <p>LE ABILITÀ COMUNICATIVE E LE TIPOLOGIE TESTUALI</p>	<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"> • Saper ascoltare e interagire, esprimendosi oralmente con proprietà di linguaggio, anche in relazione agli ambiti professionali, al contesto e ai destinatari, scegliendo registri e tipologie più adatti. • Redigere testi con riferimento alle tipologie di prima prova esami di Stato: • analizzare e interpretare un testo letterario • analizzare e produrre un testo argomentativo • saper produrre una riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante (schede di sintesi e powerpoint)
<p>2. UDA 2</p> <p>LA FINE DELL'OTTOCENTO TRA VERISMO E DECADENTISMO</p>	<p>Il contesto storico della seconda metà dell'Ottocento Il Positivismo, l'evoluzionismo di Darwin</p> <p>Naturalismo e Verismo -Gustave Flaubert e “Madame Bovary” Analisi del testo del brano:</p> <p><i>-Dal curato</i></p> <p>Differenze tra Naturalismo e Verismo</p> <p>Giovanni Verga: vita e opere; pensiero e poetica, il Ciclo dei Vinti, le novelle, l'ideale dell'ostrica Analisi dei seguenti testi: <i>- Rosso Malpelo</i> <i>- Cavalleria rusticana</i> <i>- La famiglia Malavoglia</i> da “I Malavoglia”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale • Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale • Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana da fine Ottocento a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube

IL DECADENTISMO

Il romanzo decadente

Simbolismo

Estetismo

Charles Baudelaire: cenni biografici e opere; la poetica dello “spleen”.

Lettura e analisi delle liriche:

-Spleen

Oscar Wilde: cenni biografici e opere; la poetica dell’Estetismo e il “dandy”.

Lettura e analisi del brano:

-La bellezza come unico valore da “Il ritratto di Dorian Gray”

Gabriele D’Annunzio: cenni biografici

Il vivere inimitabile di D’Annunzio.

D’Annunzio all’interno dell’Estetismo

D’Annunzio pubblicitario

Lettura e analisi del brano:

-Scrivo nell’oscurità da “Notturmo”

Giovanni Pascoli: vita, opere, la poetica del “fanciullino”, il simbolismo. Cenni alla fortuna critica del poeta

Analisi dei testi:

-Lavandare

-X Agosto

-La mia sera

<p>3. UDA 3 IL PRIMO NOVECENTO: AVANGUARDIE, SPERIMENTALISMI E NASCITA DEL ROMANZO MODERNO NELL'OPERA DI LUIGI PIRANDELLO</p>	<p>Il quadro culturale di inizio Novecento e le avanguardie Cenni alla psicanalisi di Freud Il Futurismo Analisi del testo di: -<i>Manifesto della cucina futurista</i> -<i>E lasciatemi divertire!</i> (<i>Canzonetta</i>) di Aldo Palazzeschi</p> <p>Il romanzo moderno Lugi Pirandello Biografia, opere principali, il pensiero e la poetica. Il relativismo conoscitivo Il testo “manifesto”, <i>L'umorismo</i>. I romanzi: <i>Il fu Mattia Pascal</i> e <i>Uno nessuno, centomila</i> Le opere teatrali: <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i> e <i>Così è (se vi pare)</i> Analisi dei seguenti testi: <i>La patente</i> da “<i>Novelle per un anno</i>” -<i>Io e l'ombra mia</i> da “<i>Il fu Mattia Pascal</i>”; -<i>Una vecchia signora parata come un pappagallo</i> (da “<i>L'umorismo</i>”)</p> <p>Franz Kafka: trama de <i>La metamorfosi</i>, allegoria dell'alienazione dell'uomo moderno</p> <p>Italo Svevo Biografia, opere, pensiero, poetica</p> <p>I romanzi: <i>Una vita</i>, <i>Senilità</i>, <i>La coscienza di Zeno</i></p> <p>Analisi del testo di: -<i>Prefazione</i> -<i>Il fidanzamento di Zeno</i> (da “<i>La coscienza di Zeno</i>”)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale • Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale • Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana da fine Ottocento a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante
---	--	--	---

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

La classe, composta da alunni eterogenei per livelli di partenza, ha mostrato curiosità e interesse verso la disciplina. Gli alunni si sono rivelati sensibili alle sollecitazioni della docente e in vario modo partecipi, sebbene contraddistinti da una certa vivacità e da un impegno individuale non sempre costante.

