

Protocollo	Classificazione
5860/2024	IV – Didattica



Esame di Stato conclusivo del corso di studi,
 ai sensi del Decreto Legislativo n. 62 del 13 aprile 2017.
Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024

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

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
classe 5^a sez. G

ENOGASTRONOMIA	☐
ENOGASTRONOMIA OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"	☐
SERVIZI DI SALA E VENDITA	☒
ACCOGLIENZA TURISTICA	☐

anno scolastico 2023 – 2024

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO	pag.4
2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)	
2.2 Risultati di apprendimento-Competenze	
3. ESAME DI STATO 2023/24	pag.8
3.1 Prove di Esame	
3.2 PCTO	
3.3 Educazione Civica	

SEZIONE B – PROFILO CLASSE

1. COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE	pag. 21
2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA	pag. 23
2.1 Obiettivi	
2.2 Metodologie didattiche	
2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento	
3. VALUTAZIONE	pag. 25
3.1 Criteri di valutazione	
4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE	pag. 27

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

1.1 Tabelle - Allegato C (O.M)	pag. 29
--------------------------------	----------------

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

1. AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 30
2. CREDITI FORMATIVI	pag. 31
3. CURRICULUM DELLO STUDENTE	pag. 31

SEZIONE E- SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

APPENDICE NORMATIVA

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

Docente Coordinatore: Prof. Angelo VALENTE				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof. Angelo VALENTE	Lingua e Letteratura Italiana – Storia	X	X	X
Prof. Paolo COSENTINO	Matematica	X	X	X
Prof.ssa Amalia PREZIUSO	Lingua Inglese		X	X
Prof.ssa Roberta CICCARESE	Scienze e cultura dell’Alimentazione			X
Prof.ssa Maria Concetta VERARDO	Lingua Francese		X	X
Prof.ssa Maria Grazia AMMIRABILE	Diritto e Tecniche Amministrative			X
Prof. Pasquale MONOPOLI	Laboratorio Enogastronomia – Settore Cucina		X	X
Prof. Elia MAGGIO	Laboratorio Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	X	X	X
Prof.ssa Lucia MARRAZZO	Laboratorio Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	X	X	X
Prof. Giovanni COLUCCI	Scienze Motorie e Sportive			X
Prof. Saverio PERRONE	I.R.C.	X	X	X
Prof.ssa Patrizia LUCARELLA	Sostegno	X	X	X
Prof.ssa Alessia DE RONZI	Sostegno		X	X

2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO

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

Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità

alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

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

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

TITOLO DI STUDIO

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

ARTICOLAZIONI DI INDIRIZZO

- ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

Servizi di sala e di vendita

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

2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

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

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

3. ESAME DI STATO 2023/24

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

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

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

3.1 Prove di esame

Prima prova scritta

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

- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario (2 tracce).
- Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo (3 tracce).
- Tipologia C: riflessioni critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (2 tracce).

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

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

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

Seconda prova scritta

Per l'anno scolastico 2023-2024 la disciplina in oggetto della seconda prova scritta per il percorso di studio I.P.E.O.A. è individuata dall'allegato B/3 O.M. n. 55.

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

Materie seconda prova Articolazione Servizi di Sala e di vendita – Scienza e Cultura dell'Alimentazione.

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

La prova sarà strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

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

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

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

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

I Nuclei tematici M.I.M.

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

ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

Finalità

Il colloquio si svolgerà secondo un **approccio multi-interdisciplinare**, volto a valutare la **capacità dello studente di operare collegamenti tra le materie studiate**. La commissione può assegnare un **massimo di 20 punti per la prova**. L'obiettivo del colloquio orale è accertare il **conseguimento del PECUP**, il profilo educativo, culturale e professionale dell'esaminato. **La normativa di riferimento** per la prova orale della maturità 2024 è **l'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62**, qui riportato:

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

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

La sottocommissione dispone di 20 punti per la valutazione del colloquio. Il punteggio attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale.

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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

ELENCO NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI I.P.E.O.A. "S. PERTINI" CLASSE 5^G

TITOLO	CONTENUTI DI AMBITO DISCIPLINARE	
	DISCIPLINE	ARGOMENTI
1. Famiglia e società: salute e benessere	Italiano	▪ L. Pirandello, "Il treno ha fischiato", da "Novelle per un anno" e la famiglia opprimente. ▪ L. Pirandello, "Il fu Mattia Pascal" e la famiglia trappola. ▪ G. Verga, "I Malavoglia" e la religione della famiglia. ▪ G. Pascoli, "X agosto", da "Myricae" e la poetica del "nido" (nido inteso sia come famiglia sia come Patria: nel celebre discorso del poeta: "La grande proletaria si è mossa").
	Storia	▪ Il Fascismo: il Delitto Matteotti-Autarchia e le "inique sanzioni". ▪ L'ideologia fascista e "La Campagna Demografica". ▪ Interventisti e neutralisti nella Prima guerra mondiale. ▪ Giolitti e la conquista della Libia.
	Scienze e cultura dell'alimentazione	▪ Alimentazione equilibrata e LARN: alimentazione equilibrata, definizione dei termini in campo dietetico, formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata, valutazione dello stato nutrizionale, peso teorico e I.M.C., quoziente respiratorio, fabbisogno energetico, ripartizione dei pasti, fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN. ▪ Linee guida e modelli alimentari: linee guida per una sana alimentazione, modelli alimentari, l'esperienza americana dalla piramide al piatto alimentare, dieta mediterranea e modelli alimentari italiani. ▪ Diete nelle varie fasce d'età: alimentazione in gravidanza, della nutrice, nell'età evolutiva, nella prima, seconda e terza infanzia, nell'adolescenza, nell'età adulta e nella terza età. ▪ Dieta nello sport: alimentazione dello sportivo, le piramidi dell'attività motoria e della idratazione.

		▪ Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità e sindrome metabolica, malattie cardiovascolari, diabete, malattie dell'apparato digerente, disturbi del comportamento alimentare, allergie e intolleranze alimentari.
	Inglese	▪ What you eat and how ▪ A Good Start: Breakfast. ▪ Lunch break. ▪ What is better than a sandwich? ▪ Barbecue -The history of barbecuing.
	Matematica	▪ Lettura di un grafico: caratteristiche qualitative e quantitative.
	Laboratorio Enogastronomia – Settore Sala	▪ Risorse umane: nuove figure professionali nelle imprese della ristorazione. ▪ Banqueting & Catering.
	Laboratorio Enogastronomia – Settore Cucina	▪ La predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. ▪ La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.
2. Igiene e Sicurezza	Italiano	▪ G. Verga, “Rosso Malpelo”, da “Vita dei campi” e lo sfruttamento del lavoro minorile. ▪ G. D’Annunzio, “Il Piacere” e il vivere inimitabile, secondo la poetica dell'Estetismo. ▪ G. Ungaretti, “Fratelli” da “L’Allegria” e l’esperienza di guerra. ▪ Il Futurismo e la guerra come «sola igiene del mondo».
	Storia	▪ La politica interna di Giolitti-Il Biennio Rosso in Italia “1919 - 1920” e le lotte operaie e contadine. ▪ La Prima guerra mondiale: dalla guerra-lampo alla guerra di trincea. ▪ La partecipazione dell'Italia alla Prima guerra mondiale ▪ La “spagnola”. ▪ Le condizioni igieniche nei campi di sterminio. ▪ La Seconda guerra mondiale. e la razione K. (ingl. K-Ration).

