



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE

GIACOMO MATTEOTTI

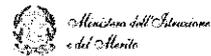
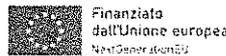
Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101

Cod. Fiscale 80006210506 – Codice Univoco UF57VW

sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

FUTURA

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



IPSSAR "G.MATTEOTTI"- PISA -
Prot. 0005060 del 11/05/2023
IV-10 (Uscita)

Anno scolastico 2022-2023

Documento del 15 maggio

**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA
PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA
CLASSE V SEZ.**

CLASSE 5 A

A.S. 2022-2023



Agenzia Formativa Certificata "IPSAR G. Matteotti"
Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2015
Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Firma
Italiano/Storia	Elena Vaiani	Elena Vaiani
DTA	Giada Capecechi	Giada Capecechi
Matematica	Luisa Cospito	Luisa Cospito
Scienze Motorie	Paolo Servello	Paolo Servello
Tedesco	Claudia Varsalona	Claudia Varsalona
Inglese	Antonella Bonventre	Antonella Bonventre
Cucina	Giuseppe Merola	Giuseppe Merola
Sala	Marco Farano	Marco Farano
Alimentazione	Andrea Cecchi	Andrea Cecchi
IRC	Massimo Salani	Massimo Salani
Sostegno	Micaela Messineo	Micaela Messineo
Sostegno	Alberto Angelillo	Alberto Angelillo

INDICE

1. Profilo unitario del diplomato dell'Istituto alberghiero	pag. 4
2. La scuola e il suo contesto	pag. 4
3. Profilo in uscita del percorso in enogastronomia	pag. 5
4. Competenze principali previste per enogastronomia	pag. 5-6
5. Codici ATECO	pag. 6
6. Quadro orario della classe	pag. 7
7. Prospetto dati della classe	pag. 7
8. Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio	pag. 8
9. Presentazione della classe e suo excursus storico	pag. 9-10
10. Indicazioni sull'attività didattica	pag. 10
10.1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso	pag. 10
10.2. Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato	pag. 11
10.3. Verifiche	pag. 11
10.4. Attività di recupero	pag. 11
10.5. Obiettivi trasversali conseguiti	pag. 12
10.6. Uscite didattiche	pag. 12
11. Educazione Civica	pag. 13-15
12. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	pag. 16-18
13. Valutazione degli apprendimenti	pag. 19
13.1. Criteri di valutazione	pag. 19
13.2. Criteri di attribuzione dei crediti	pag. 19-20
14. Simulazione delle prove d'esame	pag. 20
15. Riferimenti agli studenti con L.104 (numero di alunni con percorso curricolare/differenziato, prove equipollenti/curricolari)	pag. 20
16. Discipline	
16.1 Italiano e Storia	pag. 21-30
16.2 Inglese	pag. 31-35
16.3 Tedesco	pag. 36-40
16.4 Matematica	pag. 41-44
16.5 DTA	pag. 45-52
16.6 Alimentazione	pag. 53-55
16.7 Cucina	pag. 56-59
16.8 Sala	pag. 60-61
16.9 IRC	pag. 62-65
16.10 Educazione fisica	pag. 66-68

APPENDICI:

1. Griglie di valutazione
2. Indicazioni per studenti BES/DSA

pag. 69-73

pag. 74

1. PROFILO UNITARIO ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il P.E.Cu.P. (Profilo Educativo Culturale e Professionale) degli allievi delle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. ha lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo.

Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica. Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" – accanto a tali competenze generali – ha 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.

2. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

L'IPSAR G. Matteotti si colloca nel panorama scolastico pisano come presenza qualificante nella valorizzazione della tradizione culturale ed enogastronomica locale e nella ricerca continua dell'innovazione. L'Istituto si presenta come punto di riferimento di un vasto bacino d'utenza che comprende oltre alla Provincia di Pisa anche porzioni di quelle di Lucca, Livorno e Firenze. Il contesto territoriale in cui è inserito l'Istituto ha una antica tradizione artistico-culturale e naturalistico-salutistico con la presenza di strutture balneari e centri termali. Le aziende turistico-ristorative rappresentano i principali partner con i quali la scuola si confronta costantemente per un costruttivo dialogo professionale legato all'occupazione e all'offerta enogastronomica e all'ospitalità alberghiera. Rispondendo all'esigenza di condividere e sviluppare degli obiettivi comuni legati al miglioramento

dell'offerta formativa e alla riduzione della dispersione scolastica, la scuola ha promosso la costituzione di una rete scolastica composta da tutti gli Istituti di istruzione secondaria superiore di Pisa.

3. PROFILO IN USCITA PERCORSO ENOGASTRONOMIA

Nel percorso **Enogastronomia** il diplomato ha una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale che gli consente di sviluppare, in una dimensione operativa, i saperi e le competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento, considerato nella sua dimensione sistemica.

In quest'ottica, il diplomato è in grado di elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale, con un occhio attento alle specifiche esigenze dietologiche o eventuali limitazioni alimentari del cliente.

Sa diversificare i prodotti e i servizi in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Il diplomato sceglie le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale e sa bilanciarle in funzione del prodotto finito, apportando alle ricette originali anche delle variazioni personali, seguendo l'evoluzione del gusto o le richieste della clientela.

È in grado di applicare efficacemente le normative che disciplinano la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro nonché il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Inoltre, è aperto a nuove professionalità basate sulla presentazione e sulla promozione delle creazioni culinarie anche utilizzando strumenti informatici (trasmissione in streaming e live streaming).

4. COMPETENZE PRINCIPALI ENOGASTRONOMIA

- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- 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.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

5. CODICI ATECO

I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

C ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

C-10 INDUSTRIE ALIMENTARI

10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei

10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi

NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

522 Esercenti ed addetti alla Ristorazione ed ai pubblici esercizi

522-1 Cuochi in alberghi e Ristoranti

522-2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi

522-21 Cuochi di imprese per la ristorazione collettiva

522-22 Cuochi di fast food

522-23 Addetti e confezionatori della ristorazione collettiva

6. QUADRO ORARIO

INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LETTERE	3+2	4+2	4+2
MATEMATICA	3	2	2
INGLESE	3	3	3
SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO)	3	3	3
IRC	1	1	1
D.T.A.	3+1*	3+1*	3+1*
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	3+1*	3	4
LAB. SALA		2	2
LAB. CUCINA	7+2*	6+1*	5+1*
SCIENZE MOTORIE	2	2	2

*COMPRESENZA 2 ORE IN TERZA – 1 IN QUARTA E 1 IN QUINTA

7. PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Anno scolastico	Iscritti	Ritirati/Respinti	Inserimenti	Ammessi alla classe successiva
2020-2021	20	4	-	16
2021-2022	16	2	3	17
2022-2023	16	1	-	

8. VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

MATERIA	A.S. 2020-2021	A.S. 2021-2022	A.S. 2022-2023
Italiano e Storia	Di Cristina	Vaiani	Vaiani
Lingua inglese	Bonventre	E. Cecchi	Bonventre
Lingua tedesca	Fazio	Fazio	Varsalona
DTA	Tronchin	Capecchi	Capecchi
Matematica	Tabarrani	Cospito	Cospito
Alimentazione	A. Cecchi	A. Cecchi	A. Cecchi
Lab. cucina	Tessieri	Belsito	Merola
Lab. sala	-	Quaglia	Farano
IRC	Salani	Salani	Salani
Scienze Motorie	Servello	Servello	Servello
Sostegno	Angelillo	Angelillo	Angelillo
Sostegno	Cappellini	Messineo	Messineo
Sostegno	Mascia	Mascia	-

9. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La quinta A Servizi per l'Enogastronomia si compone di sedici alunni, quindici maschi e una femmina. Fanno parte della classe un alunno che ha diritto ai benefici previsti dalla legge 104; nel fascicolo per il Presidente della commissione è a disposizione il PEI. Tre alunni sono certificati DSA. Tre ragazzi sono di provenienza straniera; per due di essi è attivo un PDP per BES con svantaggio linguistico. Tutta la documentazione di questi ragazzi è a disposizione nel fascicolo per il presidente della commissione.

Si aggiungerà alla classe per l'Esame di Stato un allievo che attualmente frequenta la classe 4CA e che completerà quarto e quinto anno insieme.

Nel corso del triennio la classe non ha subito rilevanti variazioni di numero e di composizione. In terza contava 20 alunni, di cui quattro non si sono iscritti alla quarta (due dei quali non hanno mai frequentato), tra ritirati e non ammessi. In quarta si sono aggiunti tre allievi; di essi, uno non ha mai frequentato e si è ritirato. Un allievo ammesso alla classe quarta ha interrotto la frequenza e non è stato ammesso alla classe quinta. Pertanto, sono stati ammessi alla classe quinta 17 allievi, uno dei quali non si è iscritto all'anno successivo per trasferimento.

In quinta pertanto sono giunti 16 alunni, sostanzialmente quegli stessi che hanno formato un gruppo abbastanza coeso per tutto il triennio. Per quanto riguarda i docenti, c'è stata scarsa continuità didattica, fatta eccezione per Scienze Motorie, Alimentazione, IRC e un docente di sostegno; molti insegnanti sono stati cambiati tra il terzo e il quarto anno.

Sin dall'inizio del triennio la classe ha dato una discreta impressione generale per quanto riguarda il comportamento, al netto di una certa esuberanza che tuttavia non ha mai portato a provvedimenti disciplinari rilevanti, e di qualche difficoltà di relazione con alcuni docenti. Discreti risultano la preparazione, la partecipazione in classe e in generale l'atteggiamento nei confronti dell'attività scolastica, aspetti in miglioramento rispetto al terzo anno. Ciò nonostante, non mancano alcune situazioni di fragilità, sostanzialmente corrispondenti agli alunni con certificazione, e difficoltà specifiche che si riscontrano in alcune materie (italiano scritto, matematica, DTA, inglese). Una costante negativa della classe è stato l'alto numero di assenze, diffuse per quasi tutti gli allievi, che purtroppo ha determinato una scarsa continuità nel recupero degli alunni più fragili, mentre in altri casi è stata compensata da un lavoro a casa regolare e indipendente.

Inoltre nell'ultimo anno, mentre buona parte della classe ha continuato a lavorare con costanza, qualche elemento ha avuto una certa alternanza di motivazione e ha mostrato scarso impegno e autonomia di lavoro, circostanza probabilmente dovuta da un lato all'aumentare degli impegni di studio e dall'altro al contemporaneo avvicinarsi della fine del percorso scolastico e l'inizio di quello lavorativo - peraltro in molti casi già avviato. D'altro lato, negli ultimi mesi di lavoro si sono evidenziati alcuni elementi che si sono stabilizzati su livelli di eccellenza.

In un quadro di atteggiamento positivo, gli obiettivi didattici possono dirsi raggiunti in modo non del tutto omogeneo, date alcune situazioni di fragilità, ma sostanzialmente soddisfacente. Gli obiettivi trasversali di tipo educativo stabiliti dal Consiglio di classe sono stati raggiunti, seppur in diversa misura, da tutti gli studenti. Tuttavia, un elemento da tenere presente per quanto riguarda la programmazione didattica è che l'anno scolastico ha visto una buona regolarità di lezioni fino a tutto il mese di marzo; da aprile in avanti il calendario è stato molto frammentato a causa di vari fattori, tra cui il concentrarsi nei mesi primaverili delle necessarie attività extracurricolari (gita, visite didattiche, incontri per l'orientamento), i molti giorni di festa e infine la chiusura della scuola per le elezioni comunali, prevista sia per il primo che per l'eventuale secondo turno.

10. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

10.1 Strumenti, mezzi e spazi del percorso

- Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate:

lezioni frontali,

lezioni a distanza in modalità sincrona e asincrona

lezioni partecipate,

lezioni interattive,

brainstorming,

analisi di documenti,

lavori di gruppo,

attività di laboratorio,

ricerche,

visione di film e documentari.

- Come strumenti sono stati utilizzati:

libri di testo,

testi integrativi,

mappe concettuali e riassuntive,

articoli di giornale,

materiale multimediale,

computer,

LIM,

laboratori di cucina, informatica,

palestra attrezzata.

- Per gli alunni BES/DSA è stato prevista la personalizzazione degli apprendimenti, come da relazioni allegate al presente documento.

10.2 Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato

Tutti gli insegnanti provvederanno a portare a termine i moduli non ancora completati e a svolgere attività di consolidamento dei contenuti delle singole discipline, secondo la programmazione allegata.