Tuttavia tale impegno si è intensificato nelle fasi finali permettendo agli alunni di acquisire gli obiettivi programmati. Si è registrato inoltre un netto miglioramento nell'acquisizione di un metodo autonomo ed efficace di studio.

La rielaborazione personale delle conoscenze è adeguata.

Le numerose attività extracurricolari che hanno coinvolto la classe, soprattutto nel secondo quadrimestre, hanno limitato la possibilità di svolgere gli auspicati approfondimenti sui contenuti proposti.

8 maggio 2024

La docente

Federica Riezzo

STORIA

Scheda Disciplinare		
MATERIA: STORIA	DOCENTE: FEDERICA RIEZZO	a.s.2023/2024 Classe V sez I
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati "UNA STORIA PER IL FUTURO VOL. 3" di Vittoria Calvani Dispense/appunti digitali Schede di sintesi e powerpoint redatti dall'insegnante Risorse sitografiche Video youtube	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none">○ Lezioni partecipate○ Brainstorming○ Lezione frontale○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) <ul style="list-style-type: none">○ Interazione	

	<p>Gsuite for Education (Google Classroom) Gruppo-classe whatsapp</p>		
Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); ○ esercitazioni INVALSI ○ verifiche e prove scritte (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 ○ contributi personali al dialogo educativo 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>1. competenza alfabetica funzionale. 2. competenza digitale. 3. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p>	<p>La storia italiana, europea ed internazionale del Novecento Le principali interpretazioni dei grandi fenomeni storici L'analisi delle fonti come base del metodo storico Il lessico settoriale</p>	<p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento Individuare i rapporti causa effetto Comprendere ed utilizzare il lessico specialistico</p>	<p>Comprendere e usare le informazioni ricavate da documenti di vario tipo Riconoscere, selezionare, analizzare e confrontare le informazioni e le conoscenze Agire da cittadini responsabili e partecipare consapevolmente alla vita civica e sociale</p>
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali

<p>1. DAL TARDO OTTOCENTO AL PRIMO NOVECENTO</p> <p>(raccordo con il programma di quarta superiore)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il movimento operaio • L'età umbertina • La Seconda Rivoluzione Industriale • La Belle Époque • Invenzioni e Scoperte • La Società di Massa • L'Età Giolittiana 	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p><input type="checkbox"/> Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali.</p> <p><input type="checkbox"/> Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici.</p> <p><input type="checkbox"/> Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</p> <p><input type="checkbox"/> Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza terminologica un evento, una problematica storica.</p> <p><input type="checkbox"/> Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
<p>2. LA CRISI DI PRIMO NOVECENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Prima Guerra Mondiale • La rivoluzione russa • Le conseguenze della Grande Guerra e il trattato di Versailles • L'epidemia di spagnola (approfondimento) 	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p><input type="checkbox"/> Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali.</p> <p><input type="checkbox"/> Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici.</p> <p><input type="checkbox"/> Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)

		<p>affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</p> <p><input type="checkbox"/> Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza terminologica un evento, una problematica storica.</p> <p><input type="checkbox"/> Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato.</p>	
<p>3.L'ETA' DEI TOTALITARISMI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lo Stalinismo • Il Fascismo <p>Il Fascismo e la visione della donna (approfondimento)</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ascesa di Hitler e il Nazismo <p>-Adolf Hitler (approfondimento)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verso la Seconda Guerra mondiale (sintesi) • La Seconda Guerra Mondiale (sintesi) • L'Olocausto 	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p><input type="checkbox"/> Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali.</p> <p><input type="checkbox"/> Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici.</p> <p><input type="checkbox"/> Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</p> <p><input type="checkbox"/> Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza terminologica un evento, una problematica storica.</p> <p><input type="checkbox"/> Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante

<p>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</p> <p>La classe, composta da alunni eterogenei per livelli di partenza, ha mostrato curiosità e interesse verso la disciplina. Gli alunni si sono rivelati sensibili alle sollecitazioni della docente e in vario modo partecipi, sebbene contraddistinti da una certa vivacità e da un impegno individuale non sempre costante.</p> <p>Tuttavia tale impegno si è intensificato nelle fasi finali permettendo agli alunni di acquisire gli obiettivi programmati. Si è registrato inoltre un netto miglioramento nell'acquisizione di un metodo autonomo ed efficace di studio.</p> <p>La rielaborazione personale delle conoscenze è adeguata.</p> <p>Le numerose attività extracurricolari che hanno coinvolto la classe, soprattutto nel secondo quadrimestre, hanno limitato la possibilità di svolgere gli auspicati approfondimenti sui contenuti proposti.</p> <p>8 maggio 2024</p> <p style="text-align: right;">La docente Federica Riezzo</p>			

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Scheda Disciplinare		
MATERIA: Scienza e cultura dell'Alimentazione	DOCENTE: Prof.ssa Valentina Baldassarre	a.s.2023/2024 Classe V sez I
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Materiale multimediale (presentazioni/schemi/mappe predisposte dal docente) Video Risorse testo versione digitale Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni partecipate ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO e Gsuite for Education (Google Classroom) ○ Interazione 	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); 	

	<ul style="list-style-type: none"> ○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione, relazioni); ○ project works (elaborazione di semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali <p style="text-align: center;"><i>indicatori di partecipazione.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica in presenza; ○ svolgimento di compiti di apprendimento; ○ puntualità nel rispetto delle scadenze 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
competenza matematica e competenza in scienze e tecnologia	Comprensione dell'impatto della scienza e della tecnologia sull'ambiente naturale.	Riconoscere gli aspetti essenziali dell'indagine scientifica	Rispetto per la sicurezza e la sostenibilità del progresso scientifico e tecnologico.
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
Principi di dietologia	<ul style="list-style-type: none"> • I principi di dietologia: alimentazione e salute, • Stato nutrizionale I:MC, • Fabbisogno energetico giornaliero, • Alimentazione equilibrata; L.A.R.N., • Tipologie dietetiche: dieta Mediterranea; diete vegetariane, la dieta macrobiotica, nordica, okinawa 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, • Risorse testo versione digitale • Lezione frontale • Appunti e Presentazioni.

<p>Alimentazione nelle diverse fasce d'età</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza e allattamento, alimentazione nell'età evolutiva, alimentazione in età adulta e senile. • Dieta per gli sportivi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'alimentazione per il benessere della persona • Formulare menu funzionali ai diversi stati fisiologici 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, • Risorse testo versione digitale • Lezione frontale • Appunti e Presentazioni.
	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale ed equilibrata in caso di patologie del metabolismo: Diabete, Obesità, Sindrome metabolica; Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa; Malattie da carenza 	<ul style="list-style-type: none"> • 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, • Risorse testo versione digitale • Lezione frontale • Presentazioni • Video e ricerche web
<p>Dieta in caso di neoplasie, allergie, intolleranze alimentari e disturbi del comportamento alimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale ed equilibrata in caso di neoplasie: prevenzione alimentare, 5 colori della salute • Dieta razionale ed equilibrata in caso di allergie ed intolleranze alimentari, • Dieta razionale ed equilibrata in caso di disturbi del comportamento alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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, • Risorse testo versione digitale • Lezione frontale • Presentazioni • Video e ricerche web

<p>Sicurezza nel settore alimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri di qualità degli alimenti e sicurezza alimentare; contaminazione alimentare, • Classificazione sistemica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e gestire rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti • Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare. • Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche. • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, • Risorse testo versione digitale • Presentazioni • Video e ricerche web
--	--	--	---

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

La maggior parte degli alunni si è impegnato nelle lezioni partecipando attivamente al dialogo scolastico e dimostrando un discreto interesse per gli argomenti trattati. In generale, il profitto della classe è da ritenersi accettabile.

