



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



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
INIZIATIVA DI POLITICA

Anno scolastico 2022-2023

Documento del 15 maggio

**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

**PERCORSO DI PRODOTTI DOLCIARI
ARTIGIANALI E INDUSTRIALI
CLASSE V SEZ.**

I.P.S.A.R. "MATTEOTTI" PISA
15-05-2023
Prot. N. 5263..... CL IV-S



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

INDICE

1. Profilo unitario del diplomato dell'Istituto alberghiero	pag. 2
2. La scuola e il suo contesto	pag. 2
3. Profilo in uscita del percorso in prodotti dolciari artigianali e industriali	pag. 3
4. Competenze principali previste per prodotti dolciari artigianali e industriali	pag. 3
5. Codici ATECO	pag. 5
6. Quadro orario della classe	pag. 5
7. Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio	pag. 7
8. Composizione Consiglio di classe	pag. 8
9. Presentazione della classe e suo excursus storico	pag. 9
10. Indicazioni sull'attività didattica	pag. 11
10.1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso	pag. 11
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. 11
11. Educazione Civica	pag. 12
12. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	pag. 13
13. Valutazione degli apprendimenti	pag. 17
13.1. Criteri di valutazione	pag. 17
13.2. Criteri di attribuzione dei crediti	pag. 17
14. Simulazione delle prove d'esame	pag. 18
15 Riferimenti agli studenti con L.104 (numero di alunni con percorso curricolare/differenziato, prove equipollenti/curricolari)	pag. 18
16. Discipline	
16.1 Italiano	pag. 19
16.2 Storia	pag. 23
16.3 Matematica	pag. 27
16.4 Lingua Inglese	pag. 32
16.5 Lingua Francese	pag. 35
16.6 Lingua Spagnolo	pag. 39
16.7 Lingua Tedesco	pag. 42
16.8 IRC	pag. 47
16.9 Diritto e tecniche amministrative	pag. 49
16.10 Scienze e cultura dell'alimentazione	pag. 53
16.11 Scienze motorie e sportive	pag. 57
16.11 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore pasticceria	pag. 59
16.13 Tecniche di gestione e organizzazione dei processi produttivi	pag. 65

APPENDICI:

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| 1. Percorso di Educazione civica | pag. 68 |
| 2. Griglie di valutazione | pag. 73 |
| 3. Indicazioni per studenti BES/DSA | pag. 82 |

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.

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.

PROFILO IN USCITA PERCORSO PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Il diplomato nel percorso **prodotti dolciari artigianali e industriali** possiede specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, intervenendo nel ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. 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.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico- ristorative, egli opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, nella promozione e nella vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali del Made in Italy, in relazione al territorio. Egli è in grado di progettare e realizzare ricette tradizionali e ricette innovative di pasticceria, cioccolateria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzando la presentazione con modalità creative. Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti, le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali durante la cottura, sa partecipare alla manutenzione degli utensili e del materiale di laboratorio. Egli è in grado dunque di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e da forno, operando nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze della pasticceria artigianale ed industriale.

COMPETENZE PRINCIPALI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- 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

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

56.10.1 Ristorazione con somministrazione; ristorazione connessa alle aziende agricole ed ittiche

56.10.2 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

56.10.30 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

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*	4	4
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	3+1*	3+1*	3+1*
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
LAB. ARTI BIANCHE E PASTICCERIA	7+2*	5+1*	5+1*
PROCESSI PRODUTTIVI		2	2
TOTALE	32	32	32

COMPRESENZA 2 ORE IN TERZA -- 1 1 IN QUARTA E 1 IN QUINTA

ORE SVOLTE

MATERIE	Ore svolte al 5 maggio	Ore da svolgere
ITALIANO	91	8
STORIA	65	7
MATEMATICA	63	9
INGLESE	78	15
FRANCESE (seconda lingua comunitaria)	75	14
SPAGNOLO (seconda lingua comunitaria)	73	14
TEDESCO (seconda lingua comunitaria)	73	14
IRC	23	4
D.T.A.	115	16
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	110	12
SCIENZE MOTORIE	52	10
LAB. ARTI BIANCHE E PASTICCERIA	138	21
PROCESSI PRODUTTIVI	47	7