10.3 Verifiche

Le verifiche (formative, sommative e di diverse tipologie) sono state svolte sia in forma tradizionale sia utilizzando strumenti digitali (Google Moduli, Presentazioni digitali etc.) e sono state:

- Strutturate
- Semi-strutturate
- Non strutturate
- Pratiche/laboratoriali anche con attività esterne
- Interrogazioni orali

10.4 Attività di recupero

Per gli alunni con debiti e carenze sono state effettuate, in itinere, attività di recupero e sostegno con le seguenti modalità:

- pausa didattica di dieci giorni nel mese di febbraio;
- ritorno sugli stessi argomenti con modalità diverse;
- assegnazione di particolari esercitazioni di recupero a casa e in classe;
- schematizzazione di contenuti per una migliore comprensione e memorizzazione;
- elaborazione di mappe concettuali per una comprensione ragionata delle tematiche;
- ripetizione dei nuclei essenziali relativi al percorso formativo;
- recupero con incontri fuori dall'orario scolastico:
 - per iniziativa di singoli docenti
 - con corsi organizzati dall'istituto per allievi stranieri
 - con interventi previsti nell'ambito del PNRR (in fase di attivazione al momento della stesura del presente documento)

10.5 Obiettivi trasversali conseguiti

La classe nel suo complesso ha mediamente raggiunto i seguenti obiettivi, indicati nel documento di programmazione:

Obiettivi socio-comportamentali

- Attenzione e partecipazione in classe
- Rispetto del patrimonio scolastico e ambientale
- Nel lavoro di gruppo: partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, socializzare con i compagni e con i docenti
- Rispetto della diversità dei ruoli, dei punti di vista
- Atteggiamento e comportamento corretto
- Conoscenza di sé, dei propri limiti, dei propri diritti e doveri.
- Responsabilità nell'affrontare una situazione eccezionale quale quella del Covid-19.

Area cognitiva

- Conoscenza degli aspetti più significativi degli argomenti trattati
- Sufficiente capacità di applicare principi e regole
- Collegamenti all'interno della disciplina e tra discipline diverse, se sollecitati.
- Capacità pratica di operare per risolvere in autonomia
- Approfondimento dei contenuti più vicini alla cultura propria dell'area di indirizzo
- Sufficiente capacità di comprensione e sintesi di documenti di vario tipo
- Competenze logico-critiche di tipo non approfondito

10.6. Uscite didattiche

Durante l'anno scolastico 2022/2023 la classe ha partecipato ai seguenti eventi/uscite di orientamento:

- ITS GROSSETO (ORIENTAMENTO)
- UNIVERSITA' DI FIRENZE (ORIENTAMENTO)
- INCONTRO SULLA BIOETICA
- INCONTRO CON CAMPIONE PARALIMPICO DI CANOTTAGGIO CHRISTIAN VOLPI
- CAMERA DI COMMERCIO/CENTRO PER L'IMPIEGO
- INCONTRO SULL'OBESITA'
- DIETA E SALUTE – CNR PISA
- CENTRO FICO – BOLOGNA
- VITTORIALE D'ANNUNZIO – GARDONE RIVIERA
- MERCATO ITTICO – LIVORNO
- FESTA DELLA TOSCANA
- SPETTACOLO TEATRALE: LA PAROLA AI GIURATI – TEATRO SANT'ANDREA PISA
- INCONTRO CON GRUPPO TETRALE CARCERE
- VIAGGIO DI ISTRUZIONE (NAPOLI, POMPEI CASERTA) CON VISITA A CASEIFICIO E HOTEL A 4 STELLE

11. EDUCAZIONE CIVICA

Il coordinamento del percorso di educazione civica è affidato alla docente di Diritto, prof.ssa Giada Capeccchi.

NUCLEI CONCETTUALI, TEMATICHE e SOTTOTEMATICHE	CONTENUTI DA SVILUPPARE	ABILITA'	COMPETENZE	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE
COSTITUZIONE <u>La Costituzione, lo Stato, le leggi</u> Conoscenza, riflessione e pratica del dettato costituzionale L'inno e la bandiera Leggi ordinarie, regolamenti ecc.	Il totalitarismo; la nascita della Costituzione Italiana		prendere consapevolezza dell'attualità del dettato costituzionale analizzandone alcune situazioni: articolo 21 (libertà di espressione). Partecipazione alla festa della Toscana 1/12/2022	Storia	2
			Italiano	2	
<u>Legalità, convivenza civile e cittadinanza attiva</u> Educazione alla legalità	"Ero carcerato e mi avete visitato"		Articoli 1-12	Storia	2
			Italiano	2	
I contratti tipici e atipici	I contratti della ristorazione	Riconoscere un contratto tipico da un contratto atipico	comprendere le ricadute dell'art. 27 e dell'art.13, 4. lo stato d'arte della realtà come prassi vissuta	IRC	7
			Saper rispettare le regole di un contratto e gli obblighi delle parti	DTA	2
<u>Educazione alla cittadinanza attiva</u>			La rianimazione cardiorespiratoria BLS. Patentino BLS (Defibrillatore) e Rianimazione cardiopolmonare	Scienze motorie	2
			La donazione del sangue.	IRC	1
			Prevenzione dell'incidentistica stradale	Scienze motorie	2

NUCLEI CONCETTUALI, TEMATICHE e SOTTOTEMATICHE	CONTENUTI DA SVILUPPARE	ABILITA'	COMPETENZE	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE
<p>SVILUPPO SOSTENIBILE Ambiente Educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</p>	<p>-Lo sviluppo sostenibile, la sostenibilità economica, ambientale e sociale. (Sustainability: The definition and the effects)</p> <p>-La sicurezza alimentare. HACCP</p> <p>Frodi alimentari: l'effetto italian sounding</p> <p>AGENDA 2030 (Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico) Concorso di SOSTENIBILITA'</p>	<p>-Riconoscere le tematiche riguardanti i concetti di sostenibilità.</p> <p>- Valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici</p> <p>-</p> <p>Riconoscere la qualità certificata e ripercussioni legali nei casi di frode</p>	<p>- Comprendere l'importanza dell'incidenza dello sviluppo sostenibile in termini economici, sociali e ambientali</p> <p>-Comprendere quali sono le possibilità per difendere e tutelare il patrimonio artistico dal turismo di massa.</p> <p>Saper individuare le regole da rispettare per garantire la sicurezza alimentare.</p> <p>Conoscere i 17 obiettivi dell'Agenda 2030</p>	<p>Enogastronomia settore cucina</p> <p>Alimentazione</p> <p>Sala</p> <p>Inglese</p> <p>DTA</p> <p>Inglese</p>	<p>2</p> <p>5</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>

NUCLEI CONCETTUALI, TEMATICHE e SOTTOTEMATICHE	CONTENUTI DA SVILUPPARE	ABILITA'	COMPETENZE	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE
<p>CITTADINANZA DIGITALE</p> <p><u>Comunicare correttamente con le tecnologie digitali</u></p> <p>Mezzi e forme di comunicazione</p>	<p>Effetti negativi dei social sul cervello</p>			<p>Cucina</p>	<p>2</p>
<p><u>Salute e benessere psicofisico</u></p> <p>La compromissione del benessere psico-fisico nell'utilizzo delle tecnologie digitali</p> <p>La psicologia del consumatore</p>	<p>Marketing emozionale: il "Consumatore "ed il "food traveller"</p>	<p>Riconoscere l'importanza dei bisogni nel mondo digitale</p>	<p>La valutazione delle emozioni.</p>	<p>DTA</p>	<p>2</p>

12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Classe 5[^] CUCINA A

Totale ore svolte per alunno 400 (circa) durante il 3[^], 4[^] e 5[^] anno.

Il percorso prevede attività svolte in azienda e attività svolte a scuola.

All'interno del fascicolo personale di ogni alunno si può trovare la documentazione che attesta il percorso svolto: la convenzione con l'azienda ; 1 libretto personale che indica aziende e periodi; 2 un foglio delle presenze con le singole date; 3 valutazione sintetica fatta dal tutor aziendale sugli obiettivi raggiunti dall'alunno.

L'alternanza è una combinazione di preparazione scolastica e di esperienze assistite sul posto di lavoro, progettate sul piano didattico in collaborazione col mondo dell'impresa.

L'alternanza persegue in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo e del settore turistico in generale sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti.

Con l'alternanza si vuole contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

Obiettivi del progetto perseguiti:

L'obiettivo generale è stato quello di offrire attraverso l'alternanza scuola-lavoro strumenti capaci di coniugare i reali bisogni delle strutture ricettive con competenze maturate dagli studenti attraverso i percorsi preposti e si è configurato nella formazione di profili professionali, che hanno espletato le loro competenze all'interno della struttura tipologica in considerazione del proprio indirizzo professionale. Infatti, il progetto è stato di tipo multivalente in quanto ha formato e indirizzato gli addetti per ogni tipo di settore presente nella struttura turistica.

In particolare l'allievo è stato in grado di verificare concretamente le tematiche affrontate durante il percorso formativo in aula/laboratorio, all'interno del settore organizzativo di riferimento, al fine di fornire un personale contributo alla realtà operativa. Egli ha preso parte ad un sistema di relazioni, finalizzato sia alla creazione di uno scambio di esperienze comuni e condivisibili, sia alla crescita relazionale sotto il profilo umano e professionale.

Gli obiettivi specifici e i criteri di successo del progetto sono stati individuati in otto punti:

- 1) realizzare un progetto in cui la Scuola sia integrata nel tessuto economico del proprio territorio, avvalendosi in modo sinergico della collaborazione delle Aziende;
- 2) fornire alle Aziende un canale di comunicazione e formazione diretto e mirato con quelle che potenzialmente sono le figure professionali di loro interesse, indirizzandone la preparazione scolastica verso temi specifici indicati dalle aziende stesse o particolarmente importanti per le realtà del territorio;
- 3) permettere allo Studente di acquisire competenze immediatamente spendibili al fine di un rapido e proficuo inserimento nel tessuto produttivo locale;
- 4) incrementare la capacità di relazione interpersonale;
- 5) sviluppare la capacità di autovalutazione;
- 6) valorizzare le competenze acquisite;
- 7) stimolare l'acquisizione di metodi più efficaci di apprendimento;
- 8) promuovere l'autostima e la capacità di auto orientamento.

Nell'ambito del percorso dell'alternanza scuola lavoro la classe, oltre a svolgere i periodi di stage presso le aziende come indicato nell'apposita tabella, ha svolto altre attività come:

- visite a manifestazioni di settore;
- seminari di orientamento post diploma (*creazione di un curriculum vitae*);

**TABELLA RIEPILOGATIVA
ATTIVITA' DI PCTO a.s. 2022/23**

Classe 5^CUC. A

Tutor: Giuseppe Merola

	Nome Cognome	3° anno		4° anno		5° anno		TOT. ORE
		Stage azienda	Stage int.	Stage azienda	Stage int.	Stage azienda	Stage int.	
1	Ascanio Alessandro	125,30		141				266,30
2	Bonanno Samuele	150		107,30				257,30
3	Casu Davide	190		78				268
4	Davitashvil Nika	49		155	78			282
5	Dessi Tommaso	119,30 60,30		120,30 55,30				356
6	Dini Daniele	105		103,15				208,15
7	Doveri Lorenzo	85		203				288
8	Falciani	91		40			11	142
9	Ferra Giorgio	136		324	28			488
10	Igniesti Federico	130+ 96		96				224
11	Maniscalco Gabriele	28		127	30			185
12	Minuti Luca	63		208				271
13	Palumbo Matteo			238				238
14	Parenti Emanuel	136+ 88						294
15	Roque John Marvin		4	214				218
16	Zhuka Anxhela	164,5	73	93,5				331

Il tutor
Prof. Merola Giuseppe

13. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

13.1 Criteri di valutazione

Ciascun docente stabilisce nella programmazione didattica annuale, in accordo con i Dipartimenti, il numero e i tempi delle verifiche relative agli obiettivi indicati nelle unità didattiche. Allo scopo di conseguire una organizzazione efficace del lavoro scolastico, le prove vengono proposte con cadenza regolare e sistematica e, di norma, concordata con la classe. I criteri di valutazione adottati e l'esito delle stesse sono esplicitati dai docenti.

I criteri nella valutazione quindi possono essere sintetizzati in:

- avere un congruo numero di verifiche
- seguire la scala di valutazione da 3 a 10
- avere un criterio oggettivo di riferimento per la proposta di voto finale allo scrutinio nella definizione degli obiettivi essenziali disciplinari.

Per esprimere il voto in condotta (visto il D.L. 01/09/2008 n. 137), fatta salva l'autonomia di ogni consiglio di classe, il Collegio dei docenti (n. 5 del 15/05/09 e n. 5 del 12/04/22) ha individuato i seguenti criteri orientativi:

Rispetto verso se stessi 1) impegno e costanza nel lavoro scolastico in classe e a casa 2) frequenza e puntualità 3) cura della persona e del proprio linguaggio 4) uso responsabile delle strutture e del materiale scolastico;

Rispetto verso gli altri 1) osservanza del Regolamento d'Istituto 2) rispetto delle figure istituzionali e del personale non docente 3) rispetto e correttezza nei rapporti con i compagni 4) rispetto del materiale altrui

Nel PTOF 2022-2025 è disponibile una tabella orientativa per l'attribuzione del voto.

13.2 Criteri di attribuzione dei crediti

L'attribuzione dei crediti è avvenuta secondo le disposizioni della vigente normativa in materia.

Il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

L'attribuzione del credito avviene in base alla sottostante tabella A allegata al D.lgs. 62/2017:

Media dei voti	Fasce di credito	Fasce di credito	Fasce di credito
	III ANNO	IV ANNO	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

SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

Prima prova: 21 marzo 2023
 9 maggio 2023

Seconda prova: 18 aprile 2023

Colloquio: programmato per il 26/5

15. RIFERIMENTI AGLI STUDENTI CON L. 104

In classe è presente un alunno con L.104/92, che segue un percorso curricolare con prove personalizzate /equipollenti (percorso B), per la cui declinazione si rimanda alla sezione riservata di questo documento.