	Scienze e cultura dell'alimentazione	▪ Contaminazioni alimentari: sicurezza alimentare, tipi di contaminazione (fisica, chimica, biologica), modalità di contaminazione, malattie prioniche, virus, batteri, funghi (muffe e lieviti), protozoi e metazoi. ▪ Malattie da contaminazione biologica degli alimenti: malattie di origine batterica, infezioni alimentari (salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da Campylobacter, gastroenterite da Escherichia Coli). ▪ intossicazioni alimentari (botulismo, intossicazione da Stafilococco), tossinfezioni alimentari, malattie di origine virale (epatite A), intossicazioni causate da muffe. ▪ Igiene nella ristorazione e sistema HACCP: requisiti generali di igiene, responsabilità degli OSA, igiene dei locali, igiene delle attrezzature, igiene della persona, il sistema HACCP, albero delle decisioni, criteri per la valutazione dei rischi alimentari, cinque punti chiave per alimenti più sicuri.
	Inglese	▪ Hygienic rules. ▪ HACCP. ▪ The seven principles of HACCP. ▪ Food Preservation: Ancient&Natural Preservation Methods. ▪ Food Contamination: Food Borne Diseases.
	Matematica	▪ Calcolo delle probabilità.
	Laboratorio Enogastronomia – Settore Sala	▪ H.A.C.C.P. ▪ La sicurezza sul lavoro: normativa vigente.
	Laboratorio Enogastronomia – Settore Cucina	▪ H.A.C.C.P. ▪ Tracciabilità, rintracciabilità, filiera, rispetto delle norme disciplinari della produzione.
3. Sostenibilità: innovazioni, tradizioni, Made in Italy	Italiano	▪ G. Verga, “La roba”, da “Novelle rustiche” e la fiumana del progresso. ▪ G. Pascoli, “Lavandare”, da Myricae e la poesia delle “piccole cose”. ▪ G. D’Annunzio, “La pioggia nel pineto”, da Alcyone e il “Panismo”.

		▪ L. Pirandello, “Uno, nessuno e centomila” e il “mistico Panismo finale”.
	Storia	▪ La società di massa. ▪ L'età giolittiana e la nascita del “triangolo industriale”. ▪ La Prima guerra mondiale e le trincee. ▪ Il Fascismo tra “La Battaglia del Grano” e la campagna per il consumo di prodotti italiani.
	Scienze e cultura dell'alimentazione	▪ Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile: distribuzione delle risorse sulla Terra, lo sviluppo sostenibile. ▪ Sistemi produttivi in agricoltura. ▪ Filiera agroalimentare e impronta ecologica: filiera corta o a Km0, filiera e spreco produttivo, la Carta di Milano, evoluzione dei consumi, impronta ecologica, doppia piramide alimentare e ambientale. ▪ Qualità degli alimenti: marchi legati alla qualità d'origine.
	Inglese	▪ Wines. ▪ European Classification of Wine. ▪ Spirits. ▪ Matching wine with food. ▪ Super Food and Energy drinks. ▪ Super food: use of the term. ▪ Benefit of superfoods. ▪ Good news and sweet news Energy drinks: physiological and psychological effect and health danger.
	Matematica	▪ Il grafico probabile di una funzione.
	Laboratorio Enogastronomia – Settore Sala	▪ I prodotti enologici a marchio e biologici.
	Laboratorio Enogastronomia – Settore Cucina	▪ I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove tecnologie di cottura e conservazione. ▪ La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
4. Marketing e comunicazione: società dell'immagine e dell'apparire	Italiano	▪ Svevo, “La coscienza di Zeno” e il “caso Svevo”. ▪ G. D'Annunzio, “Le vergini delle rocce”, da “Il giglio” e la poetica del superuomo.

		▪ E. Montale, “Meriggiare pallido e assorto” da “Ossi di seppia” e il manifesto degli intellettuali antifascisti. ▪ U. Saba, “Goal” da “Il Canzoniere”; il calcio come metafora del mondo.
	Storia	▪ Ingresso degli Stati Uniti nel primo conflitto mondiale. ▪ La propaganda di guerra. ▪ La propaganda fascista e l’Istituto Luce. ▪ La propaganda dei regimi totalitari (Stalin e Hitler).
	Scienze e cultura dell’alimentazione	▪ Promozione del “Made in Italy”: filiera agroalimentare, etichetta d’origine dei prodotti di qualità, marketing, comunicazione pubblicitaria.
	Inglese	How to improve technology in the Kitchen: ▪ Cook and Chill. ▪ Blast Chillers. ▪ The Vacuum Cooking System. On the Job ▪ The Europass. From the Global to Local ▪ Healthy Eating. ▪ Mediterranean Diet. ▪ Advantages of the Mediterranean diet. ▪ Special diets for food Allergies and intolerances.
	Matematica	▪ Il grafico probabile di una funzione.
	Laboratorio Enogastronomia – Settore Sala	▪ La comunicazione aziendale. ▪ Organizzazione, pianificazione e progettazione in un’impresa ristorativa.
	Laboratorio Enogastronomia – Settore Cucina	▪ Il valore strategico dell’approvvigionamento, l’approvvigionamento di qualità. ▪ Sponsorizzazione dell’attività ricettiva attraverso il menu.

INCLUSIONE

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

La tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, è stabilita dal C.d.C. in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (P.E.I.). Sulla base di elementi acquisiti, sentita la famiglia, in ragione del P.E.I., qualora l'esame in presenza risultasse inopportuno o di difficile attuazione, è possibile provvedere allo svolgimento dell'esame in modalità telematica.

Sulla base del P.D.P. e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, per lo svolgimento della prova d'esame degli allievi con D.S.A. è possibile l'utilizzo strumenti compensativi previsti dal P.D.P. impiegati in corso d'anno o comunque ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame e di cui non viene fatta menzione nel diploma. (art.21, comma 2).

Le commissioni correlano, ove necessario, al P.E.I. e al P.D.P. gli indicatori della griglia di valutazione, attraverso la formulazione di **specifici descrittori**.

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

CANDIDATI ESTERNI

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

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

L'ordinanza precisa che sono candidati esterni – e quindi ammessi all'esame di Stato – tutti gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di II grado presso istituzioni scolastiche e paritarie, **anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13 comma 2 del Decreto Legislativo 62/2017**, ossia:

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

3.2 PCTO

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

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

L'asse di intervento professionalizzante per la classe 5^G è:

- Servizio "ad arte" e tendenze social: bar, banqueting & catering.

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

Per la classe 5^ sez. G le **attività PCTO** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico

ANAGRAFICA DEL PCTO 2021/2024

Articolazione SALA E VENDITA

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

Competenze PCTO

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

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

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

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

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

3.3 EDUCAZIONE CIVICA

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

QUINTO ANNO
UDA PRIMO QUADRIMESTRE “Salute e benessere” Totale ore 19
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Primo quadrimestre Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate. 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.
ABILITA' Essere consapevoli dell'importanza di scelte alimentari adeguate a stili di vita salutari. Riconoscere le questioni etiche, sociali e religiose che sono alla base delle scelte alimentari e del consumo delle bevande alcoliche.
UDA SECONDO QUADRIMESTRE “La Costituzione al centro dell'Europa” Totale ore 14
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Secondo quadrimestre: Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
ABILITA' Interpretare i valori, i compiti e le funzioni stabiliti dalla Costituzione, degli Statuti regionali e dagli ordinamenti comunitari e internazionali. Analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo.

COMPETENZE EUROPEE

1. Competenza alfabetica funzionale.
2. Competenza multilinguistica.
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria.