Data, 08/05/2024

Firma

Prof.ssa Valentina Baldassarre

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-
SETTORE SALA E VENDITA**

<p align="center">Scheda Disciplinare</p>		
<p>MATERIA :Laboratorio di Servizi enogastronomici-Settore Sala e Vendita</p>	<p>DOCENTE: Prof.ssa PELLEGRINO MIRELLA</p>	<p>a.s.2023/2024 Classe V sez I</p>
<p>Testi e materiali</p>	<p>Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro (specificare)</p>	

	Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro (specificare)
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ X Lezioni partecipate ○ X Attività di laboratorio ○ X Partecipazione ad attività extra curricolari ○ X Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ X Piattaforme IPEOA BR <p>DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION</p> <p>Altro (specificare):</p> <p>email</p> <p>Gsuite for Education (Google Classroom)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X Interazione <p>Gsuite for Education (Google Classroom)</p> <p>Dispense tematiche/Project works- restituzione degli elaborati tramite posta elettronica</p>
Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ esercitazioni INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio ; ○ X verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ X project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ X colloqui e verifiche orali ○ X prove pratiche di laboratorio <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X frequenza scolastica ○ X svolgimento di compiti di apprendimento ○ X Catering & Banqueting CCO IPEOA BR ○ altro (specificare) ○ X Puntualità nel rispetto delle scadenze

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p><i>Competenza alfabetica funzionale.</i> <i>Competenza multilinguistica.</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza.</i> <i>Competenza imprenditoriale.</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione cultura.</i></p>	<p>Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature</p>	<p>Diversificare il prodotto/ servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
<p>1. APPROFONDIMENTO BLOCCHI TEMATICI ANNI PRECEDENTI L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA LA SICUREZZA</p>	<p>Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Rapporto tra evoluzione della società e differenziazione dell'offerta ristorativa. Normative sulla sicurezza e sulla tutela della salute. Normativa HACCP e normativa di tutela ambientale DLGS 81/08.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici di qualità relativo alla filiera produttiva. Riconosce e classifica le aziende enogastronomiche e il suo organigramma di settore. Riconoscere le componenti culturali e sociali che caratterizzano l'evoluzione dei servizi enogastronomici. Operare nel rispetto delle norme di settore relative a</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo di adozione e parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ X Laboratori di settore ○ Altro (specificare)

		<p>sicurezza e tutela della salute Rispetta le norme HACCP e di sicurezza ambientale e tutela la salute. Riconoscere l'associazione di categoria di interesse.</p>	
<p>2.</p> <p>IL BAR IL BEVERAGE E I NUOVI TREND DEL SETTORE</p>	<p>Il bar : gestione tecnica amministrativa ,scelte stilistiche nella tipologia di bar Le attrezzature del bar. Il mondo del bere miscelato: i cocktail, tecnica di miscelazione e fraseologia di settore. schede tecniche degli Official Cocktails IBA con il calcolo dell'alcol in ml, del volume alcolico e del drink-cost. I super alcolici : La produzione dei distillati, la classificazione. I liquori. I vermouth. Il bere miscelato salutare e bio.</p>	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Distingue le diverse tipologie di bevande e le sa classificare, Utilizza il lessico e fraseologia di settore.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo di adozione e parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ X Laboratori di settore <p>Altro (specificare</p>
<p>3.</p> <p>IL VINO PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE</p>	<p>Principi di enologia. Metodi di analisi organolettica dei vini. Nozioni sui criteri di abbinamento cibo-vino. Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Individuare la produzione enologica nazionale e internazionale. Riconoscere la classificazione dei vini Riconoscere le principali caratteristiche organolettiche dei vini attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino. Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo di adozione e parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ X Laboratori di settore <p>Altro (specificare</p>

