



“REMO BRINDISI” Istituto d’Istruzione Secondaria Superiore

Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Manutenzione e assistenza tecnica
Tecnico economico per il turismo

Scuola di Qualità
Certificazione MARCHIO S.A.P.E.R.I.
per la Qualità e l’Eccellenza della Scuola



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 17, comma 1, del d.lgs 62/2017)

Classe 5°A

“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera”

ARTE CULINARIA E PASTICCERIA

Esame di stato 2024

SOMMARIO

ELENCO DEI CANDIDATI	3
PROFILO DELLA CLASSE	3
QUADRO DI SINTESI	3
IL CONSIGLIO DI CLASSE	3
CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO	3
EVOLUZIONE NELLA COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	3
PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO	3
INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE	3
<i>Quadro orario</i>	3
INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO	3
<i>Quadro orario</i>	3
LINEE DI PROGRAMMAZIONE ANNUALE	3
PARAMETRI DI VALUTAZIONE	3
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI	3
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	3
UNITÀ DI APPRENDIMENTO	3
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	3
SCHEDE INFORMATIVE DEGLI INSEGNAMENTI	3
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	3
ATTIVITÀ ALTERNATIVA	3
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE	3
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	3

ELENCO DEI CANDIDATI

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame. Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si è costituita all'inizio del terzo anno scolastico 2021/22, come conseguenza della scelta del percorso formativo "Arte Culinaria e Pasticceria" effettuata al secondo anno scolastico (2020/21). Nel corso del triennio, la composizione della classe ha subito dei cambiamenti conseguenti alla non ammissione di alcune componenti, al ritiro e all'iscrizione di alunni provenienti da altri Istituti Scolastici.

La classe attualmente si compone ufficialmente di 19 allievi: 12 studenti e 7 studentesse. All'interno del gruppo classe si segnala la presenza di sei studenti con disturbi specifici dell'apprendimento, uno studente con bisogni educativi speciali, per i quali il Consiglio di Classe ha elaborato i PDP condivisi con la famiglia, e due alunni con disabilità che si avvalgono di un percorso didattico personalizzato con prove equipollenti, così come stabilito dai PEI (piano didattico individualizzato).

La classe risulta eterogenea per gli atteggiamenti tenuti durante l'attività didattica, per l'interesse e la partecipazione mostrata nei confronti dei diversi insegnamenti e per il livello di apprendimento, impegno e costanza nello studio. In merito al comportamento, alcuni alunni si sono mostrati sin dall'inizio rispettosi delle regole scolastiche, maturi e interessati alla vita di classe, mentre diversi elementi si sono contraddistinti per partecipazione ed interesse non sempre consoni alle attività didattiche. Per alcuni di loro si segnalano, in particolare, atteggiamenti non sempre adeguati, associati spesso da interventi non appropriati al contesto, che non hanno consentito loro di dedicare le dovute attenzioni al percorso didattico, soprattutto nella delicata fase del quinto anno. Tra i punti di forza del gruppo classe si evidenzia la grande collaborazione tra gli studenti, che ha permesso di fornire supporto a coloro che presentavano, e presentano tuttora, notevoli fragilità. Il profilarsi di un obiettivo comune ha dato loro modo di ridurre al minimo attriti e divisioni.

Il percorso scolastico è stato caratterizzato da una relativa discontinuità didattica che tuttavia non ha compromesso il cammino formativo iniziato negli anni precedenti grazie a richiami e collegamenti delle conoscenze e delle competenze acquisite negli anni passati. Il gruppo docente ha lavorato in sinergia in vista del raggiungimento degli obiettivi richiesti per la formazione didattica. Va detto che una parte dei discenti, seppur minima, si è mostrata poco incline all'approfondimento personale domestico, limitandosi spesso al lavoro in classe.

Si ricorda che la classe ha affrontato l'emergenza sanitaria causata dal COVID-19, adattandosi alle modifiche didattiche e organizzative che la scuola ha posto in essere. Questi anni hanno causato lacune nei metodi organizzativi dello studio e una riduzione significativa dei tempi di attenzione.

Complessivamente l'impegno della classe può considerarsi adeguato, anche se si sono presentati dei momenti di demotivazione da parte di alcuni studenti che hanno comportato un calo nel processo di

apprendimento. A livello di profitto le risposte ricevute sono variamente differenziate sia sul piano cognitivo che su quello dello sviluppo delle capacità e del raggiungimento degli obiettivi. Le conoscenze, competenze e abilità raggiunte si attestano su un livello complessivamente buono, permangono però situazioni di fragilità, le quali sono state adeguatamente supportate nel corso del triennio mediante interventi mirati e molteplici strategie. Negli alunni più deboli gli ambiti di maggiore criticità persistono soprattutto negli aspetti logici, nell'espressione linguistica e nel mantenimento dei dati mnemonici sul lungo periodo.

Si specifica che per quanto concerne l'area di indirizzo, occorre invece evidenziare l'impegno, la serietà e la maturità professionale di alcune componenti sia durante gli stage che in tutte le iniziative legate ai percorsi di PCTO e alle attività di ampliamento dell'offerta formativa che sono state proposte nel corso del triennio e che hanno consentito un arricchimento professionale e culturale. Si sottolinea che una parte dei discenti è impegnata a livello lavorativo. La maggior parte degli alunni si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica. Solamente tre elementi hanno deciso di svolgere attività didattiche alternative a tale insegnamento.

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTI	RAPPORTO CON LE FAMIGLIE
OTTIMO					
BUONO					
PIENAMENTE SUFFICIENTE	X				
QUASI SUFFICIENTE					
INSUFFICIENTE					
ATTIVA E PROPOSITIVA					
COSTANTE					
GENERALMENTE ADEGUATA		X			
PASSIVA					
SPESSO DI DISTURBO					
EDUCATO E RESPONSABILE					
TENDENZIALMENTE CORRETTO			X		
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO					
NON SEMPRE CORRETTO					
NON CORRETTO					
SERENO E COLLABORATIVO					
CORRETTO				X	
NON CORRETTO					
SPESSO CONFLITTUALE					
REGOLARI E COLLABORATIVI					
FREQUENTI					X
CIRCOSCRITTI ALLE UDIENZE GENERALI					
SPORADICI					
ASSENTI					

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DOCENTE</i>	<i>INSEGNAMENTO</i>
<i>BALESTRINO ANTONIO</i>	<i>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA - DOCENTE</i>
<i>BERTELLI ANNA</i>	<i>SOSTEGNO - DOCENTE</i>
<i>FANTINATI MATTEO</i>	<i>ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA - DOCENTE</i>
<i>FERRONI RAFFAELLA *</i>	<i>ITALIANO, STORIA - DOCENTE</i>
<i>GARBELLINI IRENE</i>	<i>SCIENZE MOTORIE - DOCENTE</i>
<i>GNUDI AMBRA</i>	<i>MATEMATICA - DOCENTE</i>
<i>MINOTTI ANNA RITA</i>	<i>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ARTE CULINARIA, PASTICCERIA. - DOCENTE</i>
<i>PASSERO FRANCESCO</i>	<i>SOSTEGNO - DOCENTE</i>
<i>SIMIOLI SILVIA</i>	<i>SCIENZA DEGLI ALIMENTI - DOCENTE</i>
<i>SIMONI MARCO</i>	<i>RELIGIONE CATTOLICA - DOCENTE</i>
<i>SPINA PALMA ADDOLORATA</i>	<i>LINGUA INGLESE - ENGLISH FOR COOKING - DOCENTE</i>
<i>TROTTA VITTORIO</i>	<i>LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA - DOCENTE</i>
<i>VALLINI SARA</i>	<i>II LINGUA STRANIERA (FRANCESE) - DOCENTE</i>

(*) DOCENTE COORDINATORE

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

INSEGNAMENTO	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	CALLEGARI FRANCESCA	FERRARA FRANCESCO	BALESTRINO ANTONIO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -ENOGASTRONOMIA, ARTE BIANCA E PASTICCERIA	MINOTTI ANNA RITA	MINOTTI ANNA RITA	MINOTTI ANNA RITA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	DISCIPLINA NON PREVISTA NEL TERZO ANNO	GALLI ALESSANDRO	TROTTA VITTORIO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	FOGLI VALENTINA FERRONI RAFFAELLA	FERRONI RAFFAELLA	FERRONI RAFFAELLA
STORIA	FOGLI VALENTINA FERRONI RAFFAELLA	FERRONI RAFFAELLA	FERRONI RAFFAELLA
LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	FERRARESI GIULIA	SINAGUGLIA LOREDANA	VALLINI SARA
LINGUA STRANIERA (INGLESE ENGLISH FOR COOKING)	CASTIGLIONE GIUSEPPE	CASTIGLIONE GIUSEPPE	SPINA PALMA ADDOLORATA
MATEMATICA	PIGNATELLI TERESA	FRANCESCHINI FEDERICA	GNUDI AMBRA
RELIGIONE CATTOLICA	SIMONI MARCO	SIMONI MARCO	SIMONI MARCO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	RODI DONATA	CALANDRA MARIAROSARIA CATERINA	SIMIOLI SILVIA
SCIENZE MOTORIE	MICCIO ROSA	BUMBACA MICHELE	GARBELLINI IRENE
SOSTEGNO	PASSERO FRANCESCO	PASSERO FRANCESCO	PASSERO FRANCESCO
SOSTEGNO	SCIALLA VALENTINA	MANCUSO MICOL	BERTELLI ANNA

ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	ZANARDI MATTIA	ALBERANI ALBERTO	FANTINATI MATTEO

EVOLUZIONE NELLA COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

ANNO SCOLASTICO	ISCRITTI	RITIRATI	PROMOSSI
2021/22	20	0	20
2022/23	22	2	18
2023/24	19	0	

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione "Enogastronomia - Arte culinaria e Pasticceria" 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. Sa applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; predisporre servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e di redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati; curare le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche; applicare le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi anche con le altre aree, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Quadro orario

Area generale comune			
Assi culturali	Insegnamenti	I anno	II anno
Asse dei linguaggi	Italiano	4	4
	Inglese	3	3
Asse matematico	Matematica	4	4
Asse storico sociale	Storia, Geografia	2	2
	Diritto ed Economia	2	2
	Scienze motorie	2	2
	IRC o attività alternative	1	1
TOTALE		18	18
Area di indirizzo			
Assi culturali	Insegnamenti	I anno	II anno
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Seconda lingua straniera	2	2
	Scienze integrate*	2	2
	T.I.C.*	2	2
	Scienza degli alimenti*	2	2
	Lab. dei servizi enogastronomici - Cucina	2	2
	Lab. dei servizi enogastronomici - Bar, Sala e vendita*	2	2
	Lab. dei servizi di Accoglienza turistica	2	2
TOTALE		14	14

INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario

Area generale comune				
Assi culturali	Insegnamenti	III anno	IV anno	V anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	Storia	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
TOTALE		14	14	14
Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	III anno	IV anno	V anno
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Seconda lingua straniera	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	4
	Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
	Laboratorio enogastronomia - Cucina	6	5	4
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	2	2	2
	Lab. enogastronomia - Bar, Sala e vendita		2	2
	English for cooking*	1	1	1
TOTALE		19	19	19
<i>di cui in compresenza</i>		1	1	2

LINEE DI PROGRAMMAZIONE ANNUALE

Nella programmazione annuale i docenti del Consiglio di Classe hanno adottato metodi comuni: mantenere la massima trasparenza nella programmazione esplicitando agli alunni gli obiettivi ed i criteri di valutazione adottati, favorire la partecipazione attiva degli studenti, utilizzare strumenti diversificati e funzionali alle competenze da raggiungere, favorire l'autovalutazione consegnando le verifiche entro un tempo massimo di due settimane in modo da rendere la correzione un momento formativo e affinché la valutazione espressa dai docenti sia costante, garantisca trasparenza e tempestività e assicuri feedback continui.

Il Consiglio ha ritenuto essenziale condividere comportamenti comuni: costruire un rapporto sereno ed autorevole con gli alunni, motivarli all'apprendimento facendoli partecipi in prima persona del percorso didattico, informare gli studenti e le famiglie della programmazione del Consiglio e del grado di raggiungimento degli obiettivi.