4. Competenza digitale.
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.
6. Competenza in materia di cittadinanza.
7. Competenza imprenditoriale.
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

SEZIONE B – PROFILO CLASSE

1. COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE

Composizione

La classe 5[^]G è composta da 9 alunni (3 femmine e 6 maschi) provenienti dallo stesso gruppo classe del precedente anno scolastico. Durante il corso dell'anno scolastico, particolarmente critiche sono risultate le prime e le ultime ore, durante le quali alcuni alunni sono stati assenti o per ritardi o per uscite anticipate. Il livello complessivo della classe, per quel che riguarda la partecipazione e la produttività, non è migliorato e la maggior parte degli alunni è rimasta in situazione di difficoltà, soprattutto a causa di un'esecuzione non sistematica dei compiti assegnati per casa e di uno studio domestico molto superficiale e concentrato esclusivamente nei periodi antecedenti le verifiche. Mediamente, comunque, gli alunni hanno ottenuto risultati almeno sufficienti, discreti in alcuni casi, anche se la conoscenza degli argomenti trattati appare talvolta superficiale a causa di alcune carenze di base e di un impegno non del tutto costante e adeguato. Si sottolinea inoltre che, come sempre più spesso accade negli ultimi anni, ed ancora di più nel corrente anno scolastico, il tempo a disposizione per l'attività didattica è risultato ridotto per vari motivi (stage, conferenze, incontri, viaggi e visite di istruzione ed iniziative simili, assenze arbitrarie degli alunni). Dal punto di vista comportamentale, la classe nell'ultimo anno scolastico non ha fatto registrare particolari problemi disciplinari, si è constatato però un progressivo aumento delle assenze e una certa apatia nell'approccio con la maggior parte delle discipline.

Storia del triennio conclusivo del corso di studi

Parte degli alunni proviene dalla seconda classe della stessa sezione ed un altro gruppo da altre sezioni che ha scelto l'indirizzo "Sala e vendita".

Nel corso del triennio si sono avvicendati nuovi docenti per alcune discipline (Inglese, Francese, Scienze e cultura dell'alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative, Scienze Motorie e Sportive) per cui la classe si è dovuta confrontare con approcci metodologici e di relazione interpersonale nuovi, che hanno interrotto la continuità didattica e hanno creato, almeno in fase iniziale, alcune difficoltà.

Allievi con disabilità/D.S.A./B.E.S.

(art 20 O.M. 205/2019 e art. 20 del Dlgs. n. 62 del 2017)

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

Nel gruppo classe sono inseriti tre alunni con B.E.S. (L.104/1992), i quali si avvalgono del supporto di due docenti di Sostegno ed hanno seguito un Piano Educativo Individualizzato redatto ai sensi dell'art. 7 del Dlgs. n. 66 del 2017, di tipo differenziato.

Il Consiglio di Classe ritiene opportuno per tutti gli alunni la presenza dei rispettivi docenti di Sostegno durante lo svolgimento dell'esame, per limitare anche una eventuale dimensione ansiogena.

Profitto

Il Consiglio di classe ha impostato, in maniera rigorosa e puntuale, una programmazione curriculare, consolidando metodi e strategie di apprendimento, orientati alla piena acquisizione dei contenuti disciplinari ed a un approccio competente e critico all'intero impianto formativo. Dal punto di vista dell'apprendimento, nella prima fase dell'attività didattica, si sono svolte, generalmente, attività di riepilogo e di consolidamento, in quasi tutte le discipline. È emerso, sin dall'inizio, la necessità di stimolare la costanza nell'impegno scolastico e di potenziare gli interventi didattici nell'ambito linguistico-espressivo. L'azione dei docenti è stata sempre improntata al recupero e potenziamento delle capacità degli alunni, con l'intento di creare le condizioni necessarie ad apprendere un metodo di studio funzionale all'acquisizione di contenuti. Il lavoro didattico è stato soprattutto mirato a far acquisire la competenza sufficiente, ad organizzare un testo corretto sia dal punto di vista morfosintattico che logico, a preparare, organizzare e realizzare un'esposizione orale adeguata dei temi proposti. Le difficoltà iniziali verso un approccio critico, di approfondimento guidato e autonomo delle problematiche e dei contenuti disciplinari sono state acuite dalle numerose assenze e dalla superficialità manifestata da una parte degli alunni. Tutti i docenti sono stati concordi nell'attivarsi, con strategie mirate, al raggiungimento di obiettivi validi, tali da poter consentire la partecipazione agli Esami di Stato degli alunni.

All'inizio del secondo quadrimestre è stato effettuato il recupero in itinere di quelle discipline nelle quali alcuni alunni presentavano insufficienze, al fine di raggiungere gli obiettivi minimi previsti dalle singole discipline.

Il C.d.C. ha adottato le seguenti modalità comuni d'intervento:

- esercizi di potenziamento;
- attività diversificate (lezione frontale);
- correzione frontale dei compiti;
- lavoro di integrazione nel primo mese di scuola;
- ripresa degli argomenti tramite controlli orali frequenti, anche dal posto;
- interrogazioni programmate solo a discrezione del docente;
- eventuali strategie di lavoro-apprendimento specifiche per alunni in difficoltà.

Lo svolgimento delle attività didattiche è risultato coerente con quanto programmato, secondo le modalità dell'impianto formativo del PTOF ed i programmi hanno avuto uno svolgimento generalmente regolare. Buona la qualità della partecipazione alle attività extrascolastiche proposte dalla scuola (eventi, manifestazioni e visite didattiche) e alle attività di P.C.T.O. (3-4-5 anno di corso) di cui si parla specificamente in seguito.

Solo due alunne si sono distinte per partecipazione costruttiva al dialogo, per impegno e autonomia di lavoro, acquisendo conoscenze e competenze discrete nelle diverse discipline; la restante parte degli alunni ha raggiunto un livello sufficiente, nonostante un impegno discontinuo nello sviluppo di quasi tutte le tematiche proposte, una frequenza scolastica non assidua, non totale consapevolezza, sia delle prove d'esame da affrontare, sia del conseguente impegno richiesto. Le competenze e le conoscenze acquisite da questi ultimi si attestano, pertanto, su livelli medio – bassi.

In generale la classe è riuscita a conseguire, in modi e gradi diversi, gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo – educativo che strettamente didattico – cognitivo.

Il profitto è diverso per disciplina e per alunni, commisurato all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno.

2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA – OBIETTIVI

2.1 Obiettivi

Gli obiettivi educativi traggurati dal Consiglio di classe sono:

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

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

CAPACITA'	
	Livello medio raggiunto
a) linguistico - espressive	☐ insufficiente ☒ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo
b) logico - interpretative	☐ insufficiente ☒ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo
c) operativo-motorie	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☐ discreto ☒ buono ☐ ottimo
d) relazionali	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☐ discreto ☒ buono ☐ ottimo

CONOSCENZE	
	Livello medio - raggiunto
a) Conoscenza degli aspetti teorici	☐ insufficiente ☒ sufficiente

fondamentali di ogni singola disciplina	☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo
b) Conoscenza della terminologia, delle convenzioni, dei criteri e dei metodi di ogni disciplina	☐ insufficiente ☒ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo

COMPETENZE	
	Livello medio raggiunto
a) Saper comprendere, analizzare e sintetizzare tipologie diversificate di testi	☐ insufficiente ☒ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo
b) Saper utilizzare in modo funzionale materiali e strumenti per l'attività di studio e lavoro	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo
c) Saper affrontare problemi e ipotizzare soluzioni nei vari ambiti	☐ insufficiente ☒ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo
d) Saper collegare logicamente le conoscenze	☐ insufficiente ☒ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo
e) Essere in grado di utilizzare gli strumenti comunicativi, verbali e non, più adeguati	☐ insufficiente ☒ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo

2.2 Metodologie Didattiche

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

2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento

STRUMENTI	Verifiche Orali	Prove Scritte	Test a scelta multipla	Prove Pratiche	Quesiti a risposta breve	Saggi Brevi	Relazioni ind.li
Italiano	X	X				X	X
Storia	X					X	X
Inglese	X		X		X		
Matematica	X	X	X				
Francese	X	X	X				
Scienze Motorie e Sportive				X			
Diritto e tecniche amministrative	X			X			
Laboratorio Cucina	X						
Laboratorio Sala	X			X			
Scienze e cultura dell'Alimentazione	X	X					
I.R.C.	X	X				X	X

3 VALUTAZIONE

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

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

La valutazione **I.P.E.O.A. BR** si intende realizzata secondo i criteri:

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

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

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

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

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

3.1 Criteri di valutazione

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

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

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

- a) frequenza/interazione, puntualità nelle consegne, verifiche scritte/orali;
- b) valutazione del profitto riferito a conoscenze, abilità e competenze.