<p>4.</p> <p>QUALITA' E TERRITORIO</p> <p>TECNICHE DI GESTIONE</p> <p>"IL MENU"</p>	<p>Principi che guidano la definizione dell'offerta gastronomica.</p> <p>Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica.</p> <p>Conoscenza delle differenti forme di menu.</p> <p>Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura.</p> <p>Successione dei piatti.</p> <p>Software di settore.</p> <p>Lessico e la fraseologia di settore</p>	<p>Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela.</p> <p>Riconoscere le produzioni di qualità</p> <p>Definire menu e carte sulla base di criteri di economicità della gestione.</p> <p>Definire menu e carte che rispondono alle esigenze di una specifica clientela.</p> <p>Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi.</p> <p>Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo di promozione del territorio.</p> <p>Utilizzare l'informatica nelle aziende di ristorazione.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo di adozione e parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ X Laboratori di settore <p>Altro (specificare</p>
<p>5.</p> <p>CATERING E BANQUETING</p>	<p>Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ X libro di testo di adozione e parte digitale ○ X risorse online ○ X materiali prodotti dall'insegnante ○ X Laboratori di settore <p>Altro (specificare</p>
<p>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</p> <p>La classe ha evidenziato particolare interesse alla disciplina per tutto il triennio. Non sempre lo studio domestico è stato adeguato da parte di un piccolo gruppo, ma a ciò hanno spesso rimediato con l'impegno e l'interesse dimostrati in classe e soprattutto durante le attività tecnico-pratiche di laboratorio.</p> <p>Gli alunni si sono comportati in maniera corretta e responsabile dimostrando una buona acquisizione delle regole di comportamento ben motivati al dialogo e alla partecipazione scolastica.</p> <p>Gli allievi hanno mostrato notevole partecipazione e interesse sia nelle ore didattiche tecnico/pratiche sia nelle attività del PCTO rendendosi sempre disponibili nel momento in cui sono stati invitati a partecipare a qualsiasi tipologia di manifestazione organizzata dalla scuola, rappresentandola in maniera etica e professionale, impegnandosi per acquisire al meglio competenze spendibili nel mondo del lavoro.</p> <p>Data 07/05/2024</p> <p style="text-align: right;">LA DOCENTE</p> <p style="text-align: right;">Prof.ssa PELLEGRINO MIRELLA</p>			

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

[X] Sede Centrale

DOCENTE: ____Zito Maria Carmela

MATERIA: _____Enogastronomia sett. cucina

CLASSE: __5 i

Anno scolastico _2023-24

N. ore settimanali nella classe ____2

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

Profilo generale della classe (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione)

Possibili indicatori /descrittori DDI

- **Rispetto delle regole:** mediamente corretta
- **Partecipazione:** attiva
- **Impegno:** sufficiente
- **Organizzazione:** sufficiente
- **Metodo di studio** in via di consolidamento
- **Autonomia:** in via di consolidamento
- **Abilità di base:** sufficienti

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI

[x] Osservazione degli studenti impegnati nelle attività didattiche;

[x]Discussione in classe di temi inerenti la materia_

LIVELLO PROFILO IN INGRESSO: n. alunni 10

1° Livello (ottimo)	2° Livello (buono)	3° Livello (discreto)	4° Livello (sufficiente)	5° Livello (mediocre)	6° Livello (insufficiente)	7° Livello (grav.insufficiente)
Alunni N.	Alunni N. ____	Alunni N. __2	Alunni N. __8__	Alunni N. ____	Alunni N---	Alunni N.-----

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA _COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

AMBITO DI RIFERIMENTO	COMPETENZE CHIAVE da conseguire a fine obbligo scolastico	CAPACITA' (Ogni docente indichi le capacità che si intendono sviluppare)
COSTRUZIONE DEL SE'	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Imparare a imparare ➤ progettare 	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> organizzare e gestire il proprio apprendimento <input type="checkbox"/> utilizzare un proprio metodo di studio/ lavoro
RELAZIONE CON GLI ALTRI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comunicare ➤ Collaborare/partecipare ➤ Agire in modo autonomo e responsabile 	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive. <input type="checkbox"/> Inserirsi in modo attivo nella vita sociale nel rispetto delle regole comuni.
RAPPORTO CON LA REALTA' NATURALE E SOCIALE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risolvere problemi ➤ Individuare collegamenti e relazioni ➤ Acquisire /interpretare l'informazione ricevuta 	Essere capace di <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> costruire conoscenze significative e dotate di senso

2.2

COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI: COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

x= ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

2.3 PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Per quanto riguarda l'articolazione programmatica si fa riferimento alla **programmazione dipartimentale**