In coerenza con quanto declinato all'interno del Curricolo di Educazione Civica, il Consiglio ha operato trasversalmente con il contributo di tutti gli insegnamenti, per favorire negli studenti specifiche competenze sociali declinate secondo le seguenti prestazioni: rispettare le regole di convivenza civile della comunità scolastica e riconoscerne il valore, confermare comportamenti ed atteggiamenti responsabili nei confronti di tutto il personale della scuola, dei compagni e delle compagne, potenziare la capacità di entrare in relazione con gli altri: ascoltare, intervenire, confrontare idee ed esperienze, rispettare se stessi, gli altri, l'ambiente circostante, acquisire la capacità di lavorare in gruppo con senso di responsabilità.

È inoltre intervenuto per promuovere negli studenti le competenze chiave di cittadinanza: Imparare ad imparare, Progettare, Comunicare, Collaborare e partecipare, Agire in modo autonomo e responsabile, Risolvere problemi, Individuare collegamenti e relazioni, Acquisire ed interpretare l'informazione.

La base interdisciplinare e pluridisciplinare in termini di conoscenze e abilità per il raggiungimento delle competenze chiave per la cittadinanza è stata rappresentata dai quattro assi culturali: dei linguaggi, scientifico, tecnologico e professionale, matematico, storico-sociale. Con apporti diversi, ma sinergici, tutti gli insegnamenti hanno favorito negli allievi l'acquisizione delle competenze chiave europee per l'apprendimento permanente.

Le metodologie didattiche sono state centrate sul protagonismo degli alunni, per consentire la costruzione di percorsi interdisciplinari e trasformare la trasmissione di contenuti in un'occasione di confronto, di rielaborazione condivisa e di costruzione collettiva della conoscenza. Sono state privilegiate metodologie

quali didattica breve, apprendimento cooperativo, flipped classroom, debate, fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni e che consentono di presentare proposte mirate alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

Gli strumenti per la verifica e la valutazione della programmazione sono stati rappresentati da prove strutturate, semistrutturate, testi espositivi, test, questionari a risposta aperta e/o chiusa, sintesi, lavori di gruppo, produzioni autonome, anche in modalità digitale. Le interrogazioni orali, gli interventi durante le discussioni, le prove pratiche hanno rappresentato ulteriori occasioni di valutazione.

Il recupero disciplinare è stato realizzato in itinere attraverso la correzione individualizzata scritta e orale degli elaborati degli studenti, la riproposizione anche in forma semplificata dei contenuti per cui lo studente abbia dimostrato lacune, l'esecuzione in classe o a casa di schede ed esercitazioni relativamente agli argomenti in cui sono state rilevate carenze, la fruizione di video lezioni opportunamente scelte dal docente.

PARAMETRI DI VALUTAZIONE

Relativamente ai parametri di valutazione il Consiglio ha deliberato di considerare la valutazione oggettiva derivante dalle prove di verifica effettuate, la progressione nell'apprendimento, l'impegno dimostrato nello svolgimento dei compiti a casa, il rispetto delle consegne, la partecipazione all'attività didattica.

Si è convenuto, coerentemente con quanto già stabilito durante il Collegio dei Docenti e nelle riunioni di coordinamento disciplinare, di adottare la seguente scala di misurazione:

Voto 3 L'alunno rifiuta sistematicamente di sottoporsi alle verifiche, oppure dichiara di non saper rispondere ai quesiti proposti. Preparazione nulla.

Voto 4 Gravissime lacune nelle competenze e nella conoscenza dei contenuti, uso notevolmente scorretto degli strumenti linguistico espressivi, rilevante difficoltà nell'organizzazione logica, scarsa pertinenza nello svolgimento delle consegne. Gravemente insufficiente.

Voto 5 Conoscenze e competenze frammentarie e non organizzate, linguaggio incerto, poco appropriato, errori di comprensione, preparazione mnemonica e senza rielaborazione, analisi non sempre pertinenti. Insufficiente.

Voto 6 Conoscenze e competenze essenziali, linguaggio accettabile anche se non sempre appropriato, analisi corrette sotto la guida dell'insegnante. Sufficiente.

Voto 7 Conoscenze e competenze sostanzialmente complete, linguaggio appropriato, adeguata capacità d'analisi e sintesi, autonomia nell'organizzazione dello studio. Discreto.

Voto 8 Conoscenze e competenze complete, articolate e precise, linguaggio ricco e appropriato, capacità di analisi e di sintesi efficace, autonomia ed efficacia nell'organizzazione personale delle conoscenze acquisite. Buono.

Voto 9/10 Conoscenze e competenze complete, precise ed approfondite, registro linguistico corretto, specifico ed articolato, notevoli capacità critiche ed espositive, apporti personali e creativi, completa autonomia organizzativa. Ottimo/Eccellente.

Per quanto riguarda l'individuazione dei criteri per l'attribuzione del voto di condotta, il Consiglio di Classe si è attenuto agli indicatori deliberati in Collegio Docenti:

Partecipazione al dialogo educativo. Adempimento ai doveri scolastici e svolgimento delle consegne.	Partecipazione attiva e costante con note propositive per le discipline più congeniali; impegno e responsabilità nello svolgimento delle consegne scolastiche. Disponibilità ad assumere impegni facoltativi o a diventare punto di riferimento per la classe.	10
	Partecipazione attiva e costante; impegno nello svolgimento delle consegne scolastiche. Disponibilità ad assumere impegni facoltativi.	9
	Partecipazione costante nella maggior parte delle discipline. Impegno nello svolgimento delle consegne e nell'adempimento ai doveri scolastici.	8
	Partecipazione costante nelle discipline di maggiore interesse, generalmente sufficiente e a volte opportunistica e selettiva nelle altre. Sostanziale rispetto delle scadenze legate agli impegni scolastici.	7
	Partecipazione discontinua o passiva alle lezioni, opportunistico adempimento ai doveri scolastici. Atteggiamento noncurante verso il dialogo educativo.	6
	Partecipazione inadeguata alle lezioni e scarso interesse, adempimento ai doveri scolastici irregolare ed opportunistico. Atteggiamento noncurante e refrattario verso il dialogo educativo.	5
Consapevolezza civica	Partecipazione attiva, con atteggiamento collaborativo e solidale, alla vita della scuola; rispetto della sostenibilità, dei beni comuni, del benessere e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	10
	Partecipazione particolarmente attiva alla vita della scuola; rispetto dei beni comuni, del benessere e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	9
	Partecipazione attiva alla vita della scuola; rispetto dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	8
	Rispetto dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza propria e altrui.	7
	Comportamento sufficientemente rispettoso dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza propria e altrui.	6
	Comportamento non rispettoso dei beni comuni e delle norme di sicurezza. Scarsa cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	5
Rispetto del Regolamento d'Istituto. Regolarità della frequenza.	Comportamento educato e responsabile nei confronti di docenti e compagni. Scrupoloso rispetto del regolamento scolastico.	10
	Rispetto delle principali norme disciplinari d'Istituto ed equilibrio nei rapporti interpersonali.	9
	Rispetto delle principali norme disciplinari d'Istituto ed equilibrio nei rapporti interpersonali. Ingressi in ritardo o uscite anticipate. Giustificazione di assenze non sempre puntuale.	8

	Comportamento sostanzialmente corretto nei confronti degli insegnanti e dei compagni, con capacità di riconoscere i propri errori. Sufficiente rispetto del regolamento di Istituto. Sporadici richiami disciplinari. Numerosi ingressi in ritardo o uscite anticipate. Giustificazione tardiva delle assenze.	7
	Limitato rispetto per le persone o per i beni comuni o per l'istituzione scolastica; ruolo negativo all'interno della classe. Numerosi ingressi in ritardo o uscite anticipate. Frequenti richiami o sanzioni disciplinari. Ritardi e assenze non giustificati.	6
	Mancanza di rispetto per le persone o per i beni comuni o per l'istituzione scolastica con sospensione per un periodo superiore a 15 giorni; ruolo negativo 5 all'interno della classe. Atti recidivi senza evidenti segni di miglioramento.	5

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

Il consiglio di classe ha attribuito il credito in base alla tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017.

Il Consiglio di classe ha ritenuto di assegnare il punteggio più alto della banda di oscillazione qualora la media dei voti dell'allievo nello scrutinio finale presentasse una frazione maggiore o uguale a 0,5. Ha inoltre riconosciuto il massimo della banda anche a quegli allievi che hanno evidenziato una partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo e alla vita scolastica (rappresentante di classe o di istituto), hanno conseguito una valutazione particolarmente positiva in IRC o materia alternativa o hanno partecipato a progetti d'Istituto svolti in orario extra scolastico. È stato inoltre attribuito un valore alle iniziative personali anche svolte al di fuori dell'Istituto in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana, civile e culturale.

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

In virtù delle molteplici esperienze del settore professionale, ormai consolidate all'interno dell'Istituto e coerentemente con le nuove indicazioni normative, si è proposta una valorizzazione della cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia: l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche identità e senso di appartenenza ad una comunità professionale, che riflettono una visione etica della realtà, un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali, ma comuni. Nel percorso formativo del nostro indirizzo sono state dunque previste competenze trasversali di vario tipo, sia all'interno dell'Istituto in presenza di esperti esterni, sia in ambito extrascolastico, con manifestazioni e attività, documentate nel curriculum di ciascuno studente.

PCTO ATTIVITA' A.S. 2021/2022

PCTO PRESSO AZIENDE ESTERNE:

Periodo: dal 20/04/2022 al 10/05/2022

Monte ore complessivo: 120 ORE

PCTO ORGANIZZATI DALL'ISTITUTO:

-PREPARAZIONE FINGER FOOD INAUGURAZIONE PROGETTO MUSICA COMACCHIO

25/09/2021

5 ORE

-PRESSO PALAZZO BELLINI APERITIVO IN OCCASIONE DELLA SAGRA DELL'ANGUILLA

26/09/2021

6 ORE

-PREPARAZIONE FINGER FOOD PER POLO SOCIALE COMUNE DI COMACCHIO

13/10/2021

6 ORE

-COOKING SHOW PRESSO FESTIVAL FOOD FERRARA

05/11/2021

10 ORE

-OPEN DAY

20/11/2021

3 ORE

-PREPARAZIONE E SERVIZIO DI FINGER FOOD PRESSO IL SALONE INTERNAZIONALE DELLA PERA A FERRARA

01-02/12/2021

12 ORE

-BABA' DELLA PASTICCERIA NAPOLETANA CON ESPERTO INTERNO

16/03/2022

6 ORE

-LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO CON ESPERTA INTERNA

29/03/2022

2 ORE

-PREPARAZIONE RICETTARIO PER BUGIARDINO PRODOTTI MARINATI

24/05/2002

2 ORE

-APERIPRANZO PRESSO IL MUSEO DI COMACCHIO PER IL CENTENARIO DI SPINA

01/06/2022

6 ORE

Monte ore complessivo: 58 ORE

PCTO ATTIVITA' A.S. 2022/2023

PCTO PRESSO AZIENDE ESTERNE:

Periodo: dal 15/05/2023 al 04/06/2023

Monte ore complessivo: 120 ORE

“ERASMUS+” (solo una studentessa ha aderito) - (Durata 4 settimane)

PCTO ORGANIZZATI DALL'ISTITUTO:

-PREPARAZIONE PER BANCHETTO PRESSO MANIFATTURA DEI MARINATI

30/09/2022

6 ORE

-PREPARAZIONE BASI PER CENA FORZE DELL'ORDINE

26/11/2002

5 ORE

-ATTIVITÀ DI TRADUZIONE E SUCCESSIVA REALIZZAZIONE DI RICETTE SCRITTE IN LINGUE
MINORITARIE CON ESPERTO ESTERNO

23/01/2023

8 ORE

-APP. CombiGuru

10/02/2023

1 ORA

-LE CARNI BIANCHE CON ESPERTO ESTERNO

14 e 21/02/2023

8 ORE

-FIERA A MONACO DI BAVIERA

dal 23 al 26/02/2023

32 ORE

-LA SELVAGGINA DA PELO E DA PIUMA CON ESPERTO ESTERNO

27-28/02/2023

8 ORE

-CORSO DI PASTICCERIA CON ESPERTO ESTERNO (FIC)

09/05/2023

4 ORE

Monte ore complessivo: 72 ORE

PCTO ATTIVITA' A.S. 2023/2024

“ERASMUS+” (solo una studentessa ha aderito) - (Durata 4 settimane)

PCTO ORGANIZZATI DALL'ISTITUTO:

-COOKING SHOW AL FOOD FESTIVAL FE

03/11/2023

6 ORE

-PREPARAZIONE TEORICA E PRATICA E PARTECIPAZIONE CONCORSO ISOLA DELLA SCALA
FIERA DEL RISO

20-21-22-23/11/2023

24 ORE

-BANCHETTO NATALIZIO

19/12/2023

8 ORE

-ORIENTAMENTO IN USCITA CON ESPERTI ESTERNI

05/12/2023

1 ORA

-VIDEORICETTA IN INGLESE (PIATTO DELLA TRADIZIONE RIVISITATO E PERSONALIZZATO)

febbraio/2024

10 ORE

-LA BIRRA: SAPERI E SAPORI. PRESSO PUB A CONA CON DIMOSTRAZIONE SPILLATURA.