16. DISCIPLINE

16. 1. ITALIANO E STORIA

Docente: Elena Vaiani

Libro di testo: Italiano: Sambugar-Salà, *Letteratura viva* Vol.3, La Nuova Italia

Storia: Testo adottato: Leone-Casalegno, *Storia aperta*, Vol.3,

Sansoni

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe ha avuto continuità sulle due materie dalla quarta. La situazione di partenza nell'a.s. 2021/2021 non presentava particolari criticità, sia dal punto di vista del rendimento, sia per l'atteggiamento, l'attenzione durante le lezioni e il rapporto con la docente. Solo in qualche caso si sono riscontrate fragilità e discontinuità di lavoro. Nei primi mesi il lavoro principale è stato conoscere la classe e chiarire quali fossero il metodo e le richieste della docente; data la risposta sostanzialmente positiva degli alunni, il lavoro ha potuto procedere con una certa continuità per i due anni. **Italiano.** Per quanto riguarda italiano, il lavoro di studio e preparazione generale è discreto, con picchi di eccellenza e qualche fragilità, soprattutto per la parte di programma e teorica. Le carenze maggiori si sono riscontrate nella comprensione e nel commento dei testi letterari, nell'utilizzo di un lessico adeguato (orale e scritto), nella produzione scritta (dove si rilevano difficoltà più diffuse). Nonostante un certo progresso degli allievi, permangono incertezze di grado diverso quasi in tutta la classe. La valutazione interperiodale di marzo ha mostrato qualche situazione di insufficienza. In generale, la valutazione sostanzialmente positiva dei ragazzi nelle prove orali, con anche qualche eccellenza, si ridimensiona nelle prove scritte. Deve essere notato come spesso negli scritti emerga comunque una certa ricchezza di contenuti e spunti personali, per esprimere i quali tuttavia non sempre gli allievi mostrano di padroneggiare adeguatamente la lingua. Negli ultimi mesi dell'anno scolastico, in vista della preparazione all'Esame di Stato, si sono privilegiati il lavoro di preparazione alla prima prova e interrogazioni che simulassero le modalità del colloquio orale.

Storia. Diverso il discorso per storia, per la quale la classe ha sempre mostrato interesse e preparazione, anche pregressa; raramente si sono verificate insufficienze, la partecipazione è stata costante e costruttiva per tutti e due gli anni. Di conseguenza, le valutazioni generali sono sempre state soddisfacenti, ad eccezione di qualche sporadica caduta e situazioni di fragilità non però specifiche della materia, ma di carattere più generale.

OBIETTIVI SPECIFICI DALLA PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTALE

Si richiamano gli obiettivi principali tratti dalla programmazione dipartimentale:

ITALIANO:

Abilità: 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.

Conoscenze: Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.

Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche

Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.

STORIA:

Abilità: Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.

Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.

Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.

Conoscenze: Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.

Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali;

Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.

Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.

CONTENUTI: ITALIANO

Premessa: alla data della redazione del presente documento, restano da svolgere: l'Unità relativa a Giuseppe Ungaretti e le letture di Levi, Fenoglio, Calvino.

MODULI	UNITA FORMATI -VA	TITOLO	CONOSCENZE	ore	OBIETTIVI
MODULO 1 Tipologia: SCRIVERE	u.f. 1	SCRIVERE	-Struttura dei vari tipi di testo, tipologie A,B e C del Nuovo Esame di Stato - Argomenti di studio e tematiche di attualità	15	COMPETENZE •Saper progettare e costruire un testo •Saper produrre frasi sintatticamente corrette •Saper utilizzare un lessico ed un registro adeguato allo scopo della comunicazione •Saper applicare correttamente le regole dell'ortografia e della sintassi ABILITA' •Decodificare vari tipi di testo, riconoscendone struttura ed elementi caratterizzanti •Impostare e sviluppare con competenza i tipi di testo previsti •Analizzare schede e fonti •Redigere testi chiaramente impostati •Analizzare i testi letterari in prosa e in poesia
MODULO 2: Tipologia: STORIA DELLA LETTERATURA	u.f. 1	LETTERATURA DEL SECONDO OTTOCENTO IN EUROPA.	Positivismo e Decadentismo; Naturalismo, Verismo, Simbolismo, Estetismo E. Zola: <i>L'Assommoir.</i> C.Baudelaire:	10	COMPETENZE: •Riconoscere le scelte stilistiche individuali di un autore nell'ambito della codificazione del genere e le influenze della realtà storico- sociale •Individuare le persistenze e le variazioni tematiche e formali attraverso il tempo •Riconoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore

			<p><i>L'Albatros;</i> <i>Corrispondenze.</i> O. Wilde: <i>Il vero ritratto di Dorian</i></p>		
	u.f. 2	LETTERATURA DEL SECONDO OTTOCENTO IN ITALIA.	<p>Introduzione generale a Classicismo (cenni), Scapigliatura (cenni), Verismo e Decadentismo.</p> <p>I.U. Tarchetti, <i>Fosca</i></p>	2	<ul style="list-style-type: none"> •Porre in rapporto opera e poetica •Analizzare la struttura narrativa applicando analisi tematiche e stilistiche •Analizzare un testo poetico, riconoscendone la specificità, il linguaggio, le scelte stilistiche e formali •Formulare un motivato giudizio in base al gusto personale e alla produzione critica sul testo •Individuare le persistenze e le variazioni tematiche e formali attraverso il tempo •Porre in rapporto opera e poetica
	u.f. 3	G. VERGA	<p>Vita, Opere (cenni) Pensiero e poetica;</p> <p>I Malavoglia: <i>Prefazione</i></p>	8	<ul style="list-style-type: none"> •Analizzare la struttura narrativa applicando analisi tematiche e stilistiche <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> •Riconoscere i caratteri fondamentali delle opere oggetto di analisi.
	u.f. 4	G. PASCOLI	<p>Vita, Opere (cenni) Pensiero e poetica;</p> <p>Da Myricae: <i>X Agosto,</i> <i>Temporale,</i> <i>Novembre, Il lampo.</i></p> <p>Da Il fanciullino: <i>E' dentro di noi un fanciullino.</i></p>	10	<ul style="list-style-type: none"> •Storicizzare un tema, comprendendone la funzione nell'immaginario collettivo di un'epoca •Riconoscere la continuità e la persistenza di elementi tematici attraverso il tempo •Individuare il diverso approccio allo stesso tema dei singoli autori, collegandolo alla loro individualità

	u.f. 5	G.D'ANNUNZI O	Vita, Opere (cenni) Pensiero e poetica. Il Piacere: <i>Il ritratto di un esteta</i> ; Le Laudi: <i>La pioggia nel Pineto</i>	10	ed al contesto in cui si trovarono ad operare •Esporre in modo corretto quanto studiato, scegliendo gli argomenti più efficaci al fine della comunicazione, elaborando un discorso fluido e coerente rispetto alle finalità e al destinatario. •Saper analizzare un testo poetico, cogliendone la specificità •Saper analizzare un testo letterario in prosa e in poesia
	u.f. 6	LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO IN EUROPA (cenni):	Introduzione alle avanguardie (espressionismo, futurismo, dadaismo, surrealismo).	2	
	u.f. 7	LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO IN ITALIA	Introduzione generale, crepuscolarismo, futurismo	1	
	u.f. 8	I. SVEVO	Vita, Opere (cenni) Pensiero e poetica. La coscienza di Zeno: <i>Prefazione e preambolo</i> <i>L'ultima sigaretta</i> <i>Un salotto mai più interdetto</i> <i>La guerra m'ha raggiunto!</i>	10	
	u.f. 9	LUIGI PIRANDELLO	Vita, Opere (cenni) Pensiero e poetica. Il fu Mattia Pascal	12	

			<p><i>Premessa</i></p> <p><i>Cambio treno</i></p> <p><i>Io e l'ombra mia</i></p> <p>Da <i>L'umorismo: Il sentimento del contrario</i></p> <p>Da <i>Sei personaggi in cerca di autore: La condizione di "personaggi" (video)</i></p> <p>Novella: <i>La patente</i> dalla trasposizione cinematografica del 1954</p>		
	u.f. 10	G. UNGARETTI	<p>Vita, Opere (cenni)</p> <p>Pensiero e poetica.</p> <p>Da "L'Allegria":</p> <p><i>Sono una creatura</i></p> <p><i>I fiumi</i></p> <p><i>San Martino del Carso</i></p> <p><i>Mattina</i></p> <p><i>Soldati</i></p> <p>come confronto: S. Quasimodo, <i>Ed è subito sera.</i></p>	10	
MODULO 3: Tipologia: LETTURE		LETTURE SULLA GUERRA	<p>B. Fenoglio, <i>Una questione privata</i> (lettura integrale)</p> <p>P. Levi <i>Ferro</i></p> <p>I. Calvino, lettura scelta da <i>Il sentiero</i></p>	6 3 3	

In breve: testi:

E. Zola: *L'Assommoir*.

C. Baudelaire: *L'Albatros; Corrispondenze*.

O. Wilde: *Il vero ritratto di Dorian*

I. U. Tarchetti, *Fosca*

G. Verga, Da *I Malavoglia* – *Prefazione*

G. Pascoli: Da *Myricae*: *X Agosto, Temporale, Novembre, Il lampo*.

Da *Il fanciullino*: *E' dentro di noi un fanciullino*.

G. D'Annunzio: Da *Il Piacere*: *Il ritratto di un esteta*

Da *Le Laudi*: *La pioggia nel Pineto*

I. Svevo : Da *La coscienza di Zeno*: *Prefazione e preambolo, L'ultima sigaretta,*

Un salotto mai più interdetto, La guerra m'ha raggiunto!

L. Pirandello: Da *Il fu Mattia Pascal* *Premessa, Cambio treno, Io e l'ombra mia*

Da *L'umorismo*: *Il sentimento del contrario*

Da *Sei personaggi in cerca di autore*: *La condizione di "personaggi"* (video)

Novella: *La patente* dalla trasposizione cinematografica del 1954

G. Ungaretti Da *"L'Allegria"*: *Fratelli, Sono una creatura, San Martino del Carso, Mattina, Soldati*

come confronto: S. Quasimodo, *Ed è subito sera*.

B. Fenoglio, *Una questione privata* (lettura integrale)

P. Levi *Ferro*

I. Calvino, lettura scelta da *Il sentiero dei nidi di ragno*

CONTENUTI: STORIA

Nota: al momento della stesura del presente documento, devono essere svolte le Unità 8-9, che saranno sintetizzate durante il mese di maggio.

n° UF	TITOLO	CONOSCENZE	OBIETTIVI	ORE
UF recupero	L'imperialismo e il nazionalismo	L'espansione imperialista della seconda metà dell'Ottocento. La nascita del nazionalismo		4
UF n. 1	L'alba del ventesimo secolo	La <i>belle époque</i> . La politica nella società di massa. Le grandi potenze. L'età giolittiana.	COMPETENZE •Mettere le conoscenze di fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti sociali, istituzionali, economici entro i quali si sono svolti •Utilizzare gli strumenti rappresentativi della storia •Produrre oralmente e per iscritto testi argomentativi relativi a fatti e/o interpretazioni storiografiche ABILITA' •Saper sintetizzare i fatti salienti di un periodo storico •Saper collocare nel giusto contesto, a livelli diversi, i fatti storici •Saper collegare gli avvenimenti al passato e proiettarne le conseguenze nel futuro •Saper leggere e utilizzare schemi, mappe, diagrammi, carte e altri strumenti di rappresentazione della storia •Saper leggere un documento	8
U.F. n.2	La Grande Guerra	Premesse. La guerra di trincea. Crisi e vittoria degli Alleati. L'Europa e il mondo dopo la guerra.		8
U.F. n.3	Il dopoguerra e la crisi del '29	La crisi economica e politica in Europa. Gli Stati Uniti: anni '20, Grande Depressione e New Deal.		4
U.F. n.4	L'Italia fascista	Il dopoguerra. La nascita del fascismo. Società, economia e politica estera.		4
U.F. n.5	Il totalitarismo in URSS	Lenin e la fondazione dello Stato sovietico. Stalin e l'attuazione del progetto totalitario.		4
U.F. n.6	La Germania nazista.	La Repubblica di Weimar. Ascesa di Hitler. Nazismo, antisemitismo e totalitarismo.		4

U.F. n.7	La seconda guerra mondiale	Il mondo verso un nuovo conflitto. Le vittorie dell'Asse. La Shoah. La vittoria alleata. La guerra in Italia.	8
U.F. n.8	Il mondo bipolare (sintesi)	Il nuovo ordine mondiale. La decolonizzazione. La disgregazione dell'URSS. L' integralismo islamico (uno degli argomenti)	4
U.F. n.9	L'Italia repubblicana (sintesi)	Scelta di argomenti (terrorismo e mafia)	4

OBIETTIVI MINIMI: ITALIANO

- Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana
- Conoscere in maniera essenziale i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano
- Conoscere gli strumenti di base per effettuare l'analisi di un testo letterario
- Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia
- Individuare i temi principali di un test riconoscere strutture fondamentali
- Contestualizzare nelle linee generali i testi analizzati
- Esprimere il proprio pensiero in forma sufficientemente chiara e corretta
- Produrre semplici testi di varia tipologia
- Svolgere semplici attività di ricerca

OBIETTIVI MINIMI

- conoscere la collocazione cronologica dei principali avvenimenti studiati;
- conoscere alcune caratteristiche di fondo delle società e degli avvenimenti studiati;
- presentare ordinatamente le informazioni basilari su un periodo o un evento;
- cogliere i principali rapporti di causa e effetto e operare confronti tra epoche e società diverse;
- usare termini e concetti, almeno tra i più semplici, del linguaggio storiografico;
- leggere cartine e grafici, se necessario guidati.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodologie seguite:

lezioni frontali
lezioni partecipate
ricerca individuale

Strumenti e attrezzature didattiche impiegate:

libro/i di testo
documenti
materiali tratti da Internet
audiovisivi
materiali preparati dal docente

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

L'attività è stata sostanzialmente volta in aula, dotata di LIM; le ore previste sono 4 di italiano e 2 di storia a settimana. Si segnala che la seconda parte del secondo quadrimestre, da aprile in poi, è stata caratterizzata da diverse interruzioni, e quindi alcuni contenuti sono stati necessariamente ridotti.