2. Indicazione sintetica MODULI/ UDA disciplinari

Unità 1 La forza del territorio e la sua storia	Conoscenze Caratteristiche di prodotti del territorio.	Competenze di indirizzo in uscita <ul style="list-style-type: none"> • Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze • Tradizioni culinarie a confronto • La cucina nel mondo: riconoscerne le caratteristiche fondamentali
	Abilità Realizzare piatti con prodotti del territorio. La cucina nel mondo: fattori che influenzano le culture alimentari.	
Unità 2 Tutela alimentare, brevetti e “diritti di autore”	Conoscenze Marchi e certificazioni.	Competenze di indirizzo in uscita <ul style="list-style-type: none"> • Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	Abilità Utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	
Unità 3 I prodotti tipici italiani	Conoscenze Caratteristiche di prodotti tipici italiani	Competenze di indirizzo in uscita <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere i prodotti tipici italiani come elemento distintivo di una società e cultura internazionalmente riconosciuta e distinguibile
	Abilità Realizzare piatti con prodotti tipici	
Unità 4 Il menu e la ristorazione	Conoscenze Rispettare le regole per e la progettazione di una attività ristorativa	Competenze d’indirizzo in uscita <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre i menu coerenti con le esigenze della clientela. • Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati e tipologia di attività ristorativa. • Valorizzare e promuovere i prodotti nazionali e internazionali in contesti diversi
	Abilità Progettare menu per tipologia di eventi.	
Unità 5 Intolleranze e stili alimentari	Conoscenze Stili alimentari e dieta equilibrata.	Competenze di indirizzo in uscita <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con specifiche necessità.
	Abilità Progettare menu per specifiche richieste	

UDA di riequilibrio/ recupero :

Riproposizione dei contenuti in forma diversificata

Attività extra-curricolari

Attività specifiche per:

alunni BES DSA (Programmazione Educativa Personalizzata del Consiglio di Classe -PDP)

alunni con DISABILITA' (Piano Educativo Individualizzato – PEI SU BASE ICF)

UDA di potenziamento (previste per la classe, per singoli alunni o per gruppi di alunni)

Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze

5. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE DDI

Indicare le metodologie utilizzate:

Lezione frontale; **Lezione partecipata;** **Ricerca individuale**

Indicare le strategie utilizzate

attività di gruppo studio autonomo lezione multimediale attività di ricerca

RISORSE E STRUMENTI DIDATTICI: Libro/i di testo : *Vedi elenco libri di testo*

LIM PC Sussidi multimediali;

7. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA DDI
Verifica orale

8. CRITERI DI VALUTAZIONE: Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (**valutazione formativa**);

9.INDICATORI DI VALUTAZIONE : Fattori di valutazione e rubricazione di cui al PTOF 2019/22 e programmazione dipartimentale

2023-24

Il docente
Maria Carmela Zito

LINGUA INGLESE

Scheda Disciplinare		
MATERIA : Lingua e Civiltà Inglese	DOCENTE : Giuseppina Colucci	a.s 2023/2024 Classe V sez I
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati x Catering@School Exam Toolkit Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro (specificare) Libro di testo versione digitale x Risorse sitografiche x Altro (specificare)	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni partecipate x ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curriculari ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento x ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR x DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION	

	<p>Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interazione <p>Gsuite for Education (Google Classroom) x</p>		
Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); x ○ esercitazioni INVALSI x ○ 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 x <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frequenza scolastica x ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare) 		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>Competenza Multilinguistica</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Strutture grammaticali di base della lingua,</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali su argomenti inerenti alla sfera personale o sociale</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica inerenti ad argomenti di vita quotidiana o sociale. Tecniche d'uso dei dizionari.</p> <p>Caratteristiche delle diverse tipologie di testi scritti semplici quali lettere informali, brevi descrizioni e semplici</p>	<p>Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale o d'attualità</p> <p>Comprendere i punti essenziali di messaggi chiari di breve estensione scritti ed orali su argomenti di interesse quotidiano, sociale o d'attualità.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale.</p> <p>Descrivere in maniera semplice persone, esperienze, impressioni ed eventi relativi alla sfera</p>	<p>Saper interagire in modo essenziale ma appropriato nelle situazioni più frequenti della vita quotidiana.</p> <p>Saper comprendere e rispondere a questionari su semplici brani descrittivi e</p>