27/02/2024

6 ORE

-LA PANIFICAZIONE CON ESPERTO ESTERNO

05/03/2024

4 ORE

-COLLEGAMENTO IN STREAMING CON CHEF CANNAVACCIUOLO

07/03/2024

2 ORE

-PROGETTO "AnimaTour" CON ESPERTI ESTERNI

marzo 2024

2 ORE

-ORGANIZZAZIONE E REALIZZAZIONE FESTA -100 AL 100

marzo/aprile 2024

15 ore

-FORMAZIONE IN AULA SULLA CELIACHIA

18/04/2024

4 ORE

-PARTE CONCLUSIVA SULLA CELIACHIA: menù in laboratorio con esperto esterno

07/05/2024

4 ORE

-EVENTO APERTO AL PUBBLICO: "RAGAZZI DA STREET FOOD"

in programma per il 16 maggio 2024

8 ORE

Monte ore complessivo: 92 ORE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UDA 1° QUADRIMESTRE

1. Titolo Ud	<u><i>Brindisi's Christmas</i></u>
2. Contestualizzazione	Le classi quinte sono prossime all'uscita e all'avvio al mondo del lavoro quindi un'UdA del genere è in grado di proiettarli in una situazione di Problem solving e nella simulazione di impresa
3. Destinatari	Classi Quinte dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera
4. Monte ore complessivo	Monte ore complessive: - <i>Enogastronomia: 15 ore</i> - <i>Pasticceria: 4 ore</i>
5. Situazione-problema/com-pito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	Simulazione di una attività di ristorazione facendo seguito alle conoscenze e competenze dei ragazzi. Gli studenti utilizzeranno le proprie conoscenze per redigere e realizzare un menu sia dal punto di vista teorico che pratico; studieranno le materie prime da utilizzare; simuleranno un banchetto prima di metterlo in pratica realmente; realizzeranno un food cost e sceglieranno quale strategia di mercato adottare per vendere il loro prodotto.
6. Prodotto finale da realizzare	<i>Evento aperto al pubblico in prossimità delle festività natalizie: pranzo o cena di Natale rivolto a genitori e componenti del cdc. In teoria MARTEDI 19/12/2023</i>
7. Competenze obiettivo	<p>GEN 2: Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.)</p> <p>GEN 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>GEN 5: Riconoscere i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>GEN 7: Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia.</p> <p>GEN 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</p> <p>GEN 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>IND 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei</p>

	<p>servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>IND 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>IND 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>IND 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>IND 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>					
8. Prerequisiti	Conoscenze, competenze ed abilità già in possesso degli studenti acquisiti nel percorso di studi					
9. Saperi	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="488 1211 983 1267">Conoscenze</th> <th data-bbox="983 1211 1505 1267">Abilità</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="488 1267 983 2051"> <ul style="list-style-type: none"> - Lab. Serv. Enogastronomici - Sala e vendita: analizzare la panoramica Enologica del territorio (vini del Bosco Eliceo) valorizzando i prodotti e le loro caratteristiche. Allestire la sala ristorante per un evento e gestire la brigata. - Lingua francese: fondamenti grammaticali e sintattici della lingua straniera, con particolare attenzione al lessico specifico dell'ambito enogastronomico di riferimento. </td> <td data-bbox="983 1267 1505 2051"> <ul style="list-style-type: none"> - Lab. Serv. Enogastronomici - Sala e vendita: utilizzare la terminologia specifica di settore nella comunicazione con il cliente e saper applicare le corrette tecniche di servizio in base alla tipologia di menu. - Lingua francese: progettare e costruire un menu in lingua straniera, con riferimento agli ingredienti inseriti all'interno dei piatti. - Lingua e Letteratura Italiana/Storia Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative in un contesto socio-culturale. </td> </tr> </tbody> </table>	Conoscenze	Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - Lab. Serv. Enogastronomici - Sala e vendita: analizzare la panoramica Enologica del territorio (vini del Bosco Eliceo) valorizzando i prodotti e le loro caratteristiche. Allestire la sala ristorante per un evento e gestire la brigata. - Lingua francese: fondamenti grammaticali e sintattici della lingua straniera, con particolare attenzione al lessico specifico dell'ambito enogastronomico di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lab. Serv. Enogastronomici - Sala e vendita: utilizzare la terminologia specifica di settore nella comunicazione con il cliente e saper applicare le corrette tecniche di servizio in base alla tipologia di menu. - Lingua francese: progettare e costruire un menu in lingua straniera, con riferimento agli ingredienti inseriti all'interno dei piatti. - Lingua e Letteratura Italiana/Storia Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative in un contesto socio-culturale. 	
Conoscenze	Abilità					
<ul style="list-style-type: none"> - Lab. Serv. Enogastronomici - Sala e vendita: analizzare la panoramica Enologica del territorio (vini del Bosco Eliceo) valorizzando i prodotti e le loro caratteristiche. Allestire la sala ristorante per un evento e gestire la brigata. - Lingua francese: fondamenti grammaticali e sintattici della lingua straniera, con particolare attenzione al lessico specifico dell'ambito enogastronomico di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lab. Serv. Enogastronomici - Sala e vendita: utilizzare la terminologia specifica di settore nella comunicazione con il cliente e saper applicare le corrette tecniche di servizio in base alla tipologia di menu. - Lingua francese: progettare e costruire un menu in lingua straniera, con riferimento agli ingredienti inseriti all'interno dei piatti. - Lingua e Letteratura Italiana/Storia Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative in un contesto socio-culturale. 					

	<ul style="list-style-type: none"> - Lingua e Letteratura Italiana/ Storia Comprendere e interpretare un testo letterario. Conoscere la festa, la cultura e le tradizioni di un popolo. - English for Cooking: Ingredienti e tecniche di cottura e preparazione delle ricette svolte per il pranzo di Natale. Lessico e strutture grammaticali. 	<p>Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale</p> <ul style="list-style-type: none"> - English for Cooking: Utilizzare il linguaggio specifico di settore in un contesto comunicativo di presentazione e spiegazione dei piatti proposti.
10. Insegnamenti coinvolti	Lingua e letteratura italiana, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, Enogastronomia settore Sala-Bar, Lingua Francese, English for Cooking.	

UDA 2° QUADRIMESTRE

UDA pluriasse scientifico-tecnologico, linguaggi

1. Titolo	Ragazzi da Street... Food
2. Contestualizzazione	<p>L'UDA nasce dall'esigenza di potenziare le abilità espressive professionali degli studenti, considerata la necessità di favorire i settori produttivi dei singoli territori a livello nazionale (km 0 e materie prime biologiche) e di approfondire il fenomeno mondiale dello Street Food sotto gli aspetti produttivi e di genere.</p> <p>L'UdA si inserisce all'interno del curriculum per valorizzare le competenze di indirizzo previste dal percorso formativo con il fine di ampliare le conoscenze e le competenze degli studenti anche in vista dello svolgimento della seconda prova dell'esame di Stato.</p>
3. Destinatari	Studenti classe 5A ENO
4. Monte ore complessivo	<p>Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina: 10 ore (8 ore di arte bianca, 2 ore di pasticceria)</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: 4 ore</p> <p>Lingua inglese: 2 ore</p> <p>Totale ore: 16</p>
5. Problema proposto	Creazione di diverse proposte di piatti dello Street Food che tengano in considerazione rispettivamente l'aspetto territoriale e tradizionale a livello locale e l'aspetto innovativo e sociale(Enogastronomia/pasticceria).
6. Prodotto finale da realizzare	Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo, creazioni inerenti al fenomeno dello Street Food, documentato con foto e ricette (Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina/Pasticceria) e un evento in data 16 maggio 2024.
7. Competenze obiettivo	IND 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (Lab. Serv. Enogastronomici - Arte culinaria e Pasticceria)

	<p>IND 7 Progettare, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy (Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina e Pasticceria)</p> <p>GEN 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (Inglese).</p> <p>GEN 5 Riconoscere i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (Inglese).</p> <p>GEN 7 Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti (Inglese)</p>	
<p>8. Saperi</p>	<p style="text-align: center;">Conoscenze</p> <p>Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina: Realizzazione di diversi piatti tipici e culturali della tradizione Nazionale del fenomeno dello Street Food</p> <p>Inglese: traduzione in lingua delle principali ricette realizzate durante il Lab. Serv, Enogastronomici - Cucina</p> <p>Scienza e Cultura dell’Alimentazione: stesura di un elaborato multimediale analizzando alcuni dei prodotti a marchi del territorio, indirizzati allo street food, descrivendone le caratteristiche tecniche, la reperibilità, l'utilizzo e descrivendoli dal punto di vista nutrizionale e della sostenibilità con particolare attenzione alle persone intolleranti o allergiche.</p>	<p>Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina: Realizzazione di diversi piatti tipici e culturali della tradizione Nazionale del fenomeno dello Street Food</p> <p>Lab. Serv. di Enogastronomia - Sala:</p> <p>Inglese: traduzione in lingua delle principali ricette realizzate durante il Lab. Serv, Enogastronomici - Cucina</p> <p>Scienza e Cultura dell’Alimentazione: stesura di un elaborato multimediale analizzando alcuni dei prodotti a marchi del territorio, indirizzati allo street food, descrivendone le caratteristiche tecniche, la reperibilità, l'utilizzo e descrivendoli dal punto di vista nutrizionale e della sostenibilità con particolare attenzione alle persone intolleranti o allergiche.</p>
<p>9. Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Scienza e Cultura dell’Alimentazione, Laboratorio Servizi di Enogastronomia (arte culinaria e pasticceria), Lingua inglese</p>	

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Il Consiglio di Classe ha ritenuto importante integrare il curriculum con il contesto extrascolastico per ampliare il numero delle situazioni comunicative e arricchire il bagaglio culturale degli studenti.

Gli interventi integrativi hanno rappresentato occasioni offerte agli allievi per rafforzare apprendimenti attraverso modalità stimolanti e coinvolgenti facendo leva anche sulla dimensione emotiva ed esperienziale.