Per la valutazione sommativa e formativa valgono – con gli adeguamenti di cui **alla modulazione didattica e formativa I.P.E.O.A. BR** - i criteri – riferiti alle aree delle conoscenze, competenze, capacità – adottati e deliberati dal Collegio Docenti e dal Consiglio di Classe:

VOTO IN DECIMI	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1-2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
3	Frammentarie e gravemente lacunose.	Non sa applicare le conoscenze	Non ha elementi per organizzare le conoscenze.

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

4 ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE

Nel processo di inclusione educativa I.P.E.O.A. BR, per gli allievi con **D.S.A.** e con **B.E.S.** l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei P.D.P. redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, ricorso a mappe concettuali, calcolatrice ecc.) è risultato adattato a strumenti e tecniche di insegnamento personalizzato.

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

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

I docenti curricolari hanno garantito agli allievi con disabilità la fruizione delle attività svolte per il resto degli alunni, raccordandosi sempre con il docente di sostegno e calibrando le già menzionate attività all'alunno in questione.

In allegato, in una relazione di personalizzazione dell'offerta formativa in fase di valutazione di esame, restituito il quadro sinottico di n. allievi e tipologia prova (curriculare/differenziata/equipollente) con specificazione riguardo ai bisogni di sostegno e/o assistenza durante il colloquio d'esame:

Studenti con disabilità	Prova d'esame curriculare (di cui all'art. 15 c.3 O.M n.90/2001)	Prova d'esame differenziata (di cui all'art.15 c.4 O.M n. 90/2001)	Prova d'esame equipollente (di cui all'art. 6 c.1 DPR 323/98)	Necessità di docenti di sostegno	Necessità dell'educatore professionale o assistente alla persona
N.3	n./	n.3	n./	n.2	n./

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

In riferimento al numero di studentesse e studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (D.S.A.) e con Bisogni Educativi Speciali (B.E.S.) si specifica che svolgeranno la prova d'esame in riferimento ai Piani Didattici Personalizzati.

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabelle – Allegato C

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

L'attribuzione del credito si fonda su due operazioni:

- attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno).

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

1. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

MODULI DI ORIENTAMENTO

05/02/2024 "Alma". 09/02/2024 ITS. 07-08/03/2024 "Ricerca del lavoro". 20-21-22/03/2024 "Agenzia Etjca".

EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ

TIROCINIO INTERNO

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

14/03/2024 "Tenute Rubino". 19/04/2024 "Pertini Day Recruiting". 07/05/2024 "Incontro con l'Università del Salento". 13/05/2024 "Le donne del vino".

PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE

11/10/2023 "ADMO". 16/11/2023 "AVIS". 11/12/2024 "Iodio Informa".

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

15/11/2023 "Cantine Carmiano".

LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR

PROGETTO CINEMA IN LINGUA "More and more English / De plus en plus français"
 24/11/2023 Film in lingua Inglese. 01/03/2024 Film in lingua Inglese. 24/01/2024 Film in lingua
 Francese. 09/04/2024 Film in lingua Francese.

AFFETTIVAMENTE - Percorsi ASL BR

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

CULTURA DELLA LEGALITA' - ARMA DEI CARABINIERI

CORSI-CONCORSO TALENT
 Altro specificare

2. CREDITI FORMATIVI

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

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

TIPOLOGIA	Requisiti	
	si	no
COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA		
ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA		
ACCOGLIENZA OPEN DAY I.P.E.O.A. BR		
PERCORSI USR/PON DI EDUCAZIONE SOSTENIBILE (PIANO ARTI, CELIACHIA,NOICONMENTE etc)		
ESPERIENZE DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALIZZANTE NEL PROPRIO SETTORE DI STUDIO (corsi, incontri online)		
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA – CITTADINANZA E COSTITUZIONE		
VOLONTARIATO, SOLIDARIETA' COOPERAZIONE	☒	
MERITI SPORTIVI, ATTIVITA' AGONISTICA A LIVELLO NAZIONALE/PROVINCIALE/REGIONALE		
PARTECIPAZIONE A EVENTI GARE CONCORSI INIZIATIVE DI CARATTERE VOCAZIONALE		
PERCORSI DI CERTIFICAZIONE LINGUISTICA		

3. CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

(art. 21, comma 2, D.lgs. 13 aprile 2017, n. 62).

Il curriculum dello studente, compilato dagli studenti I.P.E.O.A. BR su piattaforma informatica, si
 articola in tre aree:

1. Istruzione e formazione.
2. Certificazioni.
3. Attività extrascolastiche.

SEZIONE E – SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

(format schede disciplinari discipline oggetto di esame integrate al presente documento; in allegato impianto programmatico C.d.C.)



SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare		
MATERIA: Italiano	DOCENTE: Angelo VALENTE	a.s.2023/2024 Classe V sez. G
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione e consigliati. Dispense/appunti digitali. Laboratori di settore. Laboratorio informatico/ Audiovisivi. Libro di testo. Risorse sitografiche. ▪ Materiale (VIDEO-AUDIO) della piattaforma HUB scuola pubblicato su Classroom. Altro (specificare).	
Metodologia Attiva	▪ Lezioni partecipate ▪ Attività di laboratorio ▪ Partecipazione ad attività extra curriculari ▪ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ▪ Misure compensative e dispensative ▪ Piattaforme IPEOA BR ▪ DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION ▪ Altro (specificare): ▪ Gsuite for Education (Google Classroom) ▪ Interazione ▪ Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione	INDICATORI DI PROFITTO ▪ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni). ▪ Esercitazioni INVALSI. ▪ Test a tempo con auto punteggio.	

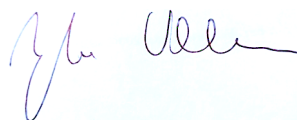
		▪ Verifiche e prove scritte in modalità DDI (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione). ▪ Project works (elaborazione semplici prodotti multimediali). ▪ Colloqui e verifiche orali. INDICATORI DI PARTECIPAZIONE ▪ Frequenza scolastica in presenza. ▪ Svolgimento di compiti di apprendimento in presenza. ▪ Svolgimento di compiti di apprendimento a distanza. ▪ Puntualità nel rispetto delle scadenze DDI. ▪ Altro (specificare).	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Competenza alfabetica funzionale	▪ Conoscere in modo significativo la vita, le opere e lo scenario storico di ogni singolo autore. ▪ Conoscere lo sfondo storico sociale in cui opera ogni autore.	Letteratura ▪ Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale. ▪ Riconoscere in un testo letterario riferimenti alla storia politico-sociale ▪ Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico. ▪ Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. ▪ Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. ▪ Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni.	Competenza linguistica a. Comunicazione orale b. Produzione scritta c. Competenze digitali ▪ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. ▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. ▪ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Competenza letteraria a. Individuare informazioni, storicizzare il testo e riassumerlo. b. Rielaborazione del testo e comprensione del senso globale (tra