Sono state svolte alcune uscite didattiche, in particolare:

- VITTORIALE D'ANNUNZIO – GARDONE RIVIERA
- SPETTACOLO TEATRALE: LA PAROLA AI GIURATI – TEATRO SANT'ANDREA PISA

CRITERI PER LE VERIFICHE (si veda anche par. 13)

Numero minimo di verifiche per quadrimestre:

Italiano: scritte 2 orali 2
Storia: orali: 2

Strumenti impiegati per la verifica formativa e sommativa:

prove strutturate
prove semistrutturate
prove non strutturate

interrogazioni orali

ATTIVITÀ DI RECUPERO / CONSOLIDAMENTO / APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

ITALIANO: Giuseppe Ungaretti e letture di Levi, Fenoglio, Calvino.

STORIA: Unità 8-9

Pisa, 05/05/2023

16.2. INGLESE

LINGUA INGLESE

Docente: Antonella Bonventre

Libro di testo adottato: "Mastering Cooking" Autori Morris e Sardi ELI

Ed.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La presente relazione viene redatta facendo, per prima cosa, un'importante premessa: la classe non ha avuto continuità didattica nella materia nel triennio, con una interruzione verso la fine della classe III e nel corso della classe IV, in quanto sostituita da un docente supplente. Il quadro iniziale evidenziava un gruppo classe piuttosto eterogeneo, sia come competenze di base che come motivazione, interesse e atteggiamento nei confronti della materia: una parte presentava difficoltà generalizzate di vario genere, soprattutto nella produzione, sia scritta che orale e gravi lacune nelle abilità di base, accompagnate da un scarso interesse per lo studio della disciplina, mentre un altro piccolo gruppo dotato di una buona preparazione di base e di una discreta motivazione. Nel corso del triennio i livelli di competenza si sono leggermente uniformati e al quinto anno la classe si presentava più omogenea sia come competenze acquisite che come impegno. L'atteggiamento in classe è sempre stato positivo e il dialogo educativo generalmente costruttivo, talvolta superficiale e discontinuo, al contrario, l'impegno domestico.

Gli studenti, nel corso di questo a.s. 2022-23, hanno avuto l'opportunità di leggere e commentare testi in inglese di vario tipo, soprattutto finalizzati alla prova Invalsi, sia specifici della loro figura professionale, che riguardanti argomenti svolti in altre materie, migliorando il livello di comprensione orale e la capacità di partecipare ad un dialogo su un argomento conosciuto. A livello di produzione si è lavorato sul potenziamento della fluidità espressiva e della correttezza formale per alcuni e sul recupero della capacità di produrre frasi chiare e comprensibili, sia scritte che orali, per altri. Al momento la classe risulta piuttosto omogenea come competenze raggiunte, in quanto solo alcuni hanno raggiunto un livello sia di comprensione che di produzione scritta e orale buono, mentre altri hanno ancora bisogno di riflettere su come organizzare frasi e discorsi. A livello scritto, la buona parte degli studenti, aiutandosi col dizionario, riesce a produrre testi semplici e brevi, ma abbastanza chiari e corretti. A livello orale, molti si esprimono ancora con lentezza e difficoltà lessicali e sintattiche. Questo grado di esposizione è, tuttavia, da ritenersi sufficiente.

OBIETTIVI SPECIFICI:

Gli studenti conoscono (conoscenze):

- le strutture morfologiche essenziali della lingua Inglese
- il lessico e le principali espressioni di uso quotidiano
- la terminologia tecnica specifica essenziale, utile per fare collegamenti con altre discipline (soprattutto alimentazione e cucina)
- la fraseologia utile alla comunicazione in ambito professionale

Sono in grado di (competenze):

- comprendere testi scritti, anche di una certa complessità, coglierne i concetti principali e individuare le informazioni richieste e testi orali inerenti gli argomenti di studio
- rispondere a domande scritte e orali in maniera semplice ma corretta, esprimendo il proprio punto di vista
- conversare su quanto appreso nelle letture proposte
- scrivere testi utili alla loro vita quotidiana e professionale
- fare ricerche o cercare informazioni su testi in autonomia.

Hanno la capacità di:

- analizzare e valutare testi scritti e orali secondo indicazioni date
- inferire significati impliciti nei testi
- sintetizzare concetti
- collegare altre conoscenze a quanto descritto in un testo

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Dal libro di testo utilizzato *“Mastering Cooking”* di C.E. Morris with E. Smith, Ed. Eli, sono state analizzate le seguenti letture, comprensive delle attività proposte, relative ai seguenti argomenti:

MODULO 0 – Grammar

Breve ripasso e studio delle strutture morfosintattiche della frase e delle principali forme verbali: Simple Present, Simple Past, Present Perfect, the Future, the Passive and the IF-Clauses.

MODULO 10 – Safety Procedures

- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

MODULO 9 – Diet and nutrition

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets (Vegetarian and Vegan)
- Religious dietary choices
- Teen and sport diets
- Special diets for food allergies and intollerances (gluten free)

MODULO Career Paths

- Job description: The chef
- Getting a job: Writing a CV/a personal profile/ a covering letter

Gli argomenti del libro sono stati integrati con materiale di revisione ed approfondimento fornito dall'insegnante, quali schemi, questionari, link organizzati su Google Classroom della classe.

● **Educazione Civica**

- Definition of Sustainability
- The Agenda 2030 Goals

- **UDA interdisciplinare**

- Presentazione Menu Toscano
- Beyond Meat: a plant-based Menu (Burger King)

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

- Tutti gli studenti conoscono i vocaboli di uso quotidiano e professionale più frequente
- comprendono frasi semplici orali in un contesto chiaro
- sanno ricercare in un testo scritto, anche lungo, le informazioni più chiare ed immediate
- comprendono domande semplici, scritte e/o orali, su un testo letto
- producono messaggi semplici, scritti e/o orali

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

L'attività è stata portata avanti con lezioni per lo più partecipate: partendo dalla presentazione degli argomenti anche con attività di brainstorming, si è proceduto alla lettura e comprensione dei testi in programma per poi passare a una discussione in lingua, che tenesse conto anche delle conoscenze tecniche acquisite nelle altre discipline, soprattutto quelle di indirizzo. La comprensione è stata facilitata dall'uso di sinonimi e parafrasi da parte dell'insegnante e ricorrendo il meno possibile alla traduzione. Si è comunque ricorso a spiegazioni in italiano volte all'acquisizione di tecniche di comprensione e produzione o riflessioni sulla lingua o sui concetti tecnici più articolati. Talvolta gli argomenti sono stati approfonditi o semplificati per mezzo di filmati o documenti autentici. Tutto il materiale proposto non previsto dal libro di testo è stato pubblicato su Google Classroom dedicata, che è stata anche il mezzo di consegna a volte dei lavori individuali assegnati a casa.

Le varie strategie usate sono:

- brainstorming iniziale
- presentazione del testo e dell'argomento
- spiegazione o presentazione dell'argomento in classe, di solito partendo da problemi rilevati dagli studenti
- lettura ad alta voce
- approfondimento di aspetti linguistici
- chiarimento di punti ritenuti difficili
- esercizi in classe con correzione e ulteriori chiarimenti
- studio a casa con eventuale uso di materiali di supporto creati individualmente dallo studente
- verifica scritta della comprensione e verifiche orali

L'analisi dei testi ha avuto come scopo principale quello di far acquisire un metodo di lettura consapevole e attivo ed integrare la contestualizzazione dal punto di vista culturale all'acquisizione dei contenuti.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Per le prove scritte si è optato per l'attribuzione di un punteggio proporzionato all'estensione e alla difficoltà degli esercizi, dando, di norma, più valore al contenuto che alla forma, conoscendo la situazione e le limitazioni oggettive della classe.

Per le prove orali tendenzialmente si è cercato di valorizzare più la correttezza e la completezza dei contenuti, mentre per quanto riguarda la correttezza dell'espressione linguistica vi è stata una certa tolleranza dell'errore a favore dell'efficacia nella comunicazione.

Per la valutazione complessiva, invece, cioè al momento di dare un giudizio complessivo dell'intero percorso annuale si terrà conto delle seguenti coordinate: il progresso rispetto ai livelli di partenza individuali, le caratteristiche cognitive di ciascun alunno, la correttezza ed efficacia delle strategie di apprendimento adottate, le modalità di organizzazione delle conoscenze e di elaborazione delle informazioni, il grado di progressiva autonomia nell'esecuzione delle varie procedure, il livello di interesse, attenzione, impegno e partecipazione dimostrati nella vita di classe.

Le verifiche scritte sono state sia prove strutturate che semistrutturate, comprensione di testi o domande aperte sugli argomenti proposti a lezione, soggette a valutazione oggettiva. Le verifiche orali hanno valutato la capacità di esprimere in autonomia il proprio pensiero, tenendo sempre conto del livello di partenza e delle capacità di ogni singolo studente; per la valutazione si è seguito la griglia di valutazione individuata in sede di dipartimento.

Nel corso dell'ultimo anno è stato svolto anche un lavoro di comprensione di testi scritti e di registrazioni di materiale autentico propedeutico alle prove INVALSI.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Studio individuale

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

L'orario scolastico si compone da n.3 ore settimanali, in classe e con utilizzo della versione digitale dei materiali mostrati sul Monitor Digitale e prima sulla LIM.

Talvolta, alcune ore del programma scolastico inerente alla materia, non sono state svolte, per vari

motivi come cadenza di festività o situazioni di interruzione scolastica non previste, rendendo più difficoltoso l'andamento o l'approfondimento di alcuni argomenti pianificati ad inizio anno.

Al 15 maggio le ore di lezione svolte sono state 73, di cui 4 dedicate all' argomento di Educazione Civica.

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Nel periodo compreso tra la stesura del documento finale e fino al termine delle lezioni, si provvederà a portare a termine lo svolgimento dei moduli non ancora completati e possibilmente ad effettuare un ulteriore ripasso degli argomenti trattati durante il corso dell'anno scolastico, a completamento e consolidamento della programmazione

Le ore di lezione da svolgere sono 10, a completamento del percorso scolastico.

16.3 TEDESCO

II LINGUA- TEDESCO

Docente: Claudia Varsalona

Libro di testo adottato: Paprika Neu Extra, Deutschkurs für Gastronomie, Patisserie, Service und Barpersonal. Ediz. Hoepli

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe non è in continuità didattica, perché da questo anno scolastico ha cambiato docente di seconda lingua. Il livello generale della lingua è spendibile a livello professionale nell'utilizzo di frasi ed espressioni usate frequentemente relativi ad ambiti di immediata rilevanza (es. informazioni personali e familiari di base, fare la spesa, lavoro).

OBIETTIVI SPECIFICI:

- Saper comunicare in attività basilari e di routine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni.
- Comprensione ed utilizzo di frasi ed espressioni usate frequentemente in ambito lavorativo (specifico del proprio settore) ed in ambiti di immediata rilevanza ad es. informazioni personali e familiari di base, fare la spesa, parlare delle proprie abitudini alimentari, paragonare le proprie specialità a quelle di un altro paese, ecc...
- Capacità di esprimere e descrivere in termini semplici aspetti della propria vita, dell'ambiente circostante ed esprimere bisogni immediati.
- Saper descrivere una ricetta nello specifico, ma anche dare notizie della tradizione e della cultura di tale piatto.
- Paragonare le abitudini alimentari dell'Italia a quelle del paese di cui se ne studia la lingua.
- Saper promuovere le specialità ed i prodotti del proprio territorio, riconoscere le specificità, la tradizione e la cultura di una ricetta e riuscire a promuoverla usando la lingua tedesca.

CONTENUTI :

MODUL 1: Revisione dei contenuti e delle strutture linguistiche di base :

- Presente dei verbi regolari ed irregolari, verbi modali, la struttura della frase principale e delle secondarie, il futuro, il passivo, il passato prossimo dei verbi regolari ed irregolari, il Präteritum, la negazione e la struttura della frase interrogativa, le negative con il « nicht » e quelle con il « kein », la differenza tra moto a luogo e stato in luogo, la declinazione dell'aggettivo e quella dell'articolo determinativo e indeterminativo nei casi (Nominativ, Akkusativ, Dativ und Genitiv), verbi fraseologici e verbi che reggono il Dativ, oppure l'Akkusativ, i pronomi interrogativi (Wo ? Wohin ?, Wer ? Wem ? Wen ? uns...),

MODUL 2:

Kenntnisse: Diskussion zum Thema « Essgewohnheiten ».