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Storia e Italiano	Ceccanti	Ceccanti	Ceccanti
Matematica	Olivieri	Marino	Marmeggi
Inglese	Sarhan	Uccheddu	Barci
Francese	Ridolfi	Chiriaco	Chiriaco
Spagnolo	Oliva	Oliva	Oliva
Tedesco	Fazio	Fazio	Varsalona
IRC	Danesi	Masoni	Masoni
DTA	Rovella	Rovella	Rovella
Alimentazione	Pampana	Lonetti	Lonetti
Lab. Pasticceria	Cravero	Cravero	Cravero
Scienze Motorie	Fracchia	Cagetti	Fracchia
Processi produttivi	Miceli	Miceli	Carbonaro
Sostegno	Logli Boschetti Lorenzoni	Logli Vattiata	Logli Lavanga

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia insegnata	Firma
Ceccanti	Italiano	<i>Saverio Ceccanti</i>
Ceccanti	Storia	<i>Saverio Ceccanti</i>
Barci	Inglese	<i>Domènec Barci</i>
Varsalona	Tedesco	<i>Antonio Varsalona</i>
Oliva	Spagnolo	<i>Rosa Oliva</i>
Chiriaco	Francese	<i>Rosetta Chiriaco</i>
Marmeggi	Matematica	<i>Carlo Marmeggi</i>

Masoni	Religione cattolica irc	
* Rovella	Diritto e tecnica amministrativa della struttura alberghiera	
* Lonetti	Scienza e cultura dell'Alimentazione	
Fracchia	Scienze motorie e sportive	
* Cravero	Laboratorio servizi pasticceria	
Carbonaro	Tecnica organizzazione e gestione processi produttivi	
Logli Germano	Ins. Sostegno Ins. Sostegno	

Sono indicati con l'asterisco gli insegnanti designati a svolgere il ruolo di membro interno.
Il CdC ritiene opportuna la presenza di un docente di sostegno durante lo svolgimento della Prova
d'Esame.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V A opzione “Prodotto dolciari e industriali” si compone di ventitré alunni di cui sei ragazze e diciassette ragazzi, tutti provenienti da un'unica quarta. Un'alunna ha diritto ai benefici previsti dalla Legge 104/92, la valutazione per tale alunna fa riferimento agli obiettivi indicati nel Piano Educativo Individualizzato (D.M. 90 del 21/05/2001 art.16 comma 6). Relativamente a questa alunna sarà consegnata alla commissione una relazione riservata, secondo quanto previsto dalla normativa. Della classe fanno parte quattro alunni con DSA e sei con BES, per i quali è stato predisposto un PDP al quale tutti i docenti hanno fatto riferimento durante l'anno scolastico per la somministrazione delle prove con le relative misure compensative e dispensative (Legge 170/10), da tener presente anche in sede d'esame.

La continuità didattica non è presente per quanto concerne matematica, lingua inglese e Tecniche di gestione e organizzazione dei processi produttivi

La classe complessivamente, soprattutto nell'ultimo anno scolastico, non si è sempre impegnata in modo adeguato nello studio delle diverse discipline e il dialogo educativo tra insegnanti e alunni non ha prodotto i frutti sperati e per i quali i docenti del Consiglio di classe hanno lavorato. Lo studio a casa è stato discontinuo e superficiale per un buon numero di studenti, pochi hanno dimostrato maturità nell'affrontare l'impegno scolastico con continuità e motivazione. La continuità nella frequenza scolastica, per motivi vari, è stata piuttosto altalenante e le conseguenze, soprattutto per quanto concerne le attività di recupero, sono state decisamente negative per il raggiungimento degli obiettivi prefissati dalle diverse discipline. Un certo interesse è stato dimostrato dagli alunni nelle attività laboratoriali (incontri con esperti e uscite didattiche) e di gruppo, più motivanti per le caratteristiche interdisciplinari, multimediali e pratiche.

Pertanto i risultati raggiunti globalmente dalla classe si possono considerare solo mediamente sufficienti.

Durante la pausa didattica e in itinere sono state effettuate attività di recupero, sostegno e potenziamento per tutte le discipline nei tempi previsti dal Piano di lavoro.