Si segnalano:

A.S. 2021/2022

- Uscita didattica: Uscita didattica sul territorio di Comacchio.
- Progetto TESEO
- Corso sulla Sicurezza
- Progetto Bar Didattico
- Progetto Punto di Vista
- Pausa didattica: settimana della personalizzazione degli apprendimenti. (Febbraio 2022)

A.S. 2022/2023

- Progetto Punto di Vista
- Progetto "STREAM" - Protezione civile
- Progetto "Bar Didattico"
- Laboratorio "Semina il tuo futuro"
- Evento "Educazione Stradale"
- Incontro di educazione finanziaria
- Viaggio d'istruzione a Recanati
- Pausa didattica: settimana della personalizzazione degli apprendimenti. (Febbraio 2023)

A.S. 2023/2024

- Progetto AVIS
- Progetto "Colletta alimentare"
- Progetto "Bar Didattico"
- Percorsi di potenziamento delle competenze base Inglese, Italiano e matematica.
- Incontro con Emergency scuola
- Incontro di orientamento con gli ITS
- Progetto: "Champagne: dalla teoria alla pratica".
- Progetto "Go-Artic"
- "Camminata della Legalità" in collaborazione con il Comune di Comacchio
- Pausa didattica: settimana della personalizzazione degli apprendimenti. (Febbraio 2024)

SCHEDE INFORMATIVE DEGLI INSEGNAMENTI

INSEGNAMENTO

Religione cattolica

PROF. Marco Simoni

Il livello d'apprendimento raggiunto risulta essere soddisfacente e, per alcuni studenti, è ottimo

Obiettivi educativi generali cognitivi

Essere in grado di riconoscere, attraverso una conoscenza oggettiva e sistematica, i contenuti essenziali del Cattolicesimo;

Saper riconoscere i vari sistemi di significato; saper comprendere e rispettare le diverse posizioni che le persone assumono in materia etica e religiosa.

Essere in grado di passare gradualmente dal piano delle conoscenze a quello della consapevolezza e dell'approfondimento dei principi e dei valori del Cattolicesimo in ordine alla loro incidenza sulla cultura e sulla vita individuale e sociale.

CONTENUTI

L'insegnamento della Religione Cattolica nella scuola secondaria superiore concorre a promuovere, insieme alle altre discipline, il pieno sviluppo della personalità degli alunni e contribuisce ad un più alto livello di conoscenza e di capacità critiche. Tra le finalità della scuola, l'insegnamento della religione Cattolica concorre a promuovere l'acquisizione della cultura religiosa per la formazione dell'uomo e del cittadino e la conoscenza dei principi del Cattolicesimo che fanno parte del patrimonio storico del nostro paese.

Modulo 1: L'uomo e la morale.

Competenze: conoscere il significato del termine morale e i propri risvolti sulle scelte dell'uomo.

Contenuti: il vocabolario dell'etica; diversi tipi di morale; i fondamentali della morale cristiana; la conoscenza.

Aspirare alle cose più alte

Tempi: 10 ore

Modulo 2: Il rispetto della vita umana.

Competenze: riconoscere la vita come valore universale.

Contenuti: la vita è un valore;; l'eutanasia; la pena di morte; le biotecnologie; la qualità della vita.

Tempi: 8 ore

Modulo 3: Il bene comune.

Competenze: saper distinguere tra bene personale e bene pubblico.

Contenuti: i valori che stanno alla base del bene comune; la politica; l'ecologia. La solidarietà. Partecipazione al progetto “Avis” e alla “Colletta alimentare”

Tempi: 6 ore

Modulo 4: La pace.

Competenze: saper riconoscere all'interno della propria esperienza umana gli elementi che contribuiscono a costruire la pace. Alcuni personaggi storici a confronto.

Contenuti: La pace: realtà o utopia. Non esiste pace senza giustizia; la scelta non-violenta. Responsabilità personali e dello Stato.

Tempi: 8 ore

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. ssa Raffaella Ferroni

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Gli studenti hanno mostrato fin dalla classe terza discreto impegno ed interesse nei confronti dell'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana, creando altresì un clima sereno. Il lavoro svolto all'interno della classe è stato finalizzato all'acquisizione di una visione interdisciplinare dei contenuti e ad un'organizzazione sufficientemente autonoma del lavoro. Per le lezioni è stato previsto l'utilizzo sporadico del libro di testo, sostituito da schemi e mappe prodotti alla lavagna, con il supporto di materiale multimediale, al fine di far raggiungere agli studenti gli obiettivi attesi. Il profitto è mediamente più che sufficiente, raggiungendo per alcuni di loro anche livelli buoni. Tuttavia qualcuno presenta ancora conoscenze e competenze frammentarie e superficiali in alcune tematiche. Durante il corso dell'anno sono state svolte diverse verifiche scritte e orali, al fine di preparare gli studenti alla prima prova scritta e al colloquio interdisciplinare. Da queste si evincono, per alcuni di loro, difficoltà nella comprensione del testo, nonché nella correttezza morfosintattica e nell'uso del linguaggio specifico. Per tali motivi è stato richiesto più volte l'intervento e il supporto del docente, nell'espletamento di tali verifiche.

In merito all'insegnamento di Educazione civica, i temi trattati hanno riscosso attenzione e partecipazione, in particolare le tematiche inerenti ai principi della cittadinanza digitale.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

L'insegnamento Lingua e Letteratura italiana ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi;
2. comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali;
3. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale;
4. riconoscere e valutare, anche in una cornice storico culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale;
5. utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato;
6. utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali;
7. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento è stato teso a:

1. assimilare i caratteri delle poetiche del Realismo, del Positivismo, del Naturalismo e del Verismo; riconoscere nei testi e nei rispettivi autori i loro caratteri fondanti;
2. assimilare i caratteri delle poetiche, ed orientarsi nel contesto storico – culturale del primo Novecento; saper riconoscere nel testo i caratteri fondanti;
3. i caratteri fondamentali del romanzo e della poesia del primo Novecento;
4. saper rielaborare le fonti, costruire un testo argomentativo, espositivo in linea con le tipologie B e C dell'esame di Stato;

5. saper analizzare e interpretare un testo letterario, sia in versi che in prosa, in linea con la tipologia A dell'esame di Stato.
6. esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema.

CONTENUTI DISCIPLINARI

I contenuti disciplinari svolti nell'ambito dell'insegnamento sono stati i seguenti:

Alessandro Manzoni: vita, opere e poetica.

Analisi dell'opera "I Promessi Sposi"

Il Romanzo realista: Charles Dickens "Canto di Natale" (UDA N. 1 "Brindisi's Christmas")

Positivismo, Naturalismo e Verismo.

G. Flaubert: vita e analisi dell'opera "Madame Bovary".

Giovanni Verga: vita, opere e poetica.

I Malavoglia: trama, struttura, temi, scelte stilistiche. Analisi della Prefazione del Romanzo e del brano "Il naufragio della Provvidenza"

La crisi del Positivismo e il Decadentismo

Simbolismo ed Estetismo

Charles Baudelaire e l'opera "I Fiori del Male".

Vita, opere e poetica di Pascoli. Analisi della poesia "X Agosto"

Vita, opere e poetica di D'Annunzio. Analisi del Romanzo "Il Piacere" e della poesia "La Pioggia nel Pineto"

Settimana della pausa didattica: visione del Film "Labyrinth, dove tutto è possibile".

Visione di video musicali e commento in classe:

- Beatles "Hey Jude"
- Madonna "Ghosttown"
- Linkin Park "Castle of Glass"

Le Avanguardie storiche: Futurismo, Modernismo, Espressionismo, Dadaismo e Surrealismo.

La destrutturazione del romanzo del Primo Novecento.

Luigi Pirandello: vita, opere e poetica. La rivoluzione del Teatro. Analisi della Novella "Il Treno ha fischiato".

Italo Svevo: vita, opere e poetica. Analisi dell'opera "La Coscienza di Zeno".

La poesia del Primo Novecento e il Crepuscolarismo.

Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica. Analisi delle poesie "Veglia" e "Fratelli".

La poesia tra le due guerre.

Eugenio Montale: vita, opere e poetica. Analisi delle poesie "Merigiare Pallido e Assorto" e "Spesso il male di vivere ho incontrato".

TESTO IN ADOZIONE

Marisa Carlà, Alfredo Sgroi. Letteratura e intrecci. Palumbo Editore

STORIA

Prof. ssa Raffaella Ferroni

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Gli studenti hanno mostrato fin dalla classe terza discreto impegno ed interesse nei confronti dell'insegnamento di Storia, creando altresì un clima sereno. Il lavoro svolto all'interno della classe è stato finalizzato all'acquisizione di una visione interdisciplinare dei contenuti e ad un'organizzazione sufficientemente autonoma del lavoro. Per le lezioni è stato previsto l'utilizzo sporadico del libro di testo, sostituito da schemi e mappe prodotti alla lavagna, con il supporto di materiale multimediale, al fine di far raggiungere agli studenti gli obiettivi attesi. Il profitto è mediamente più che sufficiente, raggiungendo per alcuni di loro anche livelli buoni. Tuttavia qualcuno presenta ancora conoscenze e competenze frammentarie e superficiali in alcune tematiche. Durante il corso dell'anno sono state svolte diverse verifiche scritte e orali, al fine di preparare gli studenti alla prima prova scritta e al colloquio interdisciplinare. Da queste si evincono, per alcuni di loro, difficoltà nella comprensione del testo, nonché nella correttezza morfosintattica e nell'uso del linguaggio specifico. Per tali motivi è stato richiesto a volte l'intervento e il supporto del docente nell'espletamento di tali verifiche.

In merito all'insegnamento di Educazione civica, i temi trattati hanno riscosso attenzione e partecipazione, in particolare le tematiche inerenti ai principi della cittadinanza digitale.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

L'insegnamento di Storia ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. Riconoscere le relazioni fra la rivoluzione scientifica e tecnologica e contesti ambientali, demografici, socio-economici, politici e culturali;
2. individuare i rapporti tra cultura umanistica e scientifico-tecnologica con riferimento agli ambiti professionali;
3. utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali, per affrontare, in un'ottica interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio;
4. riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità;
5. analizzare le problematiche significative del periodo considerato;
6. riconoscere le varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici ed economici ed individuare i nessi con i contesti internazionali;
7. effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale;
8. istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio politico ed economico e le condizioni di vita e di lavoro;
9. inquadrare i beni ambientali, culturali ed artistici nel periodo storico di riferimento;
10. analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni nazionali ed internazionali.

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento è stato teso a:

1. Correlare la competenza storica generale agli sviluppi delle scienze e delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
2. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

I contenuti disciplinari svolti nell'ambito dell'insegnamento sono stati i seguenti:

1. principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo;
2. aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare industrializzazione e società post industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione;
3. territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico;
4. radici storiche della Costituzione italiana e di quella europea. Conoscenza delle principali istituzioni nazionali ed internazionali. (educazione civica).

CONTENUTI DISCIPLINARI

UDA N. 1 L'UNITA' D'ITALIA

- Terza guerra d'indipendenza
- 1870: Roma Capitale

UDA N. 2 COLONIALISMO E DECOLONIZZAZIONE

- Le cause del Colonialismo
- Il Colonialismo in Africa e Asia
- Le conseguenze del Colonialismo
- La decolonizzazione: definizione
- La decolonizzazione in Medio-Oriente e Nord Africa.
- La decolonizzazione in Asia e l'Indipendenza dell'India. Gandhi e il metodo della non-violenza.
- La decolonizzazione nell'Africa Sub-Sahariana: l'Apartheid.
- I flussi migratori in Europa: cause e conseguenze.

UDA N. 3 LA SOCIETA' DI MASSA

- La società di massa: definizione.
- La diffusione dei mass media.
- Il dibattito politico-ideologico: i partiti di massa, l'irrazionalismo e il razzismo.
- Gli aspetti socio-economici.
- Il movimento delle suffragette.
- La parità di genere: il problema della violenza contro le donne.

UDA N. 4 L'ETA' GIOLITTIANA

- La Belle Epoque.
- Giovanni Giolitti e la politica economica e sociale: il doppio volto di Giolitti.
- La politica estera: la guerra di Libia.
- La fine dell'età giolittiana.

UDA N. 5 LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Le cause del conflitto e la scintilla occasionale.
- L'Italia in guerra: neutralisti ed interventisti.
- I principali avvenimenti bellici in Europa negli anni 1914-1916.
- Il 1917: l'anno della svolta.
- La fine del conflitto e i Trattati di Pace del 1918.

UDA N. 6 GIORNATA DELLA MEMORIA: "ISRAELE E PALESTINA: LE RADICI DELL'ODIO"

- Sionismo e Antisemitismo.
- Il nazionalismo ebraico e le prime migrazioni in Palestina tra Ottocento e Novecento.