			storicizzazione e attualizzazione.
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre).	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Le abilità comunicative e le tipologie testuali.	- Il testo letterario - Il testo argomentativo - Il testo espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.	- Redigere testi in base allo scopo comunicativo richiesto: - analisi testuale; - testo argomentativo; - tema storico; - tema di attualità. - Preparare un intervento sulla base di una scaletta argomentativa in un contesto dato.	- Libro di testo. - Materiale della piattaforma <i>HUB scuola</i> pubblicato su Classroom.
2. La fine dell'ottocento: verismo e decadentismo.	- Conoscere le caratteristiche generali del romanzo realista. - Conoscere gli aspetti generali della filosofia positivista. - Conoscere vita e opere di Emile Zola. - Conoscere i principi del naturalismo. - Conoscere le caratteristiche generali del romanzo naturalista. - Conoscere vita e opere di Giovanni Verga. - Conoscere la trama e le caratteristiche stilistiche dei romanzi di Verga. - Conoscere le caratteristiche generali del parnassianesimo. - Conoscere i principi del simbolismo e dell'allegorismo. - Conoscere le caratteristiche generali del decadentismo e del simbolismo. - Conoscere Vita e opere di Giovanni Pascoli. - Conoscere Vita e opere di Gabriele D'Annunzio.	- Individuare gli aspetti tematici e stilistici salienti dei romanzi realisti. - Discutere criticamente gli aspetti generali della filosofia positivista. - Discutere criticamente gli aspetti generali del naturalismo confrontandolo con altri indirizzi narrativi letterari. - Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti. - Confrontare e cogliere gli aspetti differenzianti del naturalismo rispetto al verismo. - Discutere criticamente le opere di Giovanni Verga. - Discutere criticamente gli aspetti generali della poesia simbolista. - Discutere criticamente gli aspetti generali della poesia allegorica. - Discutere criticamente gli aspetti generali del decadentismo e dell'estetismo. - Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti. - Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Giovanni Pascoli. - Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Gabriele D'Annunzio.	- Libro di testo. - Materiale della piattaforma <i>HUB scuola</i> pubblicato su Classroom.

3. Il primo novecento: avanguardie , sperimentali smi e romanzo modernista	▪ Conoscere il contesto storico ed ideologico delle avanguardie europee di primo Novecento. ▪ Conoscere i principali aspetti programmatici dei manifesti del Futurismo italiano. ▪ Conoscere le caratteristiche generali della poesia crepuscolare. ▪ Conoscere vita e opere di Luigi Pirandello. ▪ Conoscere vita e opere di Italo Svevo. ▪	▪ Cogliere il nesso tra contesto storico-ideologico del primo Novecento ed avanguardie. ▪ Discutere criticamente le proposte futuriste in relazione alla tradizione della nostra letteratura. ▪ Discutere criticamente alcuni testi della narrativa e del teatro pirandelliano. ▪ Individuare gli aspetti salienti della drammaturgia pirandelliana. ▪ Individuare gli aspetti tematici e stilistici caratterizzano il romanzo del Novecento. ▪ Conoscere la trama e sapere discutere criticamente i principali romanzi di Italo Svevo.	▪ Libro di testo. ▪ Materiale della piattaforma <i>HUB scuola</i> pubblicato su Classroom.
4. La poesia italiana dal primo novecento al secondo dopoguerra e la prosa del secondo novecento	▪ Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica. ▪ Conoscere vita e opere di Giuseppe Ungaretti. ▪ Conoscere vita e opere di Cesare Pavese. ▪ Conoscere vita e opere di Primo Levi.	▪ Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica. ▪ Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Ungaretti. ▪ Riflettere e discutere sull'opera di Primo Levi e il dramma storico dell'Olocausto.	▪ Libro di testo. ▪ Materiale della piattaforma <i>HUB scuola</i> pubblicato su Classroom.
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe Il livello complessivo della classe, per quel che riguarda la partecipazione e la produttività, non è migliorato e la maggior parte degli alunni è rimasta in situazione di difficoltà, soprattutto a causa di un'esecuzione non sistematica dei compiti assegnati per casa e di uno studio domestico molto superficiale e concentrato esclusivamente nei periodi antecedenti le verifiche. Mediamente, comunque, gli alunni hanno ottenuto risultati almeno sufficienti (discreti in qualche caso), anche se la conoscenza degli argomenti trattati appare talvolta superficiale a causa di alcune carenze di base e di un impegno non del tutto costante e adeguato. Dal punto di vista comportamentale, la classe nell'ultimo anno scolastico non ha fatto registrare particolari problemi disciplinari.			

Brindisi, 05/05/2024

Il docente
Prof. Angelo VALENTE





I.P.S.S.E.O.A. "S. PERTINI" - BRINDISI

ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA – ACCOGLIENZA TURISTICA



SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare		
MATERIA: Storia	DOCENTE: Angelo VALENTE	a.s.2023/2024 Classe V sez. G
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione e consigliati. Dispense/appunti digitali. Laboratori di settore. Laboratorio informatico/ Audiovisivi. Libro di testo. Risorse sitografiche. ▪ Materiale (VIDEO-AUDIO) della piattaforma HUB scuola pubblicato su Classroom. Altro (specificare).	
Metodologia Attiva	▪ Lezioni partecipate. ▪ Attività di laboratorio. ▪ Partecipazione ad attività extra curriculari. ▪ Attività di recupero – sostegno – potenziamento. ▪ Misure compensative e dispensative. ▪ Piattaforme IPEOA BR. ▪ DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION. Altro (specificare): ▪ Gsuite for Education (Google Classroom). ▪ Interazione. ▪ Gsuite for Education (Google Classroom).	
Valutazione	INDICATORI DI PROFITTO ▪ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni). ▪ Esercitazioni INVALSI. ▪ Test a tempo con auto punteggio.	

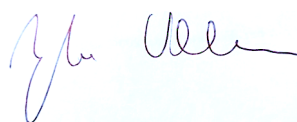
		▪ Verifiche e prove scritte in modalità DDI (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione). ▪ Project works (elaborazione semplici prodotti multimediali). ▪ Colloqui e verifiche orali. INDICATORI DI PARTECIPAZIONE ▪ Frequenza scolastica in presenza. ▪ Svolgimento di compiti di apprendimento in presenza. ▪ Svolgimento di compiti di apprendimento a distanza. ▪ Puntualità nel rispetto delle scadenze DDI. ▪ Altro (specificare).	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Competenza alfabetica funzionale	▪ Conoscere in modo significativo fatti, fenomeni, processi, vita quotidiana dei diversi periodi storici. ▪ Conoscere i termini specifici della storia e della storiografia. ▪ Dimostrare di aver conoscenza degli strumenti principali della ricerca storica (documenti scritti, fonti artistiche e fotografiche, tecniche di ricerca sociale).	▪ Sapere presentare il periodo storico sotto i profili: politico, economico, sociale, culturale. ▪ Saper usare in maniera appropriata concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storicoculturali. ▪ Saper analizzare e interpretare documenti e fonti storiche.	▪ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. ▪ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre).	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Dalla Belle Époque alla Grande Guerra.	▪ Inizio della società di massa in Occidente. ▪ Caratteri della Belle Époque. ▪ L'età giolittiana: trasformazioni economiche e sociali. ▪ La Prima guerra mondiale: cause remote e prossime. ▪ Sviluppi ed esito della Grande guerra e conseguenze politiche, economiche e sociali in Europa e nel mondo. ▪ I problemi del dopoguerra in Europa e Le divisioni tra l'Europa dei vinti e dei vincitori.	▪ Ricostruire i processi di trasformazione del primo Novecento in Italia e nel mondo cogliendo elementi di persistenza e discontinuità. ▪ Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, teorici e politici nell'affrontare i caratteri degli imperialismi e dei nazionalismi europei. ▪ Utilizzare fonti storiche dei secoli XIX e XX di diversa	▪ Libro di testo. ▪ Materiale della piattaforma <i>HUB scuola</i> pubblicato su Classroom.