Attività svolte:

- Visita alla fabbrica della Perugina e corso sul cioccolato.
- Partecipazione alla visita del parco enogastronomico e agroalimentare FICO, inoltre corso sul gelato.
- Partecipazione al corso di cioccolateria tenuto dal Maestro cioccolatiere Stefano Fantozzi.
- Partecipazione al corso di pasticceria vegana, tenuta dal pasticcere Tassoni.
- Preparazione di banchetti commissionati alla scuola, occupandosi della realizzazione del dessert.
- Negli ultimi due anni, partecipazione alle “Giornate della solidarietà” presso CNR CAPAR e 46° Aerobrigata.
- Visita presso Palazzo Blu la mostra sui Macchiaioli.
- Incontro in aula Magna con un esperta di disturbi alimentari.
- Partecipazione in aula magna al corso sull’orientamento universitario.
- Incontro presso l’aula magna con l’arma dei carabinieri sulla dipendenza dalle droghe.
- Partecipazione al corso sui dolci moderni presso la Scuola Tessieri di Ponsacco.
- Viaggio d’istruzione a Napoli e dintorni.
- Collaborazione con la partecipazione alla cena del Martedì del Matteotti
- Partecipazione presso il Centro per l’impiego di Pisa sul tema della stesura del Curriculum.

INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso

Strumenti, mezzi e spazi del percorso

Tutti i docenti hanno adottato una metodologia di insegnamento che tenesse conto delle esigenze degli alunni. Per quanto attiene l'area socio affettiva, il C. D. C. ha costantemente cercato di valorizzare la disponibilità alla collaborazione degli studenti, affinché il gruppo classe ritrovasse anche al suo interno le risorse utili al superamento degli ostacoli incontrati in itinere nel percorso didattico. Per quanto riguarda l'area cognitiva, il C. D. C. ha proposto continuamente attività di consolidamento di conoscenze, competenze e capacità, utilizzando lezioni frontali, soprattutto guidate, la metodologia del lavoro di gruppo, e avendo come punto di riferimento costante il principio di sviluppare le competenze espressive degli alunni favorendo e sollecitando continuamente un'esposizione chiara e corretta degli argomenti trattati. Durante l'anno sono stati svolti interventi per favorire la comprensione del vissuto emotivo e favorire le capacità di dialogo, resilienza e lavoro di gruppo. Nell'anno in corso è stata svolta un'UDA interdisciplinare dal titolo " " che ha coinvolto le principali materie professionalizzanti e cioè DTA, Lab. di pasticceria, Alimentazione e processi produttivi.

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

Per questo argomento si rimanda alle relazioni delle singole discipline

2. Verifiche

Le verifiche sono state formative, sommative e di diverse tipologie:

- Strutturate
- Semistrutturate
- Non strutturate
- Pratiche/laboratoriali

3. Attività di recupero

Durante la pausa didattica, attivata alla fine del primo quadrimestre per colmare le lacune evidenziate nelle varie discipline e in itinere sono state effettuate attività di recupero, sostegno e potenziamento per tutte le discipline con le seguenti modalità:

- Ritornando sugli stessi argomenti con approcci diversi
- Assegnando esercitazioni di recupero a casa
- Schematizzando i contenuti per una migliore memorizzazione
- Elaborando di mappe concettuali per una comprensione ragionata delle tematiche
- Ripetendo i nuclei essenziali relativi al percorso formativo

4. Obiettivi trasversali conseguiti

- Area socioaffettiva
 - ◆ Consolidamento della capacità di autovalutazione

- ◆ Promozione della partecipazione attiva degli studenti alla vita della classe e alla attività didattica
- ◆ Consolidamento della capacità di mettere in pratica all'interno del gruppo classe quei valori universalmente condivisi, quali il rispetto delle opinioni altrui e la valorizzazione dei contributi e degli spazi di ogni singolo alunno.
- Area cognitiva
 - ◆ Conoscenza degli aspetti più significativi degli argomenti trattati
 - ◆ Capacità di applicare principi e regole
 - ◆ Consolidamento delle competenze comunicative e dell'uso della terminologia specifica delle varie discipline
 - ◆ Consolidamento delle capacità di lavoro autonomo
 - ◆ Consolidamento delle capacità logiche e di rielaborazione personale e di collegamento dei contenuti didattici

EDUCAZIONE CIVICA

(riferimenti normativi)

L'art. 2 della Legge 92/19 contempla l'obbligatorietà dell'istituzione dell'insegnamento dell'Educazione civica nelle scuole del secondo ciclo a partire dall'anno scolastico 2020/21.