- Wie die Deutschen das Frühstück zelebrieren.
- Was, wie und wann man zum Frühstück bei sich Zuhause gegessen wird
- Die anderen zwei Mahlzeiten : Mittagessen und Abendessen.

Spezifische Ziele:

- Erwerb und Ausübung von Techniken und kommunikativen Strategien und Kenntnisse durch

- das Lernen und die Wiederholung von Dialogen und Role plays.
- Die Sprache des touristischen Bereiches verbessern und vertiefen

MODUL 3:

Kenntnisse: Vorbereitungs- und Garmethoden

- Vorbereitungsphasen und Garmethoden kennen : Welche Techniken, Gegenstände, Produkte für die Zubereitung der Speisen geeignet sind.

Spezifische Ziele :

- Die verschiedenen Sprachregister kennen
- In verschiedenen Kontexten handeln können
- Typische Produkte unserer Region fördern

MODUL 4 : Politische Bildung :

- Liliana Segre,
- Hitler an die Macht,
- Widerstandsliteratur während des Zweiten Weltkrieges (Operation Walküre, Klaus Schenk Graf von Stauffenberg und die Flugblätter der Scholls Geschwister),
- « Mein Bruder war ein Flieger » ein Gedicht von B. Brecht

Kompetenzen :

- Ein literarisches Thema vorstellen und über ein literarisches Werk sprechen können;
- Die italienische mit der deutschen Geschichte vergleichen können. Die Menschenrechte. Ein Bewusstsein dafür haben, wie die in den Verfassungen verankerten Menschenrechte anerkannt wurden.

MODUL 5 : Die besten Spezialitäten, die man probiert haben sollte

- Gerichte und Spezialitäten aus Berlin, München und Wien kennen.
- Nicht nur ein Rezept, sondern auch ein Gericht, ein Kuchen mit seiner Tradition und Geschichte beschreiben können.
- Die italienische Küche mit der der Deutschen vergleichen können.

Kompetenzen :

- Gruppenarbeiten : Ein Power Point mit Bildern und Beschreibungen zu diesem Thema vorstellen

MODUL 6: Curriculum Vitae das Vorstellungsgespräch

- Mein Curriculum Vitae erstellen können : Welche sind die Kompetenzen und die Fähigkeiten, die ich am meisten vorstellen sollte ?.
- Die besten Strategien für ein Vorstellungsgespräch.

Kompetenzen :

- Persönliche und soziale Eigenschaften wie Redlichkeit, Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und Schnelligkeit hervorheben.
- Probleme und Schwierigkeiten lösen können

Ad un livello minimo accettabile lo studente sarà in grado di:

Conoscere il lessico di base sugli argomenti professionali.

Utilizzare in modo adeguato le strutture di base della lingua straniera nella comunicazione scritta e orale.

Esprimersi in maniera semplice ma corretta sugli argomenti programmati.

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi professionali con una corretta pronuncia.

Comprendere e produrre messaggi scritti e orali con competenza linguistica e di pronuncia.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

- distribuzione nell'arco dell'anno dei moduli didattici
- attività autonome domestiche
- tipologie di verifiche, cadenze delle verifiche, strumenti di valutazione
- trasparenza delle valutazioni
- Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate
- Lezioni interattive (LIM)
- Visione e ascolto di documenti tratti da internet o dai supporti digitali a disposizione.
- Libro di testo
- Piattaforma Google Work space

TEMPI E SPAZI

Le 3 ore svolte settimanalmente si sono svolte quasi sempre con l'utilizzo della LIM a supporto del libro di testo o di altri documenti forniti per il lavoro sulle abilità di

comprensione scritta e orale in L2.

CRITERI PER LE VERIFICHE

La produzione scritta ha previsto: testi di comprensione, attività strutturate e semi-strutturate, descrizione, test grammaticali e composizioni; quella orale; brevi esposizioni su traccia o anche prove necessariamente integrate-simulazioni, Role- Plays, riassunti, commenti ad un testo, risposte ad una lettera, stesura di un messaggio relativo ad una chiamata, simulazioni di interazione con il cliente...

Nella valutazione della produzione orale i criteri predominanti sono stati la scioltezza, la flessibilità, l'autonomia e l'accuratezza relativa a pronuncia, ritmo, intonazione.

Nella produzione scritta hanno prevalso i criteri di appropriatezza e correttezza.

La valutazione è stata di due tipi:

Formativa: durante il corso dell'intero anno scolastico con prove mirate ad accertare i progressi degli alunni.

Sommativa: al termine di ogni quadrimestre per consentire di fare il punto sulla preparazione didattica dell'alunno e i suoi progressi.

Le verifiche scritte hanno avuto cadenza periodica (almeno due per quadrimestre) e sono state proposte prove di tipo soprattutto semi strutturato.

Ogni studente è stato sottoposto, inoltre, ad almeno due verifiche orali sommative (cioè con attribuzione di voto). Verifiche orali formative, costituite anche da brevi interventi, hanno coinvolto in ogni lezione il maggior numero possibile di studenti al fine di osservare sistematicamente i progressi degli allievi e l'efficacia dell'insegnamento. Ciò ha permesso inoltre di calibrare meglio gli interventi didattici successivi.

Nelle verifiche periodiche scritte e orali si sono valutate sia la competenza comunicativa, cioè la capacità di usare la lingua sul piano ricettivo e produttivo, sia la correttezza morfosintattica ed ortografica (per lo scritto, sia la correttezza fonologica (orale).

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Si ripasseranno gli argomenti affrontati durante l'anno scolastico; si cercherà di

consolidare la competenza linguistica soprattutto orale con attività di Gespräche simulazioni di situazioni reali in ambito professionale; ripasso delle principali strutture grammaticali.

La docente

Claudia Varsalona

16.4. MATEMATICA

MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Luisa Cospito

La classe ha avuto continuità sulla materia dalla quarta.

La situazione di partenza presentava alcune criticità, soprattutto dal punto di vista del rendimento.

La classe ha mostrato motivazione sin da subito e tranne per alcuni alunni ha avuto un buon metodo di studio.

L'atmosfera generale e la partecipazione degli allievi ha certamente portato ad una crescita del livello medio della preparazione dei ragazzi, anche se con diverse disomogeneità.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI.

Il lavoro è stato mirato ad ampliare le conoscenze e potenziare la padronanza delle competenze già acquisite nella disciplina, in particolare si è fatto in modo che gli alunni potessero:

- riconoscere i vari tipi di funzioni in una variabile
- calcolare limiti e derivate di funzioni razionali intere e fratte
- calcolare elementi significativi dello studio di una funzione razionale intera o fratta
- utilizzare consapevolmente i metodi di calcolo

OBIETTIVI SPECIFICI.

CONOSCENZE.

Concetto di funzione, dominio, funzione continua, funzione crescente e decrescente, segno di una funzione, concetto intuitivo di limite, algebra dei limiti e semplici forme di indeterminatezza.

Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui.

Derivata di una funzione in un suo punto, definizione e significato geometrico.

Calcolo di derivate di semplici funzioni razionali intere e fratte.

Ricerca dei punti di massimo e di minimo relativo di una funzione, studio della crescita o decrescenza di una funzione mediante lo studio del segno della derivata prima.

COMPETENZE

Dato il grafico di una funzione saper leggere ed individuare il dominio, il segno, i punti di incontro con gli assi cartesiani, gli eventuali asintoti, gli intervalli di crescita o decrescenza, i punti di massimo e di minimo.

Data l'equazione di una semplice funzione razionale intera o fratta determinare il suo dominio, studiarne il segno, determinarne le intersezioni con gli assi, determinarne gli eventuali asintoti, calcolare i limiti agli estremi del dominio, calcolare la derivata prima e valutarne il segno, trovare i massimi e i minimi.

CAPACITA'

Analisi, sintesi.

Dato il grafico saper individuare alcune caratteristiche della funzione rappresentata.

OBIETTIVI MINIMI

Ricerca del dominio di semplici funzioni razionali fratte

Studio del loro segno

Calcolo di semplici limiti e ricerca di asintoti verticali e orizzontali

Calcolo di derivate di funzioni razionali fratte

Ricerca di punti stazionari

Lettura delle suddette caratteristiche da semplici grafici

Per il recupero:

Recupero in itinere

Rallentamento del programma

Studio individuale

METODI ADOTTATI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO.

È stata privilegiata l'acquisizione consapevole, seppure a livello intuitivo dei concetti affrontati, limitando lo spazio del calcolo algebrico complicato data la scarsa manualità degli allievi.

Sono state privilegiate le lezioni frontali, cercando di coinvolgere il più possibile gli alunni con sollecitazioni.

VERIFICHE E VALUTAZIONI.

La verifica degli obiettivi è stata fatta sulla base di compiti scritti con scadenza più o meno mensile e sulla base di interrogazioni.

Il tipo delle verifiche è stato in alcuni casi strutturato in modo da controllare l'acquisizione dei contenuti e limitando il più possibile la soggettività nella valutazione; in tal caso il punteggio si è basato sul calcolo delle risposte corrette e il livello di sufficienza è stato fissato nella fascia 50% - 65% a seconda della difficoltà della prova. Altre sono state di tipo aperto, cioè risoluzione di esercizi; tali prove hanno consentito la visione globale delle capacità dell'alunno in base alla conoscenza (acquisizione dei contenuti), competenza (applicazione delle regole), capacità (di analizzare, confrontare, collegare dati per affrontare l'esercizio in maniera autonoma ed usando il linguaggio specifico della disciplina).

Nella valutazione del singolo compito è stata considerata una scala di livelli che parte da un nettamente insufficiente ed arriva a ottimo.

La valutazione finale di un singolo alunno è stata data tenendo conto dei compiti scritti, delle interrogazioni orali, ed altri fattori quali il progresso fatto rispetto alla situazione iniziale, l'impegno e la serietà nello studio.

TEMPI E SPAZI

Sono state usate aule ordinarie.

I tempi sono: n. 2 ore settimanali previste dai programmi ministeriali; n. 66 ore annuali.

Le ore effettive di lezione ad oggi 3 Maggio 2023 sono state n° 56 e quelle ancora da effettuare sono n° 10

CONTENUTI.

Modulo 1: Funzioni

Definizione di una funzione di una variabile.

Tipi di funzioni matematiche: intere e fratte

Dominio di una funzione.

Ricerca dei punti di incontro di una funzione con gli assi cartesiani.

Studio del segno di una funzione

Modulo 2: Limiti.

Intorno completo, sinistro, destro di un punto.

Concetto di limite di una funzione.

Limite di una funzione per x che tende ad un valore finito.

Limite destro e sinistro di una funzione per x che tende ad un valore finito.

Limite di una funzione per x che tende a più o meno infinito.

Asintoti verticali di una funzione razionale fratta.

Asintoti orizzontali di una funzione razionale fratta.

Asintoti obliqui di una funzione razionale fratta.

Definizione di una funzione continua. Continuità delle funzioni elementari .

Calcolo di limiti di funzioni continue.

Operazioni algebriche con i limiti e con le funzioni continue.

Limite di funzioni razionali intere: forma di indecisione $+\infty -\infty$

Limite di funzioni razionali fratte per x che tende ad un valore finito: forma di indecisione $\frac{0}{0}$.

Limite di funzioni razionali fratte per x che tende all'infinito: forma di indecisione $\frac{+\infty}{-\infty}$

Modulo 3 : Derivate.

Definizione di derivata.

Definizione di punto stazionario.

Derivata di una funzione costante.

Derivata della variabile indipendente.

Derivata di una funzione polinomiale.

Derivata della somma algebrica di funzioni.

Derivata del quoziente di due funzioni.

Significato geometrico della derivata di una funzione. (ancora da svolgere)

Determinazione della retta tangente ad una curva in un suo punto. (ancora da svolgere)

Funzioni crescenti e decrescenti. (ancora da svolgere)

Studio del segno di una derivata prima. (ancora da svolgere)

Punti di massimo e minimo relativo di una funzione e loro ricerca mediante lo studio del segno della derivata prima. (ancora da svolgere)

Regola dell'Hospital per il calcolo di limiti.

Modulo 4: Lettura di un grafico di funzione.

Individuazione di:

dominio

segno

intersezione con gli assi

limiti agli estremi del dominio

asintoti

crescenza e decrescenza

massimi e minimi relativi

16.5 DTA

DISCIPLINA DTA

Docente: Prof.ssa Giada Capecchi

Libro di testo adottato: Ferriello Rascioni, "*Gestire le imprese ricettive up*" vol. 3, ed. Tramontana

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Gli obiettivi mediamente raggiunti si rifanno alla programmazione indicata inizialmente di saper acquisire ed interpretare informazioni individuando collegamenti anche fra le varie discipline, risolvere

problemi partendo da casi aziendali o compiti di realtà.