		tipologia ricavandone informazioni su eventi storici. ▪ Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche. ▪ Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali avvenuti in Italia, in Europa e nel mondo tra la Prima guerra mondiale e la grande crisi del 1929.	
▪ 2. L'Europa tra dittatura e democrazia.	▪ Situazione politica ed economica dell'Italia del dopoguerra. ▪ Origini e ascesa del fascismo. ▪ Caratteri ideologici, politici e sociali del fascismo. ▪ Società e cultura sotto il regime fascista. ▪ Caratteri e diversi volti dell'antifascismo. ▪ Leggi razziali e antisemitismo. ▪ La rivoluzione russa e l'URSS da Lenin a Stalin. ▪ Caratteri ideologici e politici del nazionalsocialismo. ▪ Società e cultura sotto il regime nazista. ▪ Cause immediate e sviluppi della prima fase della Seconda guerra mondiale. ▪ Situazione mondiale alla vigilia della Seconda guerra mondiale. ▪ Colonialismo e processi di indipendenza. ▪ Cause e caratteri della Shoah. ▪ Principali fasi, dinamiche e strategie militari della Seconda guerra mondiale. ▪ L'Italia dal fascismo alla Resistenza. ▪ Conseguenze della guerra. ▪ Situazione del mondo dopo la Seconda guerra mondiale. ▪ Origine, fasi e conseguenze della guerra fredda. ▪ ONU e questione tedesca. ▪ Nascita dell'Unione europea. ▪ Avvio del processo di formazione europea.	▪ Ricostruire i processi di trasformazione della popolazione nei primi trent'anni del Novecento cogliendo elementi di persistenza e discontinuità. ▪ Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, naturali e politici. ▪ Individuare gli elementi fondanti gli organismi internazionali. ▪ Cogliere i legami esistenti tra la Società delle Nazioni e gli attuali organismi internazionali. ▪ Comprendere l'importanza del rispetto degli organismi internazionali per esercitare con consapevolezza diritti e doveri ▪ Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali introdotti in Europa dai regimi totalitari fascismo, nazismo, stalinismo). ▪ Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. ▪ Operare confronti tra le diverse realtà politiche toccate dai totalitarismi. ▪ Ricostruire i processi di trasformazione della popolazione e del territorio sotto i regimi totalitari cogliendo elementi di persistenza e discontinuità. ▪ Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le trasformazioni delle tecniche di comunicazione e	▪ Libro di testo. ▪ Materiale della piattaforma <i>HUB scuola</i> pubblicato su Classroom.

		della propaganda politica nei regimi totalitari. ▪ Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali venuti nel corso della Seconda guerra mondiale. ▪ Ricostruire i processi di trasformazione delle strutture della popolazione cogliendo elementi di persistenza e discontinuità. ▪ Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito Le trasformazioni delle tecniche militari nel corso della Seconda guerra mondiale. ▪ Individuare le strette interconnessioni tra guerra, scienza e tecnologia. ▪ Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali relativo ai concetti di genocidio, olocausto, Shoah, Soluzione finale e dimostrare consapevolezza della loro evoluzione nel tempo. ▪ Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.	
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe Il livello complessivo della classe, per quel che riguarda la partecipazione e la produttività, non è migliorato e la maggior parte degli alunni è rimasta in situazione di difficoltà, soprattutto a causa di un'esecuzione non sistematica dei compiti assegnati per casa e di uno studio domestico molto superficiale e concentrato esclusivamente nei periodi antecedenti le verifiche. Mediamente, comunque, gli alunni hanno ottenuto risultati almeno sufficienti (discreti in qualche caso), anche se la conoscenza degli argomenti trattati appare talvolta superficiale a causa di alcune carenze di base e di un impegno non del tutto costante e adeguato. Dal punto di vista comportamentale, la classe nell'ultimo anno scolastico non ha fatto registrare particolari problemi disciplinari.			

Brindisi, 05/05/2024

Il docente
Prof. Angelo VALENTE



Scheda Disciplinare			
MATERIA: MATEMATICA		DOCENTE: PAOLO COSENTINO	A.S. 2023/2024 Classe 5 G
Testi e materiali		Dispense/appunti digitali, Video lezioni, Libro di testo	
Metodologia Attiva		- o Lezioni partecipate - o Attività di recupero – sostegno – potenziamento - o Misure compensative e dispensative - o Piattaforme IPEOA BR - Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione		<i>indicatori di profitto</i> - o Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); - o esercitazioni INVALSI - o colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> - o frequenza scolastica - o svolgimento di compiti di apprendimento - o puntualità nel rispetto delle scadenze	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonomo e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire ed interpretare l'informazione	• Equazioni di primo e di secondo grado. • Disequazioni di primo e di secondo grado. • Il Piano cartesiano. • La retta e sua rappresentazione grafica. • Problemi relativi alla retta. • Le Funzioni e le loro proprietà. • Dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali • Gli zeri di una funzione e il suo segno • Concetto intuitivo di limite finito e infinito • Grafico di una funzione • Concetto di probabilità. • Calcolo della probabilità di un evento	• Risolvere equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado • Risolvere sistemi di 1° e 2° grado • Risolvere semplici problemi e valutare le soluzioni • Analizzare grafici comprendendone il significato • Utilizzare software di matematica dinamica (desmos) • Saper disegnare un grafico di una semplice funzione razionale intera o fratta • Saper risolvere problemi con la probabilità	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche in forma grafica. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Equazioni e Disequazioni	- Definizione di equazione e disequazione - Sapere a cosa servono le equazioni e disequazioni	- Saper risolvere equazioni di 1° e 2° grado - Saper risolvere le disequazioni intere - Saper risolvere le disequazioni fratte - Saper risolvere semplici situazioni problematiche	- libro di testo parte digitale - risorse online - materiali prodotti dall'insegnante
2. Le Funzioni	- Definizione di funzione - Le funzioni note: lineare, quadratica ed esponenziale - Il dominio di una funzione - Funzioni pari e dispari - Gli zeri di una funzione - Funzioni crescenti e decrescenti - Il concetto di limite - Calcolo di limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte - Funzioni continue - Asintoti - Grafico probabile di una funzione	- Saper determinare il dominio di funzioni razionale intere o fratte e irrazionali; - Saper determinare il segno di una funzione; - Saper determinare i punti di intersezione con gli assi; - Saper calcolare il limite di semplici funzioni (razionale fratte) negli estremi del dominio - Saper risolvere semplici forme indeterminate ∞/∞ e $0/0$ - Saper interpretare il grafico di una funzione.	- libro di testo parte digitale - risorse online - materiali prodotti dall'insegnante
3. La probabilità	- Eventi aleatori - Definizione di probabilità - Eventi compatibili e incompatibili - Probabilità della somma logica di eventi - Eventi dipendenti e indipendenti - Probabilità del prodotto logico di eventi	Saper risolvere problemi di realtà con esempi tratti da contesti classici	- libro di testo parte digitale - risorse online - materiali prodotti dall'insegnante

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

La classe ha frequentato in modo irregolare e ha partecipato in maniera saltuaria alle attività proposte, evidenziando interesse ed impegno modesto. Gli obiettivi didattici programmati sono stati parzialmente raggiunti.

Pertanto si può concludere che la classe ha conseguito globalmente un livello di apprendimento sufficiente

SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare		
MATERIA : INGLESE	DOCENTE : PROF.SSA Amalia PREZIUSO	a.s.2023/2024 Classe V sez G
Testi e materiali anche DDI	X Testi in adozione X Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico /Audiovisivi Altro(specificare) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro(specificare)	
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curriculari X Attività di recupero – sostegno – potenziamento X Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); X Esercitazioni INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio ;	

		X Verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); X Projc tworks (elaborazione semplici prodotti multimediali); X Colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> X Frequenza scolastica ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare)	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti ,fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.	- Strutture grammaticali di base livello B1 (QCER) - Lessico e fraseologia inerenti ad argomenti di vita quotidiana e di settore - Grammatica e funzioni del linguaggio: - Principali tipi di interazione verbale. - Testi di settore - Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi di settore - Caratteristiche principali di diversi stili e registri della lingua. - Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.	- Comunicare in forma orale e scritta in situazioni varie. - Adattare la propria comunicazione in funzione della situazione. - Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo. - Cercare, raccogliere ed elaborare informazioni. - Formulare ed esprimere argomentazioni in modo appropriato al contesto, sia orale che scritto.	-Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) -Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1.Gestione, vendita Marketing e comunicazione	How to improve technology in the Kitchen: - Cook and Chill, - Blast Chillers - The Vacuum Cooking System On the Job - The Europass From the Global to Local -Healthy Eating -Mediterranean Diet -Advantages of the Mediterranean diet -Special diets for food Allergies and intolerances	- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze - Ottimizzare la qualità del prodotto	- X libro di testo parte digitale - X risorse online - X materiali prodotti dall'insegnante - X Youtube