	<p>narrazioni.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.</p>	<p>personale, familiare.</p> <p>Utilizzare il dizionario bilingue.</p> <p>Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà linguistiche</p>	<p>narrativi, comprendere ascoltando e leggendo brevi messaggi, compilare griglie e semplici schede, completare e creare brevi dialoghi e messaggi su traccia.</p> <p>Comprendere e saper usare in modo comprensibile nella comunicazione e le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente, anche operando con modelli linguistici standard.</p>
<p>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Risorse/Materiali</p>

<p>1.Riequilibrio Apprendimenti</p>	<p><i>Wh questions, past simple regular and irregular verbs, present perfect (ever, never, just, already, yet), present perfect continuous, if clause, reported speech, conditionals</i></p>	<p>Dedurre significati e strutture da contesti linguistico-comunicativi; Riflettere sulle strutture linguistico-grammaticali; Essere capace di ascoltare e capire gli interlocutori in brevi conversazioni; Essere capace di interagire con altre persone ponendo e/o rispondendo a domande; Rivedere e riutilizzare lessico; usare strategie di compensazione nella produzione in L2; Riflettere sul proprio apprendimento linguistico e relative strategie</p> <p>”</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online x ○ materiali prodotti dall’insegnante x ○ Altro (specificare)
<p>2. Module 1 Marketing</p> <p>Unit 1 On the job</p>	<p>the origin of “Marketing” Marketing mix and the 4ps Restaurant plans Digital Advertising</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Europass C.V. 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Saper comprendere e decodificare testi informativi</i> • <i>Saper comprendere idee principali, elementi di dettaglio in testi in lingua standard, riguardanti argomenti di studio e di lavoro</i> • <i>Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore</i> • <i>Saper produrre in forma scritta brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi relativo ad argomenti di settore</i> • <i>Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore</i> • <i>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online x ○ materiali prodotti dall’insegnante ○ YouT

		<p><i>alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Diversificare il servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</i> <i>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di strutture</i> <i>Utilizzare tecniche di lettura e scrittura in lingua inglese</i> 	<p>ube</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Altro (specificare)
<p>3.Exam Toolkit <i>testo per la preparazione delle prove invalsi</i> <i>Bere in maniera salutare</i></p> <p><i>Uda trasversale di ED. Civica: La Costituzione al centro dell'Europa</i></p>	<p>Attività di Reading utilizzando le tecniche di skimming e scanning</p> <p>attività di Listening</p> <p>Eating disorders Sustainable food GMOs</p> <p>the distillation process: Liqueurs - Spirits - Fortified wines</p> <p>Food safety precautions</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP <p>Aree lessicali</p> <ul style="list-style-type: none"> Food Health 	<p><i>Saper comprendere e decodificare testi informativi</i></p> <p>Saper cercare notizie online</p> <p>Saper relazionare utilizzando un lessico specifico</p> <p>-Analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e la Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo</p> <p>-Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un Orizzonte europeo e tecnico specifico</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ libro di testo parte digitale ○ risorse online x ○ materiali prodotti dall'insegnante

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

La classe si è mostrata abbastanza rispettosa delle regole scolastiche e disponibile al dialogo educativo. Un gruppetto di alunni, seppure a vari livelli, ha partecipato con interesse ed impegno alle lezioni; ha dimostrato di essere in grado di effettuare collegamenti interdisciplinari in modo autonomo e critico ed ha raggiunto un discreto livello sul piano delle conoscenze e delle competenze. Qualche alunno, invece, meno costante e motivato, ha partecipato al dialogo scolastico in maniera superficiale e frammentaria. La classe ha raggiunto un livello ,mediamente, più che sufficiente.