- La Shoah.
- La nascita dello Stato d'Israele.
- Il conflitto arabo-israeliano.
- La nascita dell'OLP.
- I trattati di Pace.
- La ripresa delle ostilità.

UDA N. 7 IL PRIMO DOPOGUERRA

- L'Europa e la Germania dopo la Grande Guerra.
- La crisi del '29.
- L'Italia nel primo dopoguerra e il Biennio Rosso.

UDA N. 8 L'AVVENTO DEL FASCISMO

- La nascita del movimento.
- La marcia su Roma
- La politica interna di Mussolini degli anni Venti e Trenta i Patti Lateranensi.
- La politica estera e l'alleanza con la Germania.

UDA N. 9 IL NAZISMO E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- L'avvento del Nazismo
- La politica interna di Hitler.
- La politica estera e l'espansione territoriale
- Verso la Seconda guerra mondiale: l'invasione della Polonia.
- I principali avvenimenti bellici negli anni 1940-1944.
- La caduta del Fascismo e la Resistenza.
- La fine del Conflitto.
- La nascita dell'ONU.

UDA N. 10 CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA: LA COSTITUZIONE ITALIANA

- Cenni storici
- Confronto tra la Costituzione Italiana e lo Statuto Albertino.
- La struttura della Costituzione italiana.
- L'art. 11 e il tema della guerra.

TESTO IN ADOZIONE

Gianni Gentile-Luigi Ronga. Guida allo studio della storia 5. Editrice La Scuola.

LINGUA FRANCESE

Prof.ssa Vallini Sara

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Le ore di lingua vengono svolte in un contesto di classe scarsamente collaborativa, corretta e motivata. Il lavoro svolto è stato finalizzato al potenziamento della comprensione di testi di microlingua, dalla scrittura di ricette di piatti, alla conoscenza di nozioni legate alla storia della cucina e all'approfondimento delle più importanti tematiche di base, tra cui le diete, le malattie e la nutrizione, il biologico, l'igiene e le caratteristiche gastronomiche regionali francesi. Per le lezioni è stato principalmente utilizzato il libro di testo in versione digitale con l'aggiunta di supporti multimediali. Il profitto è mediamente buono, tuttavia emergono numerose difficoltà nell'esposizione orale dovute principalmente a carenze grammaticali derivate da conoscenze frammentarie e superficiali. Al contrario, le prove scritte vedono il raggiungimento di livelli più che buoni.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, l'insegnamento della lingua francese ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. Utilizzare il linguaggio specifico di enogastronomia in lingua straniera;
2. Potenziare il lessico e la sintassi della lingua straniera;
3. Utilizzare le strutture necessarie per descrivere ricette, presentare le principali figure della brigata di cucina;
4. Utilizzare il corretto linguaggio espositivo per raccontare la storia dei piatti e presentare le specialità locali e regionali;
5. Saper individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità della cultura italiana rispetto a quello francese;
6. Sapere valorizzare i prodotti del territorio e descriverli in microlingua;
7. Individuare i caratteri storici dello sviluppo della gastronomia;
8. Sapere geolocalizzare piatti, vini e bevande francesi.

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento della lingua francese è stato altresì finalizzato a:

1. Riconoscere gli elementi linguistici francesi;
2. Utilizzare diversi registri a seconda della tipologia testuale;
3. Intervenire in un dibattito in modo opportuno;

4. Acquisire gli strumenti necessari per l'accesso e la consultazione di dizionari e fonti di informazione e documentazione;
5. Sapere riconoscere e comprendere caratteristiche di testi scritti e specialistici;
6. Identificare le strutture sintattiche dei brani proposti, collocandoli nel corretto contesto storico-culturale;
7. Sapere argomentare sia al presente che al passato;
8. Utilizzare correttamente i tempi verbali all'interno di testo argomentativo;
9. Conoscere il lessico specifico di utensili di cucina;
10. Mostrare collegamenti tra gastronomia, igiene e malattie alimentari.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Durante l'intero anno scolastico, si è svolto un ripasso generale dei fondamenti grammaticali e strutturali studiati negli anni scolastici precedenti. Sono stati inoltre affrontati i seguenti contenuti disciplinari nell'ambito dell'insegnamento della microlingua relativa all'enogastronomia:

Le tour de France « gastronomique »

Les repas en France

La brigade du restaurant

La tenue professionnelle de cuisine

Le matériel, les ustensiles, l'équipement

Comment écrire et réaliser une recette

Les différentes cuissons

La pâtisserie

La crème

Les contrats de travail et la rémunération

Le modèle européen du Curriculum Vitae

Lettre de motivation

La construction du Curriculum Vitae en langue française

L'entretien d'embauche

Les macronutriments : protéines, glucides, lipides, fibres

Les micronutriments : vitamines et sels minéraux

La pyramide alimentaire

Les maladies liées à une mauvaise alimentation : obésité, hypercholestérolémie, diabète

L'hygiène dans la restauration

La contamination des aliments et les intoxications alimentaires

La conservation des aliments

L'HACCP

TESTO IN ADOZIONE

S. Appignanesi, A.Giorgi, F. Marini, "Les toqués de la gastronomie", Manuel pour les professionnels d'oenogastronomie et salle-bar", ED. Cappelli.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof. ssa Silvia Simioli

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe ha raggiunto un livello eterogeneo di apprendimento, alcuni con impegno costante hanno raggiunto un buon livello di conoscenze, altri hanno una preparazione di base a causa dello scarso coinvolgimento durante le lezioni e svolgendo le consegne in modo basilare. Durante le lezioni è stato utilizzato il libro di testo in versione digitale con l'aggiunta di schemi e mappe alla lavagna. Le verifiche svolte durante l'anno scolastico sono state sia orali che scritte volte anche alla preparazione dello svolgimento della seconda prova d'esame.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale nazionale.
- Individuare i prodotti tipici di un territorio e le risorse enogastronomiche.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona, attraverso i principi di un'alimentazione equilibrata.
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse, distinguendo i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.
- Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

I contenuti disciplinari svolti nell'ambito dell'insegnamento sono stati i seguenti:

NUCLEO TEMATICO N°1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE

UD: Contaminanti chimici, fisici e malattie correlate

UD: Contaminanti biologici: infestanti e fattori di crescita microbica

UD: Malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri

UD: Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti

NUCLEO TEMATICO N°2: IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

UD: Igiene del personale, dei locali e attrezzature

UD: Il sistema HACCP

UD: Additivi, etichette ed imballaggi alimentari

NUCLEO TEMATICO 3: LA SANA ALIMENTAZIONE

UD: Principi di dietetica

UD: Linee guida 2018, Dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento

UD: Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva, in particolari condizioni fisiologiche e fasce di età

NUCLEO TEMATICO 4: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

UD: Fondamenti di dietologia e obesità

UD: Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica

UD: Allergie e intolleranze alimentari

UD: Tumori

UD: Alcolismo e disturbi della nutrizione e dell'alimentazione

NUCLEO TEMATICO 5: QUALITA', TUTELA DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITA' E CONSUMI

UD: Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"

UD: La sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"

ACCENNO NUCLEO TEMATICO 6: ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONI RELIGIOSE

UD: Alimentazione, cultura e tradizioni religiose

TESTO IN ADOZIONE

Luca La Fauci, "Scienza e cultura dell'alimentazione" per la classe quinta, Ed. Markes.

Matematica

Prof.ssa Ambra Gnudi

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Sono stata assegnata alla classe all'inizio del quinto anno, ma conoscevo già la maggior parte degli studenti, in quanto miei alunni durante il secondo anno, quando ho insegnato informatica presso questo istituto.

Sono servite alcune settimane per instaurare un rapporto di fiducia e di collaborazione reciproca che si è maggiormente rafforzato durante l'anno e che ha permesso di creare un clima positivo in classe, favorendo la quotidiana attività didattica.

Dal punto di vista disciplinare, gli studenti hanno sempre tenuto un comportamento rispettoso ed educato, sebbene talvolta fosse caratterizzato da un livello di rumore eccessivo e di attenzione inferiore al desiderato.

Il bilancio generale del corrente anno scolastico è da ritenersi complessivamente positivo, anche se gli studenti hanno raggiunto differenti esiti e profili. I diversi risultati raggiunti, sono imputabili principalmente alla differente preparazione pregressa e all'impegno mostrato in classe e a casa. In alcuni casi, infatti, le gravi lacune di base non hanno permesso di raggiungere un livello di competenze ed abilità matematiche sempre pienamente sufficiente, in altri invece, l'interesse e la partecipazione non sempre costante non hanno permesso di raggiungere conoscenze articolate ed approfondite.

Diversi studenti hanno raggiunto buoni risultati e alcuni si distinguono per le ottime competenze acquisite.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

Il percorso didattico previsto per la classe ha portato al potenziamento delle seguenti competenze disciplinari:

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.

MODULO 1: INTRODUZIONE ALLE FUNZIONI

Conoscenze

- Il concetto di funzione.
- Le funzioni reali a variabile reale e la loro classificazione.
- Il concetto di immagine e controimmagine.
- Il dominio, il codominio e l'insieme l'immagine di una funzione reale a variabile reale.

- Funzioni crescenti e decrescenti (solo concetto grafico).
- Gli zeri e il segno di una funzione.
- Intersezioni con gli assi.

Abilità

- Applicare il concetto di funzione per riconoscere il grafico di una funzione.
- Saper determinare immagine e controimmagine di alcuni valori osservando il grafico di una funzione.
- Saper determinare immagine e controimmagine di alcuni valori analiticamente, nel caso di semplici funzioni polinomiali intere e fratte.
- Saper individuare il dominio di una funzione valutandone l'espressione analitica nel caso di semplici funzioni polinomiali intere, irrazionali e fratte.
- Saper individuare il dominio e l'insieme immagine di una funzione analizzando il suo grafico.
- Saper determinare graficamente il segno e gli zeri di una funzione.
- Saper determinare analiticamente il segno e gli zeri di una funzione nel caso di semplici funzioni polinomiali intere e fratte.

MODULO 2: LIMITI E CONTINUITA'

Conoscenze

- Significato intuitivo del concetto di limite di una funzione.
- Limite finito quando x tende a un valore finito o a infinito.
- Limite infinito quando x tende a un valore finito o a infinito.
- Limite destro e limite sinistro.
- Continuità in un punto e in un intervallo.
- Punti di discontinuità e loro classificazione.
- Asintoti orizzontali, verticali.
- L'algebra dei limiti.
- Forme indeterminate del tipo $\frac{0}{0}$ e $\frac{\infty}{\infty}$.

Abilità

- Saper interpretare graficamente il comportamento di una funzione nell'intorno di un punto.
- Saper interpretare graficamente il comportamento di una funzione all'infinito.
- Saper identificare e classificare i punti di discontinuità di una funzione conoscendone il grafico.
- Saper determinare gli asintoti orizzontali e verticali di una funzione conoscendone il grafico.
- Saper calcolare semplici limiti.
- Saper calcolare semplici limiti anche nel caso di forme indeterminate del tipo:

- $\frac{\infty}{\infty}$ solo nel caso di funzioni polinomiali;
- $\frac{0}{0}$ solo nel caso di funzioni polinomiali, risolvendo semplici scomposizioni.

MODULO 3: DERIVATE

Conoscenze

- Derivata di una funzione in un punto e significato geometrico.
- La funzione derivata.
- Le derivate delle funzioni elementari.

Abilità

- Saper calcolare la derivata di funzioni elementari.
- Saper interpretare il significato geometrico di derivata, mettendo in relazione il grafico di una funzione e quello della sua derivata.
- Saper individuare punti di massimo e minimo dato il grafico di una funzione.

TESTO IN ADOZIONE

Colori della matematica bianco per alberghieri - vol. A - DeaScuola
Integrazione di materiali forniti dalla docente e condivisi su classroom.