2.FAMIGLIA E SOCIETA'	What you eat and how 1.-A Good Start: Breakfast 2-Lunch break 3-What is better than a sandwich? 4-Barbecue -The history of barbecuing	-leggere e comprendere testi cogliendo il loro significato globale e identificando parole e frasi specifiche della micro-lingua professionale Comprendere e promuovere beni e tradizioni dei paesi anglofoni	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube
3.IGIENE E SICUREZZA	- Hygienic rules - HACCP - The seven principles of HACCP - Food Preservation: Ancient&Natural Preservation Methods - Food Contamination: Food Borne Diseases	-Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e internazionale in materia di HACCP. -Garantire la tutela e sicurezza del Cliente (bambini,anziani,diversamente abili)	libro di testo parte digitale X X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
4.SOSTENIBILITA', INNOVAZIONE,TRA DIZIONE, MADE IN ITALY	-Wines -European Classification of Wine -Spirits -Matching wine with food Super Food and Energy drinks Super food: Use of the term Benefit of superfoods	-Comprendere i punti principali di testi orali e scritti in lingua standard relativi ad argomenti di interesse generale - Analizzare testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo Scopo.	X Libro di testo X Risorse online X materiali prodotti dall'insegnante X Youtube

5.Ed. Civica.	Good news and sweet news Energy drinks: Physiological and psychological effect and health danger. “La Costituzione al centro dell’Europa” I cinque sensi del tricolore e Della Bandiera europea	_Analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e la Dichiarazione universale dei Diritti dell’uomo - Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un Orizzonte Europeo.	X risorse online X materiali prodotti dall’insegnante X Youtube
Carovigno,07/05/24 LA DOCENTE Pro.ssa Amalia Preziuso			

Scheda Disciplinare			
MATERIA : SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE		DOCENTE : PROF.SSA CICCARESE ROBERTA	a.s.2023/2024 Classe V sez G
Testi e materiali anche DDI		Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti/schemi/mappe predisposte dal docente Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva		○ Lezioni partecipate ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom) ○ Interazione Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione		<i>indicatori di profitto</i> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione, relazioni); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> ○ frequenza scolastica ○ svolgimento di compiti di apprendimento	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
- competenza alfabetica funzionale	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. • Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-

- competenza Digitale -competenza Imprenditoriale - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. • La salute e il benessere nei luoghi di lavoro. • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. • I rischi connessi al settore ristorativo • Certificazioni di qualità e Sistema HACCP	• Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare. • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Gestire i rischi connessi al lavoro. • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. • Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione. • Redigere un piano di HACCP	fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1.SOSTENIBILTA': innovazioni e tradizioni. "Made in Italy	•Tipologie dietetiche e modelli alimentari sostenibili: la dieta mediterranea, le diete vegetariane, la dieta eubiotica, la dieta macrobiotica, dieta nordica, dieta giapponese di Okinawa • Sviluppo sostenibile • Nuovi prodotti alimentari	• Formulare menu sostenibili funzionali alle esigenze della clientela • Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare	○ libro di testo: parte cartacea e risorse digitali ○ materiali prodotti dall'insegnante

2. IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	• Contaminazioni alimentari • Malattie da contaminazione biologica degli alimenti • Igiene nella ristorazione e sistema HACCP	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare. • Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. • Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione. Redigere un piano di HACCP	○ libro di testo parte cartacea e risorse digitali ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube
3. FAMIGLIA E SOCIETA': salute e benessere	• Alimentazione equilibrata e LARN • Linee guida modelli alimentari • Dieta nella varie fasce d'età • Dieta nello sport • Tipologie dietetiche • Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità e sindrome metabolica,	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. • Formulare menu funzionali ai diversi stati fisiologici. • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	○ libro di testo parte cartacea e risorse digitali ○ materiali prodotti dall'insegnante

	malattie cardiovascolari, diabete, malattie dell'apparato digerente, alimentazione e tumori, disturbi del comportamento alimentare, malattie da carenza di nutrienti, allergie e intolleranze alimentari	• Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.	
<i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i> La classe si mostra eterogenea in fatto di impegno e interesse per la materia. Un paio di studenti hanno quasi sempre mostrato di saper affrontare lo studio con costanza e puntualità raggiungendo un livello di preparazione che dapprima è stato discreto e che poi si è rilevato buono. La maggior parte degli alunni ha raggiunto un sufficiente livello di conoscenza dei contenuti ed una capacità espositiva poco lineare, con qualche difficoltà nel cogliere i collegamenti più complessi. Un gruppo di studenti mantiene un profitto sufficiente e qualcuno appena sufficiente dovuto ad uno studio irregolare o poco consolidato unito a qualche difficoltà nell'analisi e nelle relazioni tra fatti, documenti e teorie, e nell'esposizione corretta dei contenuti. Il rispetto delle regole non è sempre stato costante: nel corso dell'anno scolastico ci sono stati continui richiami nell'utilizzo improprio del cellulare e al recarsi fuori dalla classe solo se necessario. Nel complesso il gruppo classe si è mostrato nei confronti del docente in maniera propositiva e collaborativa, garantendo un clima sereno per il corretto svolgimento dei vari momenti di attività didattica.			

SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Sede Centrale Brindisi

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA

CLASSI: **5° sez. G**

Anno scolastico **2023/2024**

N. ore settimanali nella classe 4

Schema di Programmazione Attività		
MATERIA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	DOCENTI: MAGGIO ELIA	a.s.2023/2024 Classe 5^ sez. G
Testi e materiali Anche DDI	Libro di testo Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	○ Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE – SPAZIO SITOGRAFICO SCUOLA GSUITE FOR EDUCATION --CLASSROOM ○ Altro (specificare): WhatsApp, Classroom, Gmail. ○ Interazione Video-lezioni GSuite for education - classroom chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica o su registro elettronico- classroom. ○ Personalizzazione DSA e BES non certificati (specificare strumenti compensativi e dispensativi) <u>l'alunno/a, in determinate situazioni didattiche, può essere dispensato da:</u> a) Il rispetto della tempistica per la consegna dei compiti scritti b) Lo studio mnemonico di ricette c) La lettura ad alta voce (eventualmente tramite video-lezioni) d) Scrittura sotto dettatura veloce (eventualmente tramite video-lezioni) e) Dalla sovrapposizione di interrogazioni di più materie <u>l'alunno/a in determinate situazioni didattiche potrà usufruire dei seguenti strumenti compensativi:</u> a) mappa concettuale di alcune unità di apprendimento b) fotocopie in sostituzione dei copiati; c) strumenti informatici per ricevere le mappe concettuali o copie varie d) darò più tempo per la consegna di compiti ○ Eventuale modifica PEI (solo se necessaria, a cura dei docenti di sostegno)	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> ○ test a tempo con auto punteggio;	

		X verifiche e prove pratico/laboratoriali (in eventuali casi strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione tramite classe virtuale, mail e ARGO; X Eventualmente colloqui e verifiche orali in videoconferenza, alla presenza di due o più studenti se ci saranno le condizioni <i>indicatori di partecipazione</i> X svolgimento di compiti di apprendimento a distanza;	
		X puntualità nel rispetto delle scadenze; X altro (partecipazione attiva a video o audio lezioni)	
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale	Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.).	Diversificare il prodotto/ servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti	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.
2. competenza digitale.	Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione di materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.	di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	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.
3. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.	Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
4. competenza in materia di consapevolezza ed espressione cultural	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	
5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.	Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera.		
5. competenza in materia di cittadinanza.	Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.		

UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1^ UDA (Riequilibrio e ripetizione del 4° anno) Profess. della Ristorazione Il lavoro di sala e bar	1^ UDA Classificazione dei locali di ristorazione. Conoscere le figure professionali addette al servizio di sala. Elementi di deontologia professionale. Aree di lavoro, attrezzature e utensili di sala e bar. Tecniche avanzate di comunicazione professionale. Particolarità del servizio di sala e bar. Normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera	1^ UDA Distinguere le caratteristiche essenziali dei vari locali. Saper distinguere i compiti degli addetti al servizio di sala e l'etica professionale. Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi. Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Operare nel rispetto delle norme di settore relative a sicurezza e tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	X visione di filmati X libro di testo parte digitale, schede o lezioni registrate X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube o Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sito scolastico IPEOA Br</i>

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale 2. competenza multilinguistica. 3. competenza digitale. 4. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.	Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione di materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.	Diversificare il prodotto/ servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	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. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
2^ UDA La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo	2^ UDA Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera. Principi di enologia. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	2^ UDA Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale. Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	X visione di filmati X libro di testo parte digitale, schede o lezioni registrate X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube o Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sito scolastico IPEOA Br</i>

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale 2. competenza multilinguistica. 3. competenza digitale. 4. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.	3^ UDA Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione di materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.	3^ UDA Diversificare il prodotto/ servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	3^ UDA 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. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
I superalcolici (3^ parte) Distillati Liquori e crème Cocktails	3^ UDA Classificazione delle bevande superalcoliche. Classificazione di bevande alcoliche. Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera	3^ UDA Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche. Conoscere come saper servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquore. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Classificare, conoscere come proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Conoscere come utilizzare le attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	X visione di filmati X libro di testo parte digitale, schede ○ lezioni registrate X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube ○ Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sito scolastico IPEOA Br</i>

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale 2. competenza multilinguistica. 3. competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria. 4. competenza digitale. 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. 6. competenza in materia di cittadinanza.	4^ UDA Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione di materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.	4^ UDA Diversificare il prodotto/ servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	4^ UDA 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. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
4^ UDA Le abitudini alimentari e l'offerta enogastronomica	4^ UDA Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici ed di nicchia. Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento. Mezzi per comunicare le specificità di un'attività gastronomica. Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato. Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio. tipici. Principi che guidano la definizione dell'offerta gastronomica. Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica	4^ UDA Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica. Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze della clientela. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela. Definire menu e carte sulla base di criteri di economicità della	X visione di filmati X libro di testo parte digitale, schede o lezioni registrate X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube o Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sito scolastico IPEOA Br</i>

		Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.	
--	--	--	--

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale 2. competenza multilinguistica. 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. 4. competenza digitale. 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • competenza in materia di cittadinanza.	5^ UDA Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione di materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.	5^ UDA Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	5^ UDA 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. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
5^ UDA Enogastronomia e società Il marketing ristorativo Analisi sensoriale e degustazione	5^ UDA Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.	5^ UDA Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato.	X visione di filmati X libro di testo parte digitale, schede o lezioni registrate X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube o Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sito scolastico IPEOA Br</i>

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale 2. competenza multilinguistica. 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. 4. competenza digitale. 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.	6^ UDA Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione di materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.	6^ UDA Diversificare il prodotto/ servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	6^ UDA 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. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto

6.competenza in materia di cittadinanza.			delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
---	--	--	--

UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
6^ UDA Catering e banqueting	6^ UDA Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	6^ UDA Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	X visione di filmati X libro di testo parte digitale, schede ○ lezioni registrate X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube ○ Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sito scolastico IPEOA Br</i>

Lo schema di programmazione delle attività elaborato, in coerenza con le linee progettuali PTOF 2021/22 prima annualità e con le competenze di profilo PECUP, si intende rimodulato nella modalità pedagogica a distanza da adottare in caso di emergenza educativa COVID .

Per l' **EDUCAZIONE CIVICA** vale la SINTESI PROGRAMMATICA curriculare IPEOA BR:

CLASSI	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
Quinte	Sviluppo sostenibile Uda: ""	Costituzione Uda : ""

Per gli obiettivi formativi e contenuti si fa riferimento all' **AMBITO DISCIPLINARE** di cui al nuovo CURRICULUM VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA approvato nel Collegio dei Docenti giugno 2023.

Luogo e data
Brindisi, 10 maggio 2024

Firma docente
Maggio Elia

SEZIONE E -SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare			
MATERIA : enogastronomia settore cucina	DOCENTE : Monopoli Pasquale		a.s. 2023-2024 Classe V sez G
Testi e materiali DDI	○ Testi in adozione ○ Laboratorio informatico ○ Libro di testo versione digitale ○ Risorse sitografiche		
Metodologia Attiva DDI	○ Lezioni partecipate ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR 1. DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION 2. Gsuite for Education (Google Classroom)		
Valutazione DDI	Indicatori di profitto ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ verifiche e prove scritte in modalità DDI (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ elaborazione semplici prodotti multimediali testuali; ○ colloqui e verifiche orali. Indicatori di partecipazione ○ frequenza scolastica in presenza; ○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza; ○ ove necessario, svolgimento di compiti di apprendimento a distanza ; ○ puntualità nel rispetto delle scadenze		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
○ Imparare ad imparare ○ abilità informatiche	○ Tecniche di apprendimento continuo ○ Principali piattaforme multimediali per scopi educativi e professionali	○ sviluppo di capacità critiche e deduttive ○ Uso del mezzo informatico	○ Applicazione di nuove tecniche di produzione e vendita dei prodotti ○ Applicazione di nozioni acquisite in ambito lavorativo

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Ripetizione argomenti svolti al quarto anno	- o Attrezzatura di cucina - o Evoluzione degli stili alimentari - o La cucina oggi - o Le gamme alimentari - o Etichetta del prodotto	Svolgere attività professionali in maniera coerente con le normative vigenti	- o libro di testo - o risorse online
2. Il menu	Costruzione di un menu: - o scelta dei piatti - o scelta dei metodi di cottura - o assemblaggio dei piatti	Costruzione di menu adeguati alle necessità e politiche aziendali	- o libro di testo - o risorse online
3. La cucina nel mondo	<i>La cucina nel mondo:</i> - o europea, americana, asiatica e africana - o Cucina ebraica - o Cucina araba	Menu compatibili con risorse disponibili in situazioni e luoghi particolari	o libro di testo parte digitale
4. La cucina “speciale”	- o cucina celiaca - o cucina vegetariana	Costruzione di menu adeguati alle necessità nutrizionali	o libro di testo parte digitale

Brindisi; 03 maggio 2024

Pasquale Monopoli

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Piano triennale dell'Offerta formativa (SCUOLA IN CHIARO I.P.E.O.A. "S. Pertini" – Brindisi).
Programmazioni dipartimenti didattici (sito IPEOA "S. Pertini" – Brindisi).
Fascicoli personali degli alunni.
Attribuzione credito scolastico (v. Verbale di ammissione Esami di Stato).
Verballi consigli di classe e scrutini.
Sintesi impianto programmatico C.d.C.

APPENDICE NORMATIVA

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

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

Brindisi, 15 maggio 2024

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

Prof. Angelo VALENTE	
Prof. Paolo COSENTINO	
Prof.ssa Amalia PREZIUSO	
Prof.ssa Roberta CICCARESE	
Prof.ssa Maria Concetta VERARDO	
Prof.ssa Mariagrazia AMMIRABILE	
Prof. Pasquale MONOPOLI	
Prof.ssa Elia MAGGIO	
Prof.ssa Lucia MARRAZZO	
Prof. Giovanni COLUCCI	
Prof. Saverio PERRONE	
Prof.ssa Patrizia LUCARELLA	
Prof. Alessia DE RONZI	

Il Dirigente Scolastico
Prof. Cosimo Marcello CASTELLANO