Breve analisi della classe

Alcuni alunni hanno mostrato interesse nei confronti della disciplina riportando voti soddisfacenti sia nelle verifiche scritte sia in quelle orali. Per altri invece lo studio è stato molto lacunoso e discontinuo tanto da giungere alla mancata partecipazione alle prove programmate con conseguente difficoltà da parte della docente di attribuire delle valutazioni. Ciò che gli studenti sanno fare al termine del percorso formativo realizzato è pertanto non omogeneo per tutti. Gli alunni più attenti e coinvolti nella materia e soprattutto coloro che hanno saputo adottare un adeguato metodo di studio sono in grado di realizzare collegamenti trasversali fra le varie discipline riuscendo ad argomentare i contenuti. Il raggiungimento degli obiettivi è abbastanza differenziato all'interno del gruppo classe da alunno ad alunno e influenzato non solo dalle singole capacità personali e dal livello iniziale e capacità di apprendimento, ma anche dall'interesse personale e partecipazione attiva all'attività didattica.

OBIETTIVI SPECIFICI:

Al termine del percorso quinquennale, lo studente dovrà aver conseguito i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO (specificare anche gli obiettivi)

MODULO B - IL MARKETING

Nucleo Tematico	Competenze disciplinari	Conoscenze	Abilità/Obiettivi	Strumenti
1 Il marketing: aspetti generali	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Interpretare le richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Il marketing pubblico, privato e integrato</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Presentazioni preparate dal docente</p>
2 Il marketing strategico	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>L'analisi interna e esterna</p> <p>La segmentazione, il targeting, il posizionamento e le scelte strategiche</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Casi aziendali</p> <p>Presentazioni preparate dal docente</p>
3 Il marketing operativo	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Interpretare le richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Le leve di marketing</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Casi aziendali</p> <p>Presentazioni preparate dal docente</p>
4 Il web marketing	<p>Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p>	<p>Tecniche di web-marketing</p> <p>Gli strumenti di web marketing</p>	<p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Casi aziendali</p> <p>Presentazioni preparate dal docente</p> <p>Internet</p>

<p>5 Il piano di marketing</p>	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Il piano di marketing</p>	<p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Presentazioni preparate dal docente</p>
---------------------------------------	--	---	---	--

MODULO C - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Nucleo Tematico	Competenze disciplinari	Conoscenze	Abilità/Obiettivi	Strumenti
1. La pianificazione e la programmazione	<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Analisi dell'ambiente interno ed esterno</p> <p>Strategia dell'impresa e scelte strategiche</p> <p>Vision e mission</p> <p>Pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>Vantaggio competitivo</p> <p>Controllo di gestione</p>	<p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Casi aziendali</p> <p>Presentazioni preparate dal docente</p>
2. Il budget	<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Redigere brevi relazioni tecniche e saperle argomentare</p>	<p>Il Budget e le relative tipologie</p> <p>Articolazione del budget</p> <p>Budget degli investimenti e finanziario</p> <p>Budget economico di un'impresa turistico-ristorativa</p>	<p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Saper redigere un semplice budget economico</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Casi aziendali</p> <p>Presentazioni preparate dal docente</p>
3. Il business plan	<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Redigere relazioni tecniche e saperle argomentare</p>	<p>Scelta della forma giuridica delle imprese turistico-ristorative</p> <p>Business plan e suo contenuto</p> <p>Marketing plan</p> <p>Business plan di un'impresa ricettiva</p>	<p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un semplice <i>business plan</i></p>	<p>Libro di testo</p> <p>Casi aziendali</p> <p>Presentazioni preparate dal docente</p>

MODULO C Testo di 4^ - L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

Nucleo Tematico	Competenze disciplinari	Conoscenze	Abilità/Obiettivi	Strumenti
Classificazione dei costi	Saper calcolare il food cost	Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa	Classificare i costi delle imprese ristorative	Libro di testo e sua espansione on line
Tecnica full cost	Saper applicare la tecnica del full cost e del direct cost.	Metodi di calcolo dei costi	Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative	LIM e Internet
Tecnica direct cost	Saper applicare il metodo del fattore	• Prezzo di vendita nelle imprese ristorative	Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative	• Casi aziendali • Documenti aziendali •
Diagramma di redditività				

MODULO D - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Nucleo Tematico	Competenze disciplinari	Conoscenze	Abilità/Obiettivi	Strumenti
4. I contratti delle imprese ricettive	Applicare la normativa in materia di impresa	Definizione ed elementi del contratto Responsabilità dei ristoratori Contratti del settore ristorativo: contratto di ristorante, contratto di catering, contratto di banqueting	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento	Libro di testo

MODULO E: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Nucleo Tematico	Competenze disciplinari	Conoscenze	Abilità/Obiettivi	Strumenti
Le abitudini alimentari I marchi di qualità alimentare	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di redditività e diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati	Fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia Attuali tendenze in campo alimentare I marchi di qualità alimentare Cos'è un marchio Quali sono i marchi di qualità alimentare Prodotti a KM 0. La piramide alimentare	Elaborare un'offerta di prodotti Bio ,Dop, IGP, STG atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e limitazioni alimentari.	Libro di testo Presentazioni preparate dal docente.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

1. OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE:

- Le principali caratteristiche del mercato nazionale e internazionale del turismo
- Le tecniche più usate di marketing turistico e web-marketing
- L'articolazione di un semplice budget
- Composizione di un Business plan

- Le Forme giuridiche utilizzabili per svolgere una attività economica: principali caratteristiche di ognuna
- Le più importanti normative di settore
- Lessico e fraseologia essenziale di settore
- Le principali classificazioni dei costi
- Principali abitudini alimentari ed economia del territorio

COMPETENZE:

- Applicare la normativa in materia di impresa
- Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Applicare le più importanti normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

ABILITA':

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Evidenziare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare le più conosciute tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Individuare fasi e procedure per redigere un Budget e un Business plan sintetico
- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodologie di insegnamento, strumenti e tempi

Le metodologie utilizzate:

lezione frontale, lezione partecipata, lezione centrata sulla discussione, lezione basata sul rinforzo, ricerca e consultazione di fonti e di adeguata documentazione, esempi di casi reali e aziendali, attività di recupero curriculare e di approfondimento.

Strumenti utilizzati: libro di testo, esercitazioni, presentazioni in power point, uso della LIM e internet.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Modalità di verifica e criteri di valutazione

Sono state effettuate verifiche scritte, strutturate e semistrutturate, e soprattutto nel secondo quadrimestre verifiche per lo più orali con lo scopo di trasmettere agli alunni sicurezza nell'affrontare il colloquio e l'intento di assimilare la terminologia tecnica richiesta in una prova d'esame. I criteri di valutazione sono quelli adottati dall'Istituto e inseriti nel Ptof, considerando anche i livelli di partenza e di arrivo, l'impegno e l'interesse profusi, le abilità espressive.

CRITERI PER LE VERIFICHE

La valutazione finale prende in considerazione non solo i risultati delle verifiche, ma anche i progressi evidenziati rispetto al livello di partenza, il coinvolgimento attivo nei dibattiti fra pari e tra alunni e docente, la puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati.

Educazione civica:

La sostenibilità:

Il caso Burger King: il burger vegetale

La sicurezza alimentare :

La contraffazione dei marchi: caso Petti

La tracciabilità della filiera

Cittadinanza digitale:

La psicologia del consumatore: il neuromarketing, l'importanza del non dichiarato

Il marketing esperienziale, I contratti ristorativi

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

Il recupero è stato affrontato con le seguenti modalità:

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

A partire dal 5 maggio la classe lavorerà sul ripasso dei moduli del libro tramite schede e materiali riportati su classroom oltre che sul libro di testo. Verrà completata la programmazione e verranno proposte verifiche simulate anche sotto forma di Uda in modo da poter trovare collegamenti utili fra le varie discipline coinvolte.

Pisa, _03_/05/2023

16.6 ALIMENTAZIONE

Materia: Scienza e cultura dell' alimentazione

Prof. Andrea Cecchi.

Libro di testo: Alimentazione oggi, Silvano Rodato ed. Clitt.

La programmazione della classe 5 cucina sez. A, è stata svolta trattando i nuclei fondanti delle linee guida ministeriali. E' stato dato ampio spazio alla trattazione dei moduli relativi alle contaminazioni, la sicurezza alimentare, la dietologia e le patologie correlate alla nutrizione. Durante l'ora di cocodocenza con la materia cucina, sono stati trattati i moduli relativi all'HACCP, la sostenibilità ed i nuovi prodotti alimentari. Queste tematiche hanno visto coinvolti attivamente quasi tutti gli alunni. Per quanto riguarda la simulazione della seconda prova, quest'ultima è stata effettuata il giorno 18 del mese di aprile.

OBIETTIVI: CONOSCENZE:

La classe, ha mostrato sin dall'inizio dell'anno scolastico, un adeguato interesse per la disciplina. Globalmente la preparazione di base può quindi, dirsi discreta, pur permanendo qualche criticità per qualche alunno. La maggior parte degli alunni possiede le conoscenze essenziali:

- Conoscere le tipologie dietetiche più comuni
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie
- Conoscere i principi fondamentali di igiene degli alimenti e di prevenzione delle contaminazioni
- Conoscere le principali malattie trasmesse da alimenti contaminati
- Conoscere i principali punti dell'HACCP

COMPETENZE:

Gli alunni sono in grado di: Applicare le conoscenze e le esperienze acquisite riguardo alla dietetica, l'igiene degli alimenti e la loro conservazione in contesti relativi al settore ristorativo.

ABILITA' :

- Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'uomo

- Riconoscere le caratteristiche delle più comuni tipologie dietetiche
- Descrivere alcune tra le più comuni patologie legate alla alimentazione, nelle quali, l' intervento dietetico può essere terapeutico
- Mettere in relazione alcune patologie con abusi alimentari
- Applicare semplici conoscenze relative alla dietoterapia
- Associare agenti patogeni e relative malattie
- Mantenere un adeguato livello di igiene negli ambiti ristorativi
- Individuare le principali cause di contaminazione degli alimenti
- Applicare norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni alimentari

CONTENUTI:

Contaminanti alimentari e loro classificazione. Tipi di contaminazione. Contaminazioni fisiche e contaminazioni da radionuclidi. Contaminazioni chimiche. Contaminazioni da metalli pesanti, da idrocarburi policiclici aromatici, da policlorobifenili. Contaminazioni biologiche e modalità di contaminazione. Prioni e malattie prioniche. I virus. I virus più pericolosi. I batteri, loro classificazioni e modalità di riproduzione. Le spore batteriche. La crescita batterica ed i fattori di crescita. Le tossine batteriche. Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni. I funghi. Lieviti e muffe. I protozoi ed i metazoi. Le infezioni alimentari: La salmonellosi, il colera, la listeriosi. Le intossicazioni alimentari: Il botulismo, lo stafilococco. Malattie di origine virale. L'epatite A. Le intossicazioni causate da muffe. Le infestazioni da vermi parassiti. Le teniasi, L'anisakidosi. L'alimentazione equilibrata. Peso teorico ed indice di massa corporea. La valutazione dello stato nutrizionale. Il fabbisogno energetico individuale. La ripartizione dei macronutrienti. La dieta equilibrata. I modelli alimentari. Stili alimentari e tipologie dietetiche. La dieta mediterranea. Le diete vegetariane. La dieta eubiotica. Obesità e sindrome metabolica. L'obesità. Metodi di stima dell'obesità. Classificazioni della obesità. Le patologie correlate alla obesità. Indicazioni dietetiche nella obesità.

Durante il mese di maggio, saranno svolti i seguenti contenuti:

Malattie cardiovascolari, ipertensione, diabete, allergie ed intolleranze.

Durante l'ora di cocodocenza con la materia cucina sono stati svolti, nel corso dell'anno scolastico, i seguenti contenuti:

Igiene nella ristorazione. Il sistema HACCP. La fase preliminare dell' HACCP. I sette principi dell' HACCP. Alimenti di nuova gamma e gamme alimentari. Qualità alimentare e marchi legati alla qualità di origine, Agricoltura convenzionale, integrata, biologica, biodinamica. La "filiera corta". La sostenibilità.

METODOLOGIA: Durante il corso dell'anno scolastico, sono stati utilizzati diversi strumenti didattici:

- libro di testo: Alimentazione oggi, Silvano Rodato ed. Clitt.
- lezione frontale
- lezione partecipata
- Ricerche bibliografiche
- Ricerche su internet
- approfondimenti su tematiche specifiche

ATTIVITA' PER IL RECUPERO E APPROFONDIMENTO: A seguito degli obiettivi didattici, sono stati predisposti interventi di recupero curricolare in itinere.

STRUMENTI PER LE VERIFICHE: Verifiche scritte di varia tipologia ed orali. La scadenza delle verifiche ha seguito le esigenze degli studenti, e' sempre stata data la possibilità di recuperare qualsiasi prova.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE: In coerenza con il P.O.F.

Il docente: Cecchi Andrea

16.7 CUCINA

MATERIA: Lab. Di Enogastronomia settore cucina

DOCENTE: GIUSEPPE MEROLA

LIBRO DI TESTO: CHEF CON MASTER LAB – Laboratorio di servizi enogastronomici
”

Autore: Gianni Frangini **Casa editrice:** Le Monnier Scuola

OBIETTIVI GENERALI DELLA MATERIA:

Gli alunni hanno ampliato ed approfondito le conoscenze e le competenze acquisite nella disciplina nel precedente corso di studi (primo biennio e terzo anno di qualifica), da un punto di vista specificamente gestionale, tutte le caratteristiche peculiari del settore ristorazione nella sua completezza.