INSEGNAMENTO DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Prof. Antonio Balestrino

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe ha raggiunto un livello eterogeneo di apprendimento, alcuni con impegno costante hanno raggiunto un buon livello di conoscenze, altri hanno una preparazione di base a causa dello scarso coinvolgimento durante le lezioni e svolgendo le consegne in modo basilare. La partecipazione al dialogo educativo è generalmente adeguata ma talvolta passiva, in particolare da parte di alcuni studenti, mentre il resto della classe interviene in maniera corretta e pertinente. Durante le lezioni è stato utilizzato il libro di testo in versione digitale con l'aggiunta di schemi e mappe alla lavagna. Le verifiche svolte durante l'anno scolastico sono state sia orali che scritte. Il comportamento risulta tendenzialmente corretto, ma non tutti gli studenti mantengono sempre un atteggiamento adeguato al contesto. Il rapporto fra docente e studenti è sempre stato sereno e collaborativo.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

- 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;
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

CONTENUTI DISCIPLINARI Fase di ripasso (modulo di raccordo tra il quarto e il quinto anno)

Conoscenze:

- La contabilità generale e il metodo della Partita Doppia
- L'ammortamento dei beni pluriennali;
- La Situazione economica e la Situazione patrimoniale.

Abilità: .

- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico - ristorativa

MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO

Conoscenze:

- Gli organismi e le fonti normative internazionali: origini e organi dell'Unione Europea, fonti normative comunitarie, Banca Centrale Europea e politica monetaria (Ed. Civica);
- Le nuove tendenze del turismo a livello mondiale e nazionale;
- Il Codice Mondiale di Etica del Turismo.

Abilità:

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.

MODULO 2: IL MARKETING

Conoscenze:

- - Aspetti generali del marketing;
- - Marketing turistico privato, pubblico e integrato (dal marketing territoriale al Destination Marketing).
- - Il marketing strategico: fonti informative, analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione, targeting, posizionamento, obiettivi strategici;
- - Il marketing operativo: prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione;
- - Il web marketing;
- - Il marketing plan.
- - Raccordo tra la formulazione della strategia aziendale e la redazione del piano di marketing.

- - Analisi SWOT, analisi esterna (ambiente, concorrenza, clientela) e interna (punti di forza e di debolezza).
- - Definizione del marketing mix (prodotto, prezzo, promozione, distribuzione).
- - Controllo dei risultati del piano di marketing e formulazione di correttivi in caso di scostamenti dagli obiettivi strategici.

Abilità:

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing.

MODULO 2: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?
- Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?
- Che cos'è il vantaggio competitivo?
- Che cos'è il budget?
- Come viene redatto il budget economico di un ristorante?
- Come viene redatto il budget economico di un albergo?
- Che cos'è il business plan?

Abilità:

- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale

MODULO 4: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Conoscenze:

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare?
- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?
- Che cosa si intende per protezione dei dati personali?
- Quali sono i requisiti di un contratto?
- Quali sono i contratti del settore ristorativo?

- Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?
- Il sistema della qualità totale (Ed. Civica).

Abilità:

- Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle certificazioni.
-

MODULO 5: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Conoscenze:

- - I segni distintivi dell'impresa e la tutela legale del marchio (Ed. Civica);
- - Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia?
- - Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare?
- - Quali sono i marchi di qualità alimentare e i prodotti a km 0 (Ed. Civica).

Abilità:

- Individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.
-

TESTO IN ADOZIONE

S. Rascioni, F. Ferriello, Gestire le imprese ricettive up, Ed. Tramontana

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della L. 92/2020, è entrato in vigore l'insegnamento dell'educazione civica, obbligatorio in tutti i gradi dell'istruzione e trasversale alle altre discipline. Il nostro istituto ha provveduto a realizzare una revisione dei curricoli per adeguarli alle nuove disposizioni, definendo il curricolo di educazione civica con indicati i traguardi di competenza, i risultati di apprendimento e gli obiettivi specifici di apprendimento.

Secondo quanto stabilito dalle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, al docente di Diritto e Tecnica Amministrativa è stato affidato l'insegnamento di educazione civica, che ne ha curato il coordinamento, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di classe.

L'insegnamento di ed. civica ha previsto un monte orario di 33 ore e una valutazione propria.

Il docente coordinatore dell'insegnamento ha formulato la proposta di valutazione, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del consiglio di classe.

Segue il curriculum di educazione civica per la classe 5 A ENO, i docenti delle discipline coinvolte hanno esplicitato nelle schede disciplinari i contenuti oggetto di trattazione.

I quadrimestre: ore 16					
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	METODOLOGIE	DISCIPLINA	ORE
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.	Anoressia nervosa Bulimia nervosa	Saper promuovere uno stile di vita sano ed equilibrato	Lezione partecipata Visione di video Lettura di articoli di cronaca	Scienza e Cultura dell'alimentazione	3
Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Gli organismi e le fonti normative internazionali	Saper distinguere le istituzioni europee e gli atti che queste possono emanare. Comprendere l'importanza delle organizzazioni internazionali nel proseguire interessi comuni ai Paesi membri.	Lezione partecipata	DTA	6

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	Il ruolo della Protezione Civile. Elementi di primo soccorso	Saper adottare in condizioni di emergenza comportamenti sicuri per sé e per gli altri anche in collaborazione con i volontari della protezione civile	Lezione partecipata	Scienze motorie	2
--	--	---	---------------------	-----------------	---

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	L'identità digitale	Comprendere il sistema Pubblico di identità digitale	Lezione partecipata. Analisi della procedura da seguire per la richiesta e rilascio dello SPID	DTA	3
--	---------------------	--	---	-----	---

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive	Assumere sulla strada atteggiamenti finalizzati alla sicurezza propria e altrui nella consapevolezza dei rischi derivanti dall'alta velocità, dalla stanchezza e dall'assunzione di alcol e droghe	Assumere alla guida di un veicolo atteggiamenti finalizzati alla sicurezza propria e altrui	Lezione partecipata	Scienze motorie	2
---	--	---	---------------------	-----------------	---

Il quadrimestre: ore 17					
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	METODOLOGIE	DISCIPLINA	ORE

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	I marchi di qualità Tutela del made in Italy e la tutela dalle frodi Slow food	Saper tutelare le identità, le produzioni e le eccellenze	Lezione partecipata	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
	Certificazioni di qualità Il Km zero I prodotti bio	Collocare l'esperienza personale nella scelta di alimenti e/o bevande per la preparazione dei menù	Lezione partecipata, utilizzo del libro di testo, visione di filmati	Sala/Cucina	4
	Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze	Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione	Lezione partecipata con visione di filmati.	DTA	2

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.	Articoli fondamentali della Costituzione	Saper commentare i più importanti articoli della nostra Costituzione risalendo ai principi ispiratori	Ricerca del fil rouge di collegamento dei nostri valori, attraverso l'analisi dei principali eventi del Novecento	Storia	8
TOTALE ORE ANNUALI					33

SERVIZI ENOGASTRONOMICI: ARTE CULINARIA E PASTICCERIA

I.T.P. Anna Rita MINOTTI

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La maggior parte degli alunni li ho conosciuti al terzo anno scolastico, quindi l'anno in cui si svolgono molte ore di pratica in laboratorio di cucina e in laboratorio di pasticceria. In questi tre anni, si è instaurato un rapporto di reciproca fiducia che ha notevolmente influenzato positivamente il lavoro in laboratorio, notando, proprio all'interno di questo, un clima di serenità, armonia e molta collaborazione. Sempre per quanto riguarda la parte pratica, sono presenti alcuni elementi di spicco che si distinguono all'interno del gruppo classe e si sono distinti anche al di fuori dell'Istituto (PCTO).

In questi tre anni abbiamo avuto la possibilità di svolgere molte lezioni pratiche, in tal modo, si è notata una positiva autosufficienza nel lavoro pratico, per tutti gli alunni, anche quelli che, inizialmente avevano grosse difficoltà dovute alla paura di sbagliare. Per quanto riguarda la condotta, non ho mai avuto nulla da segnalare; anche quegli alunni un po' più vivaci e forse un po' meno maturi, sempre comprendevano quando era il momento di ridimensionarsi, anche in questo caso, in particolar modo in laboratorio e un po' meno in aula. Nei miei confronti sono sempre stati corretti, rispettosi, disponibili, responsabili e soprattutto molto collaborativi. Alcuni mostrano fragilità nella parte teorica, comunque compensata dalla parte pratica.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

-ARTE CULINARIA-

Attuare il sistema HACCP inerente l'approvvigionamento; conoscere vari metodi di stoccaggio; saper applicare le regole sulla sicurezza sul lavoro e sulla sicurezza alimentare.

Rispettare l'ecosistema; conoscere le caratteristiche dei prodotti a marchio; operare nel rispetto della sostenibilità; riconoscere i marchi di qualità e i prodotti bio.

Essere consapevoli dell'importanza della tipicità per il Bel Paese; conoscere i prodotti tipici e il loro impiego in cucina; saper realizzare piatti tipici e rivisitati; la tipicità.

Programma svolto dal libro di testo

Macroarea 1

QUALITÀ, SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA

Unità 1. LA QUALITÀ ALIMENTARE

1. Che cos'è la qualità totale (Pag. 3)
 - Che cosa si intende per sicurezza alimentare (Pag. 4)
2. Che cosa sono i prodotti biologici (Pag. 6)
 - Che cosa si intende per agricoltura biologica (Pag. 6)
 - Quali sono le caratteristiche di un allevamento biologico (Pag. 7)
3. La filiera corta e il km0 (pag. 9)
 - Quali sono i vantaggi dei prodotti a km0? (Pag. 9)
4. Che cosa si intende per tipicità (Pag. 10)
 - Come si tutela la tipicità (Pag. 11)
5. Che cosa sono gli alimenti OGM (Pag. 13)

Unità 2. LA SICUREZZA IN CUCINA

1. Che cosa si intende per sicurezza sul lavoro (Pag. 35)
 - Che cosa si intende per gestione della sicurezza (Pag. 36)
2. Che cosa si intende per sicurezza alimentare (Pag. 37)
3. Che cosa stabilisce il Regolamento CE N. 178/2002 (Pag. 38)
4. Che cosa si intende per Pacchetto Igiene (Pag. 39)
5. Che cosa si intende per rintracciabilità (Pag. 40)
6. Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP (Pag. 41)
 - Quali sono le fasi dell'HACCP (Pag. 42)
 - Quali sono le cinque fasi preliminari (Pag. 43)
 - Quali sono le sette fasi obbligatorie (Pag. 45)
 - Principio 1 (Pag. 46)
 - Principio 2 (Pag. 47)
 - Principio 3 (Pag. 49)
 - Principio 4 (Pag. 51)
 - Principio 5 (Pag. 52)
 - Principio 6 (Pag. 52)
 - Principio 7 (Pag. 53)

Macroarea 2

Unità 1. LA RISTORAZIONE OGGI

1. Come si classificano le aziende ristorative (Pag. 89)
2. Che cos'è la ristorazione commerciale (Pag. 91)
3. Che cos'è la ristorazione collettiva (Pag. 92)

Unità 2. I MENU

1. Quali sono le tipologie di menu e carte (Pag. 101)
2. Come stabilire la composizione gastronomica (Pag. 103)
3. Perché è fondamentale il legame con il territorio (Pag. 104)

Unità 3. IL CATERING E IL BANQUETING

1. Che cosa si intende per catering (Pag. 113)
2. Come si stipula il contratto di catering (Pag. 114)
3. Quali possono essere le forme di catering

Programma svolto in laboratorio

Unità 1. IL SISTEMA HACCP

1. L'igiene nella ristorazione

Unità 2. LA SALUTE IN CUCINA

1. Preparazione piatti senza lattosio
2. Preparazione piatti senza glutine
3. Corso sulla celiachia con test finale e preparazione menu

Unità 3. TECNICHE DI COTTURA

1. Cotture tradizionali
2. Cotture innovative

Unità 4. Menu

- 1) Preparazione menù completi
- 2) Preparazione piatti della tradizione locale
- 3) Preparazione piatti rivisitati
- 4) Preparazioni piatti ideati (in gruppo e in autonomia)
- 5) Menù per varie tipologie di eventi

Unità 5. Preparazione piatti

- 1) Antipasti:
 - di carne
 - di pesce
 - vegetariani

- caldi
- freddi
- della tradizione
- dell'innovazione

2) Primi piatti:

- minestre (brodose, legate)
- gratinati
- saltati
- pasta imbottita
- gnocchi

3) Secondi piatti:

- di pesce
- di carne
- vegetariani
- vegani

3) Contorni:

- ogni secondo piatto accompagnato da minimo 2 contorni (saltati, stufati, trifolati, glassati, arrosto, fritti, lessati, a purea)

UDA

UDA 1: "Brindisi's Christmas"

UDA 2: "Ragazzi da street food"

Il libro di testo in adozione per arte culinaria e pasticceria:

"Chef e Pastry Chef" TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

PLAN EDIZIONE

ALMA

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

-PASTICCERIA-

Elaborare dessert e prodotti da forno della tradizione e dell'innovazione; conoscere prodotti da forno e di pasticceria locale anche rivisitate; preparazione di arte bianca e pasticceria locale rivisitata; l'arte bianca e la pasticceria moderna.