MATEMATICA

Scheda Disciplinare		
MATERIA : Matematica	DOCENTE : Prof. Sergio SOZZO	a.s.2023/2024 Classe V sez I
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Libro di testo	
Metodologia	<p>X Lezioni partecipate</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curricolari <p>X Attività di recupero – sostegno – potenziamento</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Misure compensative e dispensative <p>X Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR</p> <p style="padding-left: 40px;">X DIDUP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE</p> <p>Altro (specificare):</p> <p style="padding-left: 40px;">X Gsuite for Education (Google Classroom)</p>	
Valutazione	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <p>x Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);</p> <p>x esercitazioni INVALSI</p> <p>x verifiche e prove scritte</p> <p>x colloqui e verifiche orali</p> <p>x frequenza scolastica in presenza</p>	

		x svolgimento di compiti di apprendimento in presenza	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza matematica e competenza in scienze & tecnologie	Costruzione del sé in rapporto alla realtà naturale e sociale	Descrivere le proprietà qualitative e quantitative di una funzione	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Preparazione prove Invalsi	<ul style="list-style-type: none"> • Il Piano cartesiano. • La retta e sua rappresentazione grafica. • Equazione della retta come luogo geometrico di punti nel piano cartesiano. • Problemi relativi alla retta. • Le coniche: la parabola e sua rappresentazione 	1. Utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica di funzioni 2. Riconoscere luoghi geometrici lineari e non: la retta, la parabola	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testi in adozione e consigliati ○ Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) ○ Laboratorio informatico/Audiovisivi ○ Altro (specificare)
2. Preparazione prove Invalsi	<ul style="list-style-type: none"> • Intersezione tra parabola e retta. • Risoluzione grafica di sistemi di primo grado e di secondo grado 	3. Risolvere problemi relativi alla retta 4. Risolvere problemi relativi alla parabola	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testi in adozione e consigliati ○ Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) ○ Laboratorio informatico
BLOCCHI TEMATICI	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. RIPASSO ARGOMENTI ANNI PRECEDENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Le Funzioni e le loro proprietà. • Dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali • Gli zeri di una funzione e il suo segno • Concetto intuitivo di limite finito e infinito • Calcolo di semplici limiti • Concetto di asintoto • Calcolo dell'asintoto verticale, orizzontale e obliquo 	5. Calcolare limiti di funzioni in un punto (asintoti verticali) 6. Descrivere le proprietà qualitative e quantitative di una funzione	X visione di filmati x libro di testo parte digitale, schede x lezioni registrate x materiali prodotti dall'insegnant

			e x YouTube
2. Studio di Funzione	<ul style="list-style-type: none"> • Le Funzioni e le loro proprietà. • Dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali • Gli zeri di una funzione e il suo segno • Concetto intuitivo di limite finito e infinito • Calcolo di semplici limiti • Concetto di asintoto • Calcolo dell'asintoto verticale, orizzontale e obliquo • Derivata di una funzione e suo significato geometrico • Studio di funzione 	<p>Calcolare limiti di funzioni Calcolare derivate di funzioni Calcolare le coordinate dei punti di massimo e di minimo di una funzione razionale fratta Descrivere le proprietà qualitative e quantitative di una funzione</p>	<p>x visione di filmati x libro di testo parte digitale, schede x lezioni registrate x materiali prodotti dall'insegnante e x YouTube</p>
<p>La partecipazione alle attività scolastiche è stata alterna regolare ed attiva in certi periodi scarsa in altri. Così come non sempre gli impegni scolastici e le consegne dei lavori sono stati rispettati. La classe ha rispettato le regole della vita scolastica svolgendo la maggior parte delle attività scolastiche con scarsa autonomia dimostrando in parte di non saper utilizzare gli apprendimenti disciplinari.</p> <p>Data, 6 Maggio 2024</p> <p style="text-align: right;"><i>Firma docente</i> Sergio Sozzo</p>			

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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

APPENDICE NORMATIVA

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

- D.M. n.1095 del 2019
- D.M. 769 del 2018

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

Brindisi, 15 maggio 2024

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

Angela ANTELM	
Valentina BALDASSARRE	
Giovanni COLUCCI	
Giuseppina COLUCCI	
Laura DE MARCO	
Mariangela MARRA	
Mirella PELLEGRINO	
Ana Maria PEREZ	
Saverio PERRONE	
Federica RIEZZO	
Sergio SOZZO	
Maria Carmela ZITO	

Il Dirigente Scolastico
Cosimo Marcello Castellano