Il Decreto Ministeriale 35/2020 (Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica ai sensi dell'articolo 3 della legge del 20 agosto 2019, n. 92) richiama e attua i contenuti della Legge 92/2019, riguardo la centralità della conoscenza della Costituzione italiana, il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, le finalità dello sviluppo della conoscenza e della comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società e della capacità di agire da cittadini responsabili. Cittadini responsabili, che partecipino pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità.

Obiettivi generali di apprendimento:

- ☐ Analizzare ed approfondire aspetti giuridico- istituzionali di base relativi all'ordinamento giuridico italiano, con particolare riferimento al suo assetto costituzionale e internazionale.
- ☐ Sviluppare in tutti gli studenti competenze, e quindi comportamenti, di 'cittadinanza attiva' ispirati ai valori della responsabilità, della legalità, della partecipazione e della solidarietà, oltre che alle competenze chiave europee.
- ☐ Conoscere i fondamenti dell'ordinamento italiano, europeo ed internazionale.
- ☐ Conoscere gli elementi epistemologici dei tre nuclei tematici individuati dal D.M. 35/2020 "Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica" ai quali ricondurre gli obiettivi specifici di apprendimento dell'insegnamento di Educazione civica individuati dai singoli Consigli di Classe.

Il curriculum dell'IPSAR Matteotti

Il Collegio dei Docenti del Matteotti ha promosso la costituzione di una Commissione di lavoro interna che formulasse delle proposte per definire i contenuti, le modalità di svolgimento e i criteri

di valutazione della disciplina individuandone delle macroaree generali. Il Consiglio di Classe è sovrano nel determinare la suddivisione dei contenuti e l'articolazione del percorso tra primo e secondo quadrimestre.

Il monte ore annuale, fissato dalla normativa vigente, ammonta a 33 ore (come limite minimo), suddivise tra i vari docenti in proporzione alle ore settimanali di insegnamento.

Il coordinamento della disciplina è stato affidato ai docenti di materie giuridiche e aziendali: nel triennio dell'indirizzo economico del serale sono stati individuati come coordinatori i docenti di diritto; nel triennio dell'indirizzo alberghiero i coordinatori sono i docenti di DTA.

Tutte le attività didattiche poste in essere sono registrate mediante la verbalizzazione nel registro elettronico di classe.

La macroarea individuata dalla Commissione per la classe quinta è 'Cittadinanza attiva nello Stato, nel mondo e nel web'.

La valutazione

Secondo quanto previsto dalla legge n. 92/2019, l'insegnamento dell'Educazione civica dovrà essere oggetto di valutazione periodica e finale.

Il docente coordinatore formula la proposta di voto espresso in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dagli altri docenti del Consiglio di Classe ai sensi della normativa vigente.

Il voto di educazione civica concorre all'ammissione all'esame di Stato e all'attribuzione del credito scolastico.

Il documento riassuntivo delle attività svolte con indicazioni relative a orario, competenze, discipline si trova in appendice.

La tabella riepilogativa si trova in appendice

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

Tutor: Prof. Giacomo Cravero

All'interno del fascicolo personale di ogni alunno si può trovare il libretto dell'ASL che attesta il percorso svolto.

Il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento è una combinazione di preparazione scolastica e di esperienze assistite sul posto di lavoro, progettate sul piano didattico in collaborazione col mondo dell'impresa. Realizza 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.

Si vuole così 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.

Ciascun studente della classe 5^a Pasticceria A è stato impegnato in questo percorso in maniera limitata, in quanto nel terzo e quarto anno, la situazione pandemica ha impedito il normale svolgimento degli stages in azienda.

In linea generale tutti gli studenti della 5^a Pasticceria A in terza hanno conseguito la qualifica lefp che prevede un monte ore di stage pari a 225 ore, comprendendo anche le ore di stage svolte nel secondo anno.

Obiettivi del progetto perseguiti:

L'obiettivo generale è stato quello di offrire attraverso questo percorso degli 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, indirizzando 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.