Abbinamento pane e cibo rispettando la stagionalità; saper aggiungere correttamente ingredienti

alla pasta pane; preparare autonomamente pane e abbinarlo alle varie portate; abbinamento pane e cibo.

Pre-cristallizzazione del cioccolato; conoscere i principali componenti del cioccolato; conoscere le tecniche di temperaggio.

Programma svolto dal libro di testo

Macroarea 1

MATERIE PRIME

Unità 1. I CEREALI

1. I cereali
2. I cereali senza glutine
3. Il riso

Unità 2.

FARINE E SFARINATI

1. Che cosa sono gli sfarinati
2. Tipologia di farina
3. Quali sono le caratteristiche principali delle farina
4. La forza della farina

Unità 3.

LA LIEVITAZIONE

1. La lievitazione chimica, fisica, biologica
2. Processo di lievitazione
3. La lievitazione lenta, media, veloce
4. La lievitazione diretta e indiretta

Unità 4.

IL CIOCCOLATO

1. La pre-cristallizzazione del cioccolato (temperaggio)

Unità 5.

LO ZUCCHERO

1. La cottura dello zucchero.

Programma svolto in laboratorio

- Vari tipi di pane:
panini al latte, pane noci e pancetta, pane al pepe rosa, pane al limone, pane in padella, coppia ferrarese, pane in cassetta, pane alla curcuma, pane al vapore;
- impasti base di pasticceria:
pasta frolla (ovis mollis, classica, montata, al cacao, Milano, Napoli)
pan di Spagna
pasta sfoglia
bisquit, biscuit al cacao
pâte à choux
- creme:
crema pasticcera
crema diplomatica
crema chantilly
crema inglese
- temperaggio del cioccolato
- cottura dello zucchero
- dolci da forno e dolci al cucchiaio
- dessert della tradizione locale, dessert tipici nazionali, dessert internazionali

UDA 1: "Brindisi's Christmas" (Zuppa Inglese, Pampepato, Torta tenerina, Salamino al cioccolato, panettone)

UDA 2: "Ragazzi da street food" (Pasticceria mignon)

Il libro di testo in adozione per pasticceria è il medesimo di quello di pasticceria:

"Chef e Pastry Chef" TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

PLAN EDIZIONE

ALMA

SERVIZI SETTORE ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

Prof. Trotta Vittorio

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe presenta un profitto sufficiente, nonostante alcune lacune da parte di alcuni studenti. La partecipazione alle lezioni, anche se costante, non sempre è adeguata: alcuni studenti intervengono in maniera non appropriata. Il rapporto tra docente e studente è nella maggior parte della lezione adeguato, anche se in alcuni momenti vanno richiamati.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento

(abilità, conoscenze)

IL MENU

- classificazione menu
- differenze tra carta e menu

ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE:

- I marchi di qualità europei: DOP, IGP

IL VINO

- definizione
- fasi di produzione e vinificazioni
- abbinamento cibo-vino
- servizio e degustazione
- cenni sulle schede di degustazione
- la classificazione italiana ed europea

ACQUA:

- le acque ad uso alimentare
- classificazione acque a seconda dei parametri chimici, biologici e microbiologici

I VINI ITALIANI

- cenni di enografia italiana

LA BIRRA

- definizione
- fasi di produzione

DISTILLAZIONE

- definizione
- distillati e liquori con le differenti fasi di produzione
- i principali distillati (gin, vodka, cognac e whisky) e le loro caratteristiche principali
- classificazione dei liquori

MISCELAZIONE: analisi di 10 cocktail IBA

CATERING e BANQUETING

- Catering diretto e indiretto
- Tipologie di catering e soggetti coinvolti
- tipologie di servizio
- Principali differenze tra catering e banqueting
- Definizione Banqueting
- Figure di riferimento: il Banqueting manager
- L'organizzazione di un banchetto e le fasi
- La scheda evento dal punto di vista dell'organizzazione in sala

TESTO IN ADOZIONE

Alma Plan, "Sala e Vendita per Cucina " vol. quarto e quinto anno

LINGUA INGLESE - ENGLISH FOR COOKING

Prof.ssa Palma Spina

LIVELLI RAGGIUNTI

La classe si caratterizza per un profitto medio di livello buono, tranne che per alcuni studenti che presentano importanti lacune di base che rendono incerta l'esposizione orale. La partecipazione al dialogo educativo è adeguata, con alunni che intervengono in maniera appropriata, svolgendo le consegne assegnate a casa e rispettando i tempi stabiliti. Il comportamento della classe è tendenzialmente corretto, seppur vivace. Il rapporto fra docente e studenti è sempre stato corretto, basato sul confronto e dialogo costruttivi.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO, COMPETENZE RAGGIUNTE

L'insegnamento della lingua inglese ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. Utilizzare la lingua e la microlingua per comprendere testi di argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
2. Utilizzare la lingua e la microlingua per produrre testi orali e scritti su un dato argomento con un linguaggio generico e specifico adeguato.
3. Utilizzare la lingua inglese per scopi comunicativi attraverso l'utilizzo di strutture semplici ma efficaci.
4. Utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali di riferimento.

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento è stato teso a:

1. mostrare collegamenti tra Lingua Inglese e realtà;
2. mostrare collegamenti all'interno delle tematiche affrontate utilizzando la microlingua;

CONTENUTI DISCIPLINARI

GENERAL ENGLISH

Review e focus sulle principali strutture grammaticali: Present Simple e Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Comparatives, Past Continuous, Futures, Zero, First and Second Conditional, Passive forms, Modals.

ENGLISH FOR COOKING

Review ingredienti e procedimento di esecuzione ricette.

Diet and nutrition

- Healthy eating
- The 5 food groups
- The Mediterranean diet
- Alternative diets: vegetarian, vegan, macrobiotic, raw food.
- Teen diet
- Food allergies and intolerances

Safety procedures

- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Risk and preventive measures: cured meat and vegetables preserved in oil, cooked meat, long-life canned food, deep-frozen food, flour, cereals, bakery products and nuts, mushrooms, fruit and vegetables, fish products.
- Food preservation: physical methods, chemical methods, physico-chemical and biological methods.
- Workplace safety

TESTO IN ADOZIONE

Catrin Elen Morris-A. Smith, Mastering Cooking & Service, Eli La Spiga Editore.

SCIENZE MOTORIE

Prof.ssa Irene Garbellini

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe sin dall'inizio ha mostrato un atteggiamento di scarsa disponibilità verso le attività proposte, probabilmente poiché queste ultime sono risultate differenti rispetto alle precedenti consuetudini. Questa risposta alle attività pratiche proposte si è evidenziata nonostante la docente si sia premurata di proporre attività mai praticate prima. Alcuni studenti hanno tuttavia manifestato interesse verso le nuove proposte a cui si sono dedicati con regolare impegno. Le valutazioni individuali sono comunque risultate positive per via delle apprezzabili potenzialità che la classe in generale ha evidenziato dal punto di vista motorio. In conclusione va sottolineato un livello raggiunto globalmente positivo.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO:

Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

Competenze

- Sviluppare un'attività motoria complessa adeguata ad una completa maturazione personale;
- Conoscere ed applicare le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi;
- Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute;
- Mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti dell'ambiente, tutelando e impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambienti;
- Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale, in una prospettiva di durata lungo tutto l'arco della vita.

Abilità

- Eseguire esercizi e sequenze motorie derivanti dalla ginnastica tradizionale e sportiva, a corpo libero, con piccoli e grandi attrezzi; riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate;
- Assumere ruoli all'interno di un gruppo; rielaborare e riprodurre gesti motori complessi;
- Applicare le regole; rispettare le regole; accettare le decisioni arbitrali; adattarsi e organizzarsi nei giochi sportivi;
- Intervenire in caso di piccoli traumi; saper intervenire in caso di emergenza;
- Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo; muoversi in sicurezza nei diversi ambienti; praticare in forma globale varie attività all'aria aperta;
- Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo;

Conoscenze

- Diversi metodi della ginnastica tradizionale e non tradizionale;
- Capacità tecnico-tattiche sottese allo sport praticato;
- Regole degli sport praticati;
- Regolamento tecnico degli sport di squadra;
- Codice comportamentale di primo soccorso;
- Attività in ambiente naturale e loro caratteristiche; norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni; caratteristiche delle attrezzature necessarie per praticare l'attività sportiva;
- Sport e informazione.

CONTENUTI DISCIPLINARI

- Circuiti a stazioni mediante ausilio di piccoli attrezzi per migliorare equilibrio e forza;
- Laboratorio di difesa personale;
- Attività sportive svolte: Tennis, Dodgeball, Ultimate frisbee, Pallavolo, Tchoukball, Tennistavolo, Hitball;
- Partecipare ad una competizione sportiva: Torneo pallavolo, Torneo di Tennistavolo;
- Elementi di primo soccorso dal punto di vista teorico: come trattare i traumi più comuni: contusioni, ferite, emorragia nasale o epistassi, lipotimia, crampo muscolare, contratture e stiramento muscolare, strappo muscolare, tendinopatie, tecnica RICE, distorsione e lussazione;
- Nell'ambito dell'educazione civica: incontro con 118 per apprendere nozioni base di primo soccorso con ausilio dei manichini;
- Pratica del Nordic Walking con supervisione dell'esperto (Francesco Lazzarini istruttore nordic walking IV livello msp Italia);
- Nell'ambito dell'educazione civica: camminata della legalità. L'iniziativa rientra nel progetto "Festival della legalità", promosso ed organizzato dall'Assessorato alle Politiche Educative, il progetto è volto all'educazione alla cittadinanza attiva, alla diffusione di una cultura del rispetto, dell'io e dell'altro, e più in generale, contro ogni forma di violenza, sopraffazione e ogni atto con risvolti ed aspetti caratteristici dei fenomeni mafiosi.

TESTO IN ADOZIONE

“In perfetto equilibrio”. Pensiero e azione per un corpo intelligente
di Pier Luigi Del Nista, June Parker, Andrea Tasselli. G.D'Anna Casa Editrice

ATTIVITÀ ALTERNATIVA

L'Istituto definisce specifiche attività didattiche e formative da proporre agli studenti che, non avvalendosi dell'insegnamento della Religione Cattolica, opzionano questa specifica attività alternativa, al momento dell'iscrizione: è inoltre possibile esprimere la richiesta di svolgere attività di studio individuale con assistenza o senza assistenza di personale docente, così come è possibile che le famiglie autorizzino la non frequenza della scuola nelle ore di religione. La scelta rimane valida per l'intero corso di studi, l'opzione è modificabile per l'anno successivo, entro il termine delle iscrizioni.

Il docente che ha curato lo svolgimento delle attività didattiche alternative ha fornito ai docenti della classe elementi di valutazione sull'interesse e sul profitto raggiunto dagli alunni che le hanno frequentate.

I contenuti delle attività proposte hanno un respiro trasversale, afferiscono all'area delle competenze sociali e civiche, per la lettura critica dei fenomeni sociali, l'approfondimento causale e storico, la promozione di spirito di iniziativa in chiave civicamente responsabile:

- la società multiculturale, i diritti dell'uomo nella storia, nella attualità, nelle norme;
- l'educazione di genere, i diritti delle donne;
- la riscoperta delle antiche tecniche di pesca;
- la sicurezza nei luoghi di lavoro;
- educazione stradale.