OBIETTIVI SPECIFICI raggiunti:

- Conoscono le caratteristiche delle varie forme di ristorazione commerciale ed industriale.
- Conoscono le componenti del menù sia da un punto di vista tecnico che contabile-amministrativo
- Conoscono le specifiche riguardanti l'aspetto strutturale dell'azienda ristorativa
- Sono in grado di adeguare l'impianto ristorativo nelle sue zone ed attrezzature alle finalità dell'azienda
- Conoscono le linee guida per un corretto stoccaggio, mantenimento e conservazione delle derrate alimentari

- Sono in grado di utilizzare ed inserire in un progetto organico le attrezzature per la cottura e produzione dei pasti
- Sono in grado di valutare qualitativamente gli alimenti ed essere a conoscenza dei corretti criteri di scelta dei canali di approvvigionamento
- Sono in grado di gestire le scorte
- Sono in grado di interpretare ed applicare al caso la normativa riguardante il sistema HACCP e la sicurezza sui luoghi di lavoro
- Sono in grado di organizzare, almeno relativamente ad uno specifico settore, l'azienda ristorativa
- Conoscono i processi di distribuzione dei pasti, in particolare quelli veicolati
- Sono a conoscenza del metodo di abbinamento dei cibi.
- Conoscono le caratteristiche peculiari di catering e il banqueting
- Sono capaci di programmare e coordinare l'attività ristorativa sia tra reparti che nei riguardi della clientela

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2022/2023

CONTENUTI:

MODULO 1- IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO

U.D. 1.1: Igiene degli alimenti

U.D. 1.2.: Igiene professionale

U.D. 1.3: Il sistema HACCP

MODULO 2 .SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

U.D.2.1 La sicurezza sul lavoro

U.D.2.2. I rischi lavorativi nella ristorazione

MODULO 3- ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

U.D.3.1: I prodotti alimentari e le certificazioni di qualità

U.D.3.2: I valori del cibo

U.D.4.3: La tutela dei prodotti di qualità

U.D.5.4: I prodotti ecologici e i nuovi alimenti (le gamme alimentari)

MODULO 4 Approvvigionamento

U.D.4.1: Approvvigionamento e gestione della merce

U.D.4.2: L'organizzazione del reparto

U.D.4.3: La pianificazione degli acquisti

U.D.4.4: La determinazione dei costi e dei prezzi

MODULO 5 – IL MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

U.D. 5.1: Funzioni e progettazione del menù

U.D. 5.2: Tipologie di menù

U.D.5.3 Regole tecniche e ortografiche

U.D.5.3 Grafica dei menù

MODULO 6 - IL CATERING E IL BANQUETING

U.D. 6.1 Il banqueting

- Normative di riferimento
- Gestione dei servizi di catering
- Catering e ristorazione collettiva
- L'organizzazione della produzione

U.D. 6.2 Il catering

- Definizione
- L'organizzazione del servizio

EDUCAZIONE CIVICA:

- La differenza tra etica ed etica professionale
- Comportamenti corretti in un laboratorio di cucina
- Uso corretto degli smartphone in cucina
- Effetti negativi dell'uso dei social sul cervello

L'attività di programmazione annuale prevedeva un periodo iniziale dell'anno scolastico di lezioni teorico/pratiche svolte in aula. (previsto fino a metà/fine mese di ottobre).La classe è stata suddivisa in 5 gruppi da 3/4 persone.

Gli alunni consegnavano un elenco di prodotti agroalimentari tradizionali toscani da valorizzare e promuovere: ciascun gruppo,attraverso una ricerca delle caratteristiche specifiche del prodotto, doveva creare un piatto che ne valorizzava al meglio le qualità, sulla base di un paniere prestabilito.

METODI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO FORMATIVO:

- lezioni frontali e partecipate
- discussioni in classe
- uso del libro di testo: “CHEF CON MASTER LAB – Laboratorio di servizi enogastronomici ”
Autore: Gianni Frangini Casa editrice: Le Monnier Scuola
- uso di fotocopie
- schematizzazione di contenuti

TEMPI E SPAZI:

Le lezioni sono state svolte normalmente nelle aule dell'istituto e in laboratorio

Per quanto riguarda i tempi, sono state impiegate 6 ore settimanali come previsto dal programma ministeriale

Nella seconda parte dell'anno scolastico sono state effettuate n. 1 simulazione della seconda prova scritta secondo la normativa ministeriale:

- 18 aprile 2023

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche sono stati utilizzati:

- questionari
- prove strutturate e semistrutturate
- colloqui orali – interrogazioni
- interventi spontanei durante le lezioni e le discussioni in classe

- relazioni sulle attività pratiche svolte all'esterno

La valutazione è stata effettuata al fine di verificare oltre alla conoscenza dei contenuti, la comprensione e l'uso della terminologia specifica, la capacità di organizzare e esporre gli argomenti e infine il livello di approfondimento e di rielaborazione personale, in accordo con i criteri di valutazione e secondo la tassonomia riportati nel P.O.F. di istituto.

16.8. SALA

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA

Prof. FARANO MARCO

PROGRAMMA SVOLTO 2022/2023 IL CAFFÈ'

Il caffè in Italia
Caratteristiche di preparazione
Il caffè nei bar Italiani
Estrazione, Difetti
Tipologie di caffè: arabica e robusta
Caffè e salute
Il purge e la preparazione del caffè
Analisi organolettiche
Il commercio del caffè nel mondo

(analisi supporto audio visivo: L'ESPRESSO NEL CAFFÈ' – REPORT)

L'ABBINAMENTO CIBO VINO: LE VARIE TIPOLOGIE

Abbinamento per tradizione
Abbinamento legato alle stagioni
Abbinamento psicologico e poetico
Abbinamento per valorizzazione
Abbinamento per concordanza e contrapposizione
I principali abbinamenti enogastronomici.

LE SENSAZIONI DEL CIBO

Sensazioni dure
Sensazioni morbide
Sensazioni da assecondare
Esempi e visione di video e presentazioni Power Point esplicative

LE SENSAZIONI DEL VINO

Sensazioni dure
Sensazioni morbide
Esempi e visione di video e presentazioni Power Point esplicative
Appunti specifici sulle sensazioni del cibo e del vino
Prova scritta sulle sensazioni del cibo e del vino

ABBINAMENTO CIBO-VINO NELLA TRADIZIONE: CACCIUCCO CHIANTI

Esperienza diretta attraverso una visita guidata al Mercato Ittico di Livorno, incontro con esperto e presidente dell'Associazione Cacciucco Livorno: La ricetta, gli ingredienti, la tradizione, il cacciucco e la sua storia, la preparazione in cucina.

RISTORAZIONE COMMERCIALE

Ristorazione tipica
Ristorazione alberghiera
Ristorazione veloce
Ristorazione viaggiante

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Ristorazione aziendale
Ristorazione scolastica
Ristorazione socio-sanitaria
Ristorazione comunitaria
Ristorazione assistenziale

CATERING & BANQUETING

- il banqueting: la figura del wedding planner
- programmare un evento

16.9. IRC

RELIGIONE CATTOLICA

Docente: prof. Massimo Salani

Presentazione classe

La classe è composta da studenti che conosco fin dal biennio. La continuità didattica quinquennale mi ha permesso di costruire un rapporto di conoscenza ed empatia, di franchezza e fermezza che ha giocato un ruolo importante in chiave didattica.

Come tutte le classi quinte non è possibile dimenticare quanto successo nelle stagioni scorse causa pandemia covid-19: la didattica ha registrato nuove modalità operative penalizzando, tra l'altro, anche le relazioni e i rapporti con gli studenti.

Tutto ciò non impedito di assistere e registrare una crescita personale e scolastica, in molti di loro, davvero notevole. Non avrei mai creduto che alcuni di loro arrivassero all'Esame di Stato. Le diverse condizioni familiari e le difficoltà che hanno incontrato in questi anni non hanno determinato l'insuccesso scolastico e, in modo particolare per qualcuno, quanto uno stimolo potente.

Non mancano alcune criticità per chi ha mostrato oggettive difficoltà. Alcuni non vivono con il necessario impegno l'Esame di Stato, ma ritengo che nella classe sia presente un buon gruppo di alunni che, in modo positivo, anche in questo triennio finale, durante le lezioni con osservazioni e proposte operative stimolanti, ha portato un valido contributo.

Sono dell'avviso che diversi hanno maturato le competenze e la determinazione per conseguire risultati significativi. E se, per ragioni oggettive e diverse, ci saranno quanti dovranno misurarsi nell'Esame di Stato con affanno e timore, complessivamente la classe saprà mettersi in mostra.

La strategia didattica che caratterizza il mio insegnamento per tutto il triennio si è caratterizzato proponendo tematiche sempre attinenti all'indirizzo di Enogastronomia. Sia per l'insegnamento di Educazione Civica (svolte 7 ore) che di Religione Cattolica (svolte al 5 maggio 15 lezioni), gli argomenti individuati, credo, abbiano portato un contributo di acquisizione di conoscenze e di competenze che ritengo positive.

In questa classe, in misura diversa rispetto alle altre tre classi quinte, è stato possibile discutere e mettere in evidenza, non solo a parole, la capacità e il desiderio di dare seguito con i fatti quanto presentato in classe. Ne fa fede la visita alla casa Circondariale e le donazioni di sangue di un importante gruppo di alunni.

Programma 2022-2023

Introduzione

Lo svolgimento del programma ha risentito di quanto segnalato poco sopra.

Utilizzando il quaderno appunti, l'uso della LIM presente in classe;

ricorrendo ai libri adottati [*A Lauto Convito* e *A tavola con le religioni*] e alla metodologia quale brainstorming; lezioni dialogate con discussioni stimolate e partecipate; lezioni frontali; analisi guidata dei testi; schematizzazione dei contenuti;

verificando le competenze acquisite raccogliendo l'osservazione del docente durante la lezione e l'approccio dello studente alle tematiche proposte, misurando le competenze attraverso la produzione di elaborati (scritti), si è privilegiata soprattutto una valutazione qualitativa, che pone attenzione al profilo dello studente in quanto persona che si misura nel compito assegnato seguendo procedure e percorsi volti al raggiungimento del risultato prefissato,

riporto di seguito il Programma svolto e il Modulo iniziato che sarà concluso con la fine delle lezioni svolte

MODULO *Spreco alimentare*

Per combattere la fame nel mondo e cercare di ridurre questo scandalo, la lotta contro lo spreco alimentare è doverosa e necessaria. Si conoscono strumenti e sono offerte strategie dove le religioni rivestono un ruolo fondamentale indicando ai fedeli cosa è possibile consumare e cosa è assolutamente vietato. Ma la nostra epoca è tutta segnata dalla cultura dello scarto. Non solo alimentare. Papa Francesco invita a rifiutare la cultura dello scarto che colpisce l'alimentazione come ogni bene di consumo, senza risparmiare l'uomo stesso. Se "scartiamo" un uomo (ad esempio l'anziano) non avremo problemi a sprecare cibo. La cultura dello scarto, dunque, non risparmia l'aspetto antropologico, ponendo l'attenzione su chi è l'uomo, il valore della vita umana, il senso della esperienza terrena.

Temi: *il compito e il ruolo delle religioni*

contro lo scarto alimentare (doggy bag e dieta mediterranea); la cucina del ri-uso (il cibo non si butta mai via, ma lo si ri-utilizza); la cucina "povera" (l'alimentazione quaresimale); la cucina del quinto quarto (consumare tutto quanto senza scartare nulla); il contributo e le posizioni delle religioni sul tema del dis-gusto alimentare; la prassi alimentare cristiana, unica a non porre divieti di nessun tipo.

Strumenti: quaderno personale di disciplina; uso dei libri di testo adottati (in particolare: *Il Maestro di tavola*, Modulo "Il disgusto alimentare"; *A tavola con le religioni*, Modulo: "I piatti della Quaresima" e "Il disordine alimentare").

Valutazione – Verifica: scritto e valutazione qualitativa

MODULO *Costituzione e Cittadinanza*

I principi fondamentali della Costituzione Italiana si fondano sul *personalismo* che diventa una chiave di lettura di tutta la Carta Costituzionale.

Non solo: troviamo che la *Costituzione Italiana* ha "indirizzato" anche la *Dichiarazione universale dei diritti umani* (10 dicembre 1948). Infatti, i principi costituzionali e la chiave di lettura del personalismo si ritrovano a livello mondiale nella Dichiarazione. Ciampi e la Costituzione come "Bibbia laica".

Dall'articolo 3 della Costituzione al tema dello scarto/spreco alimentare e la fame nel mondo

Tema: *la classe si è confrontata su temi quali "Il Giorno della Memoria e Il Giorno del Ricordo".*

Tema: *dal personalismo alle buone pratiche: presa di consapevolezza del volontariato. Alcuni alunni hanno seguito le procedure per donare sangue. E qualcuno lo ha donato!*

MODULO *La Costituzione e don Milani*

Nell'anno 2023 ricorrono il 75° Anniversario dell'entrata in vigore della Costituzione e il 100° Anniversario della nascita di don Milani. Schegge di storia per presentare la stagione che segue la Costituzione e il ruolo di don Milani come educatore. Lo stile di don Milani e la sua attualità. Il suo sforzo di dare corpo agli Articoli della Costituzione, soprattutto il terzo e il nono. Presentazione di testi e commenti.