Finalità degli interventi è stato quello di fare riflettere gli studenti sul valore primario della dignità delle persone e dei loro diritti fondamentali, della solidarietà a livello nazionale e internazionale al di sopra di ogni pregiudizio razziale, culturale, di sesso, politico, ideologico e religioso, nonché su temi legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro. Per quanto riguarda gli aspetti metodologici è stata privilegiata la lezione dialogata e partecipativa con discussioni guidate dal docente, visione di film, di documentari, proposte di articoli di giornali o di brani tratti da libri.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma dei punteggi della parte specifica e di quelli della parte generale, è riportato in ventesimi con opportuna proporzione e eventuale arrotondamento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A		
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A	
Rispetto dei vincoli posti nelle consegne	a) Consegne e vincoli non rispettati b) Consegne e vincoli scarsamente rispettati c) Consegne e vincoli sufficientemente rispettati d) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati e) Consegne e vincoli pienamente rispettati, esatta interpretazione delle consegne	1-2 3 4 5 6
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e negli snodi tematici	a) Comprensione totalmente o quasi del tutto errata b) Comprensione parziale con varie imprecisioni c) Comprensione essenziale corretta d) Comprensione corretta e completa e) Comprensione corretta e approfondita	1-4 5-6 7-8 9-10 11-12
Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) Analisi non presente o del tutto errata b) Analisi incompleta, molte imprecisioni c) Analisi sufficientemente corretta con alcune imprecisioni d) Analisi completa e corretta e) Analisi ricca, precisa e accurata	1-2 3-4 5-6 7-8 9-10
Interpretazione corretta e articolata del testo	a) Interpretazione non presente o quasi del tutto errata b) Interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise c) Interpretazione e contestualizzazione essenziali d) Interpretazione e contestualizzazione adeguate e corrette e) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-4 5-6 7-8 9-10 11-12
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	
Ideazione, pianificazione e organizzare del testo	a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate e) Ottima ideazione del testo, organizzazione eccellente delle diverse parti	1-5 6-10 11-12 13-15 16-18
Coesione e coerenza testuale utilizzo dei connettivi	a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi	1-4 5-6 7-8 9-10 11-12

Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza lessicale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-4
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	5-6
	c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata	7-8
	d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata	9-10
	e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura	11-12
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti	1-5
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti	6-10
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati	11-12
	d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci	13-15
	e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci	16-18

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	a) Mancato o errato riconoscimento di tesi e/o argomentazioni	1-5
	b) Individuazione parziale di tesi e/o argomentazioni	6-10
	c) Individuazione essenziale degli elementi fondamentali del testo argomentativo	11-12
	d) Individuazione della tesi e della maggior parte delle argomentazioni	13-14
	e) Individuazione della tesi e di tutte le argomentazioni utilizzate per sostenerla	15-16
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi	1-3
	b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, connettivi non sempre adeguati	4-6
	c) Ragionamento essenziale con utilizzo dei connettivi generalmente adeguato	7-8
	d) Buona articolazione del ragionamento, utilizzo appropriato dei connettivi	9-10
	e) Ragionamento efficace, utilizzo diversificato e appropriato dei connettivi	11-12
Argomentazione coerente con utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi	a) Riferimenti culturali a sostegno della tesi non presenti, errati e/o non congruenti	1-3
	b) Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti	4-6
	c) Riferimenti culturali a sostegno della tesi corretti ma non del tutti congruenti	7-8
	d) Riferimenti culturali a sostegno della tesi adeguati e corretti	9-10
	e) Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi	11-12
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	
Ideazione, pianificazione e organizzare del testo	a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia	1-4
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	5-7
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	8-9
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate	10-12
	e) Ottima ideazione del testo, organizzazione eccellente delle diverse parti	13-15
Coesione e coerenza testuale utilizzo dei connettivi	a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati	1-4
	b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	5-7
	c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari	8-9
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi	10-12
	e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi	13-15

Correttezza grammaticale; uso adeguato punteggiatura; ricchezza e padronanza lessicale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura	1-4 5-7 8-9 10-12 13-15
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critic	a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci	1-4 5-7 8-9 10-12 13-15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA C	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione di titolo ed eventuali paragrafi	a) Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese b) Elaborato che sviluppa parzialmente le consegne, titolo inadeguato c) Elaborato sufficientemente pertinente alla traccia e alle consegne d) Sviluppo della traccia adeguato, titolo pertinente e) Sviluppo della traccia e formulazione del titolo pertinenti, coerenti ed efficaci	1-4 5-9 10-11 12-14 15-16
Capacità espositive	a) Esposizione confusa, testo privo di organicità b) Esposizione non sempre chiara, sviluppo parzialmente lineare c) Esposizione complessivamente chiara e lineare d) Esposizione chiara ed organica, utilizzo adeguato di linguaggi e registri specifici e) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-3 4-6 7-8 9-10 11-12
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti o parzialmente corretti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti d) Buona padronanza dell'argomento, ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali e) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali	1-3 4-6 7-8 9-10 11-12
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	
Ideazione, pianificazione e organizzare del testo	a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate e) Ottima ideazione del testo e organizzazione eccellente delle diverse parti	1-4 5-7 8-9 10-12 13-15
Coesione e coerenza testuale utilizzo dei connettivi	a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi	1-4 5-7 8-9 10-12 13-15

<p>Correttezza grammaticale; uso adeguato punteggiatura; ricchezza e padronanza lessicale</p>	<p>a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura</p>	<p>1-4 5-7 8-9 10-12 13-15</p>
<p>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici</p>	<p>a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci</p>	<p>1-4 5-7 8-9 10-12 13-15</p>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

N	Indicatori	Descrittori	Punti
1	<p><u>COMPRESIONE</u> del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</p>	<p>Il candidato non comprende la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo non pertinente e/o confuso.</p>	1
		<p>Il candidato comprende solo in parte la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo non sufficientemente adeguato.</p>	1,5
		<p>Il candidato comprende sufficientemente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo semplice, pur con qualche lieve incongruenza.</p>	2
		<p>Il candidato comprende adeguatamente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo ordinato e coerente.</p>	2,5
		<p>Il candidato comprende correttamente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo ampio e completo.</p>	3
2	<p><u>PADRONANZA</u> delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</p>	<p>Il candidato non conosce i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e produce un testo con numerose lacune, in cui le conoscenze non sono pertinenti alle richieste e le informazioni non sono adeguatamente argomentate.</p>	1- 2
		<p>Il candidato conosce solo parzialmente i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti. Produce un testo molto semplice, non del tutto coerente e con informazioni argomentate solo in parte.</p>	3
		<p>Il candidato conosce in modo essenziale i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza, in modo sostanzialmente pertinente ed esaustivo, dimostrando di saper argomentare le informazioni in modo semplice, ma corretto.</p>	4
		<p>Il candidato conosce in modo puntuale i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza in un testo pertinente alle richieste, con spunti personali e ampie argomentazioni.</p>	5
		<p>Il candidato conosce in modo puntuale ed approfondito i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza, in un testo pienamente pertinente alle richieste, completo, ricco di spunti personali e argomentazioni ampie ed esaurienti.</p>	6
3	<p><u>PADRONANZA</u> delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e</p>	<p>Il candidato non possiede alcuna padronanza delle competenze tecnico professionali e non è in grado di predisporre un prodotto aderente alla richiesta. Non individua le problematiche e non elabora le adeguate soluzioni o sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.</p>	1- 2

	nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Il candidato non possiede una sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto poco articolato. Individua le problematiche in modo parziale, non fornisce soluzioni adeguate e propone solo parzialmente sviluppi tematici con collegamenti opportuni.	3- 4
		Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, motivando sufficientemente la tesi sostenuta.	5- 6
		Il candidato possiede una buona padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo. Individua strategie appropriate per le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, motivando la tesi sostenuta.	7
		Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate per le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, formulando proposte originali per la soluzione dei problemi.	8
4	<u>CORRETTEZZA</u> morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	La forma è gravemente scorretta, con diffusi e gravi incertezze sintattiche, grammaticali ed errori ortografici. Il linguaggio specifico di pertinenza è povero, limitato e improprio.	1
		La forma presenta diverse incertezze sintattiche, grammaticali ed errori ortografici. Il linguaggio specifico di pertinenza è generico e talvolta ripetitivo.	1,5
		La forma è sufficientemente corretta, ma con qualche lieve imperfezione. Il linguaggio specifico di pertinenza è generalmente adeguato.	2
		La forma nel suo insieme è corretta. Il linguaggio specifico di pertinenza è utilizzato in modo adeguato.	2,5
		La forma è corretta e ben articolata. Il linguaggio specifico di pertinenza è utilizzato in modo puntuale e preciso.	3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

N	Indicatori	Descrittori	Punti
1	Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0.5-1
		Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50-2.50
		Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3-3.50
		Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4-4.50
		Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5
2	Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1
		È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50
		È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50
		È in grado di utilizzare e le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50
		È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5
3	Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.5-1
		È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50
		È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50
		È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50
		È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
4	Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50
		Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
		Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50
		Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2
		Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50
5	Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze o lo fa in modo inadeguato	0.50
		È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
		È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
		È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
		È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50



INVALSI E SIMULAZIONE PROVE D’ ESAME

Nel mese di marzo, tutti gli studenti della 5^A ENO hanno svolto nelle giornate del 15, 16 e 19 marzo le prove INVALSI.

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare al meglio l’Esame di Stato, il cdc ha ritenuto opportuno organizzare due simulazioni di prima prova e due per la seconda prova.

La prima simulazione della seconda prova si è svolta in data 16 aprile e sono state previste 6 ore. La prima simulazione della prima prova è stata svolta in data 17 aprile con 6 ore per lo svolgimento. La seconda simulazione della seconda prova scritta sarà espletata in data 14 maggio con le stesse modalità di svolgimento (6 ore). La seconda simulazione della prima prova di italiano sarà predisposta in data 15 maggio, sempre con la medesima tempistica di 6 ore. Il 21 maggio sarà predisposta la simulazione del colloquio orale.

Per le simulazioni della seconda prova, agli studenti è stata data la possibilità di portare con sé ed adoperare alcuni documenti (tabelle di composizione chimica degli alimenti e l’elenco dei prodotti a marchio DOP, IGP e STG) e la calcolatrice, in quanto la traccia avrebbe potuto prevedere l’utilizzo di tali supporti, i quali sono stati regolarmente utilizzati durante le verifiche assegnate nel corso dell’anno scolastico.

Gli alunni con BES sono stati autorizzati ad utilizzare gli strumenti compensativi come previsti dai rispettivi documenti (PEI e PDP), specificati negli allegati al documento del 15 maggio.

I testi delle prove sono stati allegati al seguente documento.



IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	INSEGNAMENTO	FIRMA
BALESTRINO ANTONIO	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	
BERTELLI ANNA	SOSTEGNO	
FANTINATI MATTEO	ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	
FERRONI RAFFAELLA *	ITALIANO/STORIA	
GARBELLINI IRENE	SCIENZE MOTORIE	
GNUDI AMBRA	MATEMATICA	
MINOTTI ANNARITA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- LABORATORIO DI PASTICCERIA- COMPRESENZA	
PASSERO FRANCESCO	SOSTEGNO	
SIMIOLI SILVIA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	
SIMONI MARCO	RELIGIONE CATTOLICA	
SPINA PALMA ADDOLORATA	LINGUA INGLESE- ENGLISH FOR COOKING	
TROTTA VITTORIO	LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA	
VALLINI SARA	SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	

*Docente coordinatore

Lido degli estensi 15/05/2024

Il Dirigente Scolastico

Ing. Pierlia Stimolo

(firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell’art. 3 comma 2 del D. Lgs. 39/1993)



“REMO BRINDISI” Istituto d’Istruzione Secondaria Superiore

Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Manutenzione e assistenza tecnica
Tecnico economico per il turismo

Scuola di Qualità
Certificazione MARCHIO S.A.P.E.R.I.
per la Qualità e l’Eccellenza della Scuola