Verifica scritta e orale.

Programma 2022-2023 Modulo svolto Educazione Civica

MODULO - *Progetto "Ero carcerato e mi avete visitato"*

Temi: 1 Impariamo un minimo di lessico specifico; 2 Figure e testi biblici sui carcerati e sul "luogo" prigione: immagine di un presepe costruito in carcere; 3 gli articoli della Costituzione Italiana: 27 e 13, c. 4: il personalismo cifra del Cristianesimo e della Costituzione Italiana; 3. 1 Una poesia: Brecht; 3. 2 aggancio con la Festa della Toscana; 3. 3 testi biblici e coranici sulla violenza. Giovanni 8, 1-11; 4 le sette opere di misericordia corporali: una "lettura" moderna; 5 videoclip Udienza Generale papa Francesco del 9 11/ 2014 quando si rivolge ai carcerati; 6 Visione del film "Un bel niente", con attori-detenuti della Casa Circondariale

Strumenti: brainstorming, citazioni bibliche, quaderno appunti, LIM

Metodi: lezione frontale e lezione partecipata. Lezione fuori sede presso la Casa Circondariale di Pisa

Valutazione – Verifica

presenza e partecipazione attiva nella preparazione e visita alla Casa Circondariale "Don Bosco" di Pisa. Colloquio in classe come feed back; esercizio scritto.

Programma 2022-2023 Modulo da svolgere

MODULO *L'alimentazione quaresimale radicata nel territorio*

Il valore del tempo quaresimale con le rispettive regole alimentari cristiane. La cucina del ri-uso; il biancomangiare; la cucina del quinto quarto.

A Lauto convito, EDB, pp. 59-62;

A tavola con le religioni, EDB, pp. 116-122

Strumenti: quaderno personale di disciplina; Lezione partecipata, LIM

Valutazione qualitativa e ricerca di menù quaresimali

Attività significative

Incontro a distanza sul Giorno della Memoria organizzato dalla Regione Toscana il 27 gennaio 2021
Giornata della Solidarietà, 27 aprile 2022, ricordo del militare Ciardelli

2022-2023

Festa della Regione Toscana

Giorno della Memoria

Visita Casa Circondariale Pisa

Giorno del Ricordo

Incontro sul tema della bioetica con esperti di neonatologia e ostetricia

Incontro con la chef Stefania Camurri, autrice di *Cenerpentola*, sul cibo e accettazione del corpo

Preparazione e donazione sangue da parte di molti alunni

Prof. Massimo Salani

Docente di Religione Cattolica

16.10. EDUCAZIONE FISICA

Scienze Motorie e Sportive

Prof. Servello Paolo

OBIETTIVI SPECIFICI

Conoscenza su basi scientifiche del corpo umano; conoscenza pratico-teoriche delle qualità di base, dei sistemi di allenamento, dei movimenti fondamentali e delle loro espressioni tecnico-sportive, dei fondamentali individuali e di squadra dei principali sport e dei loro regolamenti; conoscenza degli strumenti e degli esercizi necessari per conseguire un corretto potenziamento muscolare ed il mantenimento dei risultati ottenuti; conoscenza degli elementi del linguaggio del corpo, dalla postura alla gestualità; conoscenze, nell'ambito dell'educazione alla salute, di un corretto stile di vita, dei principi dell'educazione alimentare, delle norme igienico-sanitarie e degli elementi di pronto soccorso. Capacità manuali-pratiche di attuazione delle conoscenze acquisite; capacità di possedere un adeguato tono

muscolare ed una buona mobilità articolare; capacità di controllo del movimento; capacità coordinative: oculo-manuale e spazio-temporale; capacità di resistenza fisica.

Competenze: utilizzando le conoscenze teoriche, sviluppo di una maggiore funzionalità e una migliore resa motoria; apprendimento delle varie metodologie di allenamento alle qualità motorie, prestazione e controllo del movimento, praticare e distinguere i vari ruoli negli sport di squadra; cercare di realizzare, con un opportuno stile di vita, una condizione di armonico equilibrio tra mente e corpo.

METODI ADOTTATI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

La metodologia di insegnamento è stata scelta di volta in volta a seconda dei contenuti e delle dinamiche di gruppo; le lezioni sono state caratterizzate da momenti di lavoro comune, per gruppi e talora anche individuale.

Per facilitare l'apprendimento e per attivare procedure d' insegnamento coerenti con le finalità educative approvate dal collegio dei docenti e dai consigli di classe all'inizio dell'anno scolastico, si è cercato di favorire un'atmosfera che:

- incoraggiasse ad essere attivi
- favorisse la natura personale dell'apprendimento
- riconoscesse il diritto all'errore
- incoraggiasse la fiducia in sé
- desse l'impressione di essere accettati e rispettati
- facilitasse la scoperta

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche in itinere, sono state effettuate attraverso una verifica costante, resa possibile attraverso un'osservazione attenta e sistematica degli allievi durante le attività, poiché in palestra gli allievi sono impegnati in un processo continuo di fasi applicative. Nella valutazione sommativa della parte pratica, non si terrà conto solo della valutazione finale ma anche del livello iniziale e quindi dei miglioramenti

conseguiti, delle capacità motorie individuali, nonché dell'impegno e della volontà profusi. Le verifiche della parte teorica del programma, invece, sono state attuate con prove strutturate a scelta multipla ed eventuali domande orali, così da evidenziare eventuali lacune o incertezze e colmarle in itinere.

Gli alunni hanno raggiunto una discreta conoscenza del significato e delle motivazioni delle esercitazioni pratiche, partendo dagli schemi motori di base, al miglioramento dal punto di vista fisiologico della forza, della velocità e della resistenza; parallelamente hanno appreso anche una metodologia di allenamento così da poter conoscere e in ogni momento attuare le principali fasi che caratterizzano una seduta di allenamento. Discreta, in generale, è stata anche la preparazione e l'approfondimento teorico degli argomenti trattati in classe.

CONTENUTI

Movimento e sport: potenziamento organico e mobilità articolare.

Definizione e obiettivi dell'allenamento sportivo. Il carico allenante. La supercompensazione. Gli adattamenti dell'organismo. Caratteristiche del carico allenante. Il recupero e la rigenerazione. Il sovrallenamento. I mezzi dell'allenamento. L'allenamento in relazione all'età. I tempi dell'allenamento. Principi per l'allenamento sportivo. La seduta di allenamento, in tre fasi. Obiettivi del riscaldamento. Effetti del riscaldamento. Tipi del riscaldamento. Principi applicativi del riscaldamento. Differenze fisiologiche fra uomo e donna in rapporto all'attività motoria e sportiva.

Le qualità motorie nel dettaglio: la forza, la velocità, la resistenza, la flessibilità, la coordinazione.

Esercitazioni volte al miglioramento delle qualità motorie di base e degli schemi motori di base.

Esercitazione volte al rilassamento muscolare e allo stretching.

Fondamentali individuali e di squadra, nonché regolamenti dei principali sport di squadra;

esercitazioni tratte dall'atletica leggera.

Il corpo umano. L'apparato scheletrico: le ossa; gli effetti del movimento sulle ossa.

L'apparato articolare e gli effetti del movimento sulle articolazioni.

L'apparato cardiocircolatorio: il sangue; i gruppi sanguigni; il cuore; il ciclo cardiaco; i parametri che misurano l'attività cardiaca; i vasi sanguigni; la circolazione; la pressione.

L'apparato respiratorio: gli organi dell'apparato respiratorio; fisiologia della respirazione; il centro respiratorio.

Il sistema nervoso: la trasmissione dell'impulso nervoso; anatomia del sistema nervoso centrale; l'encefalo e il midollo spinale; il sistema nervoso periferico; le lesioni midollari.

Il sistema muscolare: la suddivisione dei muscoli; la struttura dei muscoli scheletrici; fisiologia del sistema muscolare; il processo aerobico ed il processo anaerobico; i combustibili nei muscoli; la circolazione del sangue nel muscolo; il tono muscolare; la classificazione dei muscoli; le contrazioni muscolari; l'attivazione neuromuscolare.

Cenni sui paramorfismi nell'età scolare: la dinamica della colonna vertebrale; portamento rilassato o abito astenico; dorso curvo e lordosi lombare; atteggiamento scoliotico; scapole alate; piede piatto; ginocchio valgo; mal di schiena.

Le qualità motorie di base: la forza; la resistenza; la velocità; la mobilità; l'equilibrio; la coordinazione.

La strutturazione dello schema corporeo e la lateralizzazione.

L'educazione alla salute: lo stile di vita; l'educazione alimentare; elementi di pronto soccorso; educazione e prevenzione: tabacco, alcool, droghe, doping.

Gli schemi motori di base e le applicazioni sportive. Caratteristiche, tecnica e regolamenti dei vari sport, individuali e di squadra.

APPENDICI

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

PRIMA PROVA

IPSAR “GIACOMO MATTEOTTI”
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Candidata/o: _____

Com missione

Descrittori (max 100 pt)

INDICATORI GENERALI					
Indicatore 1					
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
	10	8	6	4	2
Indicatore 2					
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presenti e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi);	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi);	scarsa (con imprecisione molti errori gravi);	assente
Indicatore 3					
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corretti	parzialmente presenti e/o parzialmente corretti	scarsi e/o scorretti	assenti
INDICATORI SPECIFICI					
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	Scarso	assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

* N.B. Per la conversione in Quindicesimi si fa riferimento alla TABELLA 2 dell’Allegato C, Ordinanza MI 14.03.2022, n. 65

Pisa,

I commissari:

Il Presidente

IPSAR “GIACOMO MATTEOTTI”
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)
Candidata/o: _____ **Commissione**

Descrittori (max 100 pt)

INDICATORI GENERALI					
Indicatore 1	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Indicatore 2	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presenti e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi);	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi);	scarsa (con imprecisione molti errori gravi);	assente
Indicatore 3	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
INDICATORI SPECIFICI	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarsi	assenti
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

N.B. Per la conversione in Quindicesimi si fa riferimento alla TABELLA 2 dell'Allegato C, Ordinanza MI 14.03.2022, n. 65

Pisa,

I commissari:

Il Presidente

IPSAR "GIACOMO MATTEOTTI"
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Candidata/o: _____ Commissione

Descrittori (max 100 pt)

INDICATORI GENERALI					
Indicatore 1					
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	PIIP07001 del tutto confuse e non puntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Indicatore 2					
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presenti e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa;	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi);	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi);	scarsa (con imprecisione molti errori gravi);	assente;
Indicatore 3					
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corretti	parzialmente presenti e/o parzialmente corretti	scarsi e/o scorretti	assenti
INDICATORI SPECIFICI					
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale divisione in paragrafi	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	15	12	9	6	2
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	completo	adeguato	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	2
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

N.B. Per la conversione in Quindicesimi si fa riferimento alla TABELLA 2 dell'Allegato C, Ordinanza MI 14.03.2022, n. 65
Pisa,

I commissari:

Il Presidente

SECONDA PROVA.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 - PISA tel. 05094101 - fax 050941031
sito web: www.matteotti.it - email: pirho1000d@istruzione.it; pirho1000d@pec.istruzione.it

CTS - Centro Territoriale di Supporto
www.cts-pisa.it - email: ctsmatteotti@matteotti.it



COMMISSIONE _____

GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA - ESAME DI STATO AS 22-23
CANDIDATO _____ Pisa _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino ad un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (Max 3 punti)	0,5	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente	
	1	Comprende in modo parziale le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
	2	Il candidato comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
	3	Il candidato comprende in modo corretto e completo interpreta correttamente le informazioni tratte dal testo e/o dai materiali proposti.	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (Max 6 punti)	0,5 - 1	Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia.	
	1,5 - 3	Il candidato coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia	
	3,5 - 5	Il candidato coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo adeguato i vincoli presenti nella traccia.	
	6	Il candidato coglie in modo corretto e completo con spunti personali, i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo appropriato ed esaustivo i vincoli presenti nella traccia.	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (Max 8 punti)	0,5- 1,5	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta	
	2 - 4,5	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ma elabora un prodotto semplice e poco articolato e senza l' apporto di contributi personali	
	5 - 6,5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice ma efficace, rispettando tutte le richieste della traccia	
	7 - 8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo, articolato e ricco di contributi personali.	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (Max 3 punti)	0,5	Il candidato dimostra di non sapere argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale con varie imprecisioni	
	1	Il candidato organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non sempre corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso e alle volte non adeguato.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.	

	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale, ricca ed appropriata.	
--	---	--	--

Firme dei commissari
 _____ /20

TOTALE

INDICAZIONI PER STUDENTI DSA/BES

Si ricorda che nella classe ci sono

1 studente che beneficia della legge 104

3 studenti DSA

2 studenti BES per svantaggio linguistico

Per le indicazioni sugli studenti BES/DSA, le relazioni, le griglie di valutazione e ogni altra informazione, si rimanda al fascicolo personale degli studenti