ATTIVITÀ SVOLTE DALLA 5^a P A NEL TRIENNIO a.s.20-21/21-22/22-23

1. Stage aziendali presso pasticcerie/panetterie/bar del territorio.
2. Visita aziendale presso la Perugina e corso sul cioccolato.
3. Partecipazione al corso di pasticceria presso Scuola Tessieri..
4. Partecipazione a corsi sulla sicurezza.
5. Partecipazione a progetti di orientamento scolastico.
6. Partecipazione a vari corsi di pasticceria (vegana e cioccolateria)
7. Partecipazione alla visita del parco enogastronomico e agroalimentare FICO, inoltre corso sul gelato.
8. Partecipazione e preparazione ad eventi interni ed esterni alla struttura scolastica.

Tabella riepilogativa per le attività di alternanza scuola lavoro A. S. 2020\2021\2022

ALUNNO	3°anno ORE interne	3°anno ORE esterne	4°anno ORE interne	4°anno ORE esterne	5°anno ORE interne	5°anno ORE esterne	ORE TOTALI PCTO
1)	284	31	8	93	36	/	452
2)	75	131	28	95	44	/	372
3)	127	/	47	91	29	/	294
4)	128	/	5	248	41	/	360
5)	40	167	/	58	68	/	333
6)	115	60	53	60	64	/	352
7)	124	/	22	196	31	/	373
8)	117	70	40	341	42	/	610
9)	155	/	108	44	39	/	346
10)	136	132	9	148	33	/	458
11)	162	78	12	130	/	/	382
12)	98	35	69	50	42	/	294
13)	76	104	8	103	49	/	340
14)	133	/	40	233	44	293	743
15)	105	/	28	130	15	/	278
16)	146	105	23	114	50	/	438
17)	121	75	/	355	28	/	579
18)	128	48	23	206	24	/	429
19)	112	/	61	/	28	274	475
20)	93	83	/	90	47	/	313
21)	131	/	69	180	37	/	417
22)	137	60	28	135	44	/	404
23)	102	/	70	123	69	/	364

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

1. Criteri di valutazione

I criteri di valutazione, sulla base della riforma dei professionali, vanno a rilevare le competenze raggiunte in ciascuna disciplina e, complessivamente, in uscita dal percorso scolastico.

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 della 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 successivamente Collegio dei docenti n. 5 del 12/04/22) ha individuato i seguenti criteri orientativi:

- Rispetto verso se stessi, impegno e costanza nel lavoro scolastico in classe e a casa, frequenza e puntualità, cura della persona e del proprio linguaggio, uso responsabile delle strutture e del materiale scolastico
- Rispetto verso gli altri
- Osservanza del Regolamento d'Istituto
- Rispetto delle figure istituzionali e del personale non docente
- Rispetto e correttezza nei rapporti con i compagni
- Rispetto del materiale altrui. Nel PTOF 2022-2025 è disponibile una tabella orientativa per l'attribuzione del voto.

2. Criteri di attribuzione dei crediti

L'attribuzione del credito 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 III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	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	13-14	14-15

SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

Sono state svolte simulazioni delle prove d'esame nelle date seguenti:

1° prova: 21 marzo 2023-9 maggio 2023

2° prova: 18 aprile 2023

Simulazione prova orale: 24 maggio 2023 con estrazione di numero tre nominativi.

Testi e griglie di valutazione possono essere consultati nelle appendici del presente documento.

RIFERIMENTI AGLI STUDENTI CON L. 104

Nella classe è presente uno studente con L. 104. Entrambi sostengono un percorso curricolare con obiettivi come predisposto dai relativi PEI, cui si rimanda per tutte le informazioni utili. Si raccomanda l'utilizzo di supporti informatici di videoscrittura per tutti gli studenti L. 104

DISCIPLINE

16.1 Italiano

Docente: prof.ssa Sandra Ceccanti

Libro di testo adottato: Libro di testo: A. R. Leone, G. Casalegno *Storia Aperta*, Sansoni
(anche nella versione digitale contenuta in www.hubscuola.it)

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Conoscenze:

Dei contenuti dei moduli di storia presi in esame

Del lessico specifico della disciplina

Competenze:

Dedurre da documenti informazioni di carattere politico, economico, sociale

Organizzare concettualmente le conoscenze storiche

Capacità:

Saper mettere in relazione fatti ed eventi

Saper contestualizzare le vicende di un paese nel più vasto ambito della storia generale

OBIETTIVI SPECIFICI:

Conoscenze:

Delle vicende storiche in Europa e in Italia tra la fine del XIX e gli inizi del XX secolo

Delle conseguenze della I guerra mondiale in Italia e in Europa

Delle vicende europee tra le due guerre

Delle conseguenze in Italia, in Europa e nel mondo della II guerra mondiale

Competenze :

Saper riconoscere ed utilizzare con proprietà alcune concettualizzazioni-base per la storia del '900

Capacità :

Saper individuare collegamenti e relazioni tra le vicende storiche dei diversi paesi studiati

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

L'Alba del Ventesimo secolo

Le trasformazioni sociali della Belle Epoque
La politica nella società di massa
Le grandi potenze
L'Italia liberale di Giovanni Giolitti

La Grande Guerra

Le premesse e le cause del conflitto
1914-1916: la guerra di trincea
1917-1918: la crisi e la vittoria degli Alleati
L'Europa e il mondo dopo la guerra

Il dopoguerra e la crisi del 1929

La crisi economica e politica in Europa
Gli Stati Uniti degli anni Venti
Dalla grande depressione al New Deal

L'Italia fascista

Un drammatico dopoguerra
Il fascismo: dalla nascita allo stato totalitario
La società fascista e i suoi oppositori
L'economia e la politica estera

Il totalitarismo in URSS

Lenin e la fondazione dello Stato sovietico
Stalin: verso la dittatura
L'attuazione del progetto totalitario

La Germania nazista

La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler
Nazismo e antisemitismo
Lo Stato totalitario nazista

La Seconda guerra mondiale

Il mondo verso un nuovo conflitto

Le vittorie dell'Asse

L'Europa nazista e la Shoah

La vittoria degli Alleati

La guerra in Italia

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

Conoscere la collocazione cronologica dei principali avvenimenti studiati;

Esporre un argomento in modo sostanzialmente corretto sotto il profilo formale e sufficientemente logico sotto quello contenutistico;

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 anche se guidati.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale espositivo-sintetica
- Didattica laboratoriale
- Attività di ricerca e/o approfondimento individuali.

STRUMENTI

- Utilizzo del libro di testo
- Mappe concettuali
- Tabelle di riepilogo
- LIM
- Internet
- Audiovisivi

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Due ore settimanali

CRITERI PER LE VERIFICHE

- Partecipazione attiva alla lezione con interventi pertinenti e risposte significative
- Esposizione analitico-sintetica in forma di colloquio
- Interrogazione
- Produzione di relazioni e/o report sull'attività laboratoriale svolta e sull'attività di ricerca e/o approfondimento svolta
- Verifiche scritte strutturate e semi-strutturate

Valutazione:

Delle prove semistrutturate: ai singoli quesiti è attribuito un punteggio il cui valore cambia a seconda delle difficoltà dell'obiettivo da verificare: è ritenuta sufficiente la risposta in cui lo studente sappia dimostrare il possesso di alcune abilità disciplinari anche se i contenuti non sono approfonditi.

Del colloquio orale: si ritiene accettabile la preparazione dello studente che dimostra di conoscere i contenuti disciplinari e utilizza nell'esposizione un linguaggio corretto.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Il mondo bipolare e nuovi scenari mondiali

Il nuovo ordine mondiale (sintesi)

La decolonizzazione (sintesi)

Il mondo bipolare e la disgregazione dell'URSS (sintesi)

Il Medio Oriente e l'integralismo islamico (sintesi)

L'Italia Repubblicana

Gli anni del dopoguerra

Il “ miracolo economico”

La stagione della contestazione e del terrorismo

L'Italia della “seconda Repubblica”

EDUCAZIONE CIVICA

Nel corso dell'anno, lo svolgimento dei programmi di storia ed italiano ha consentito di segnalare alla riflessione alcuni importanti argomenti, come il diritto di voto, il ruolo delle donne nella società del Novecento, i partiti politici, le guerre e le migrazioni. Alcuni di questi temi sono stati approfonditi individualmente, mentre il modulo relativo all'argomento della guerra è stato svolto in laboratorio durante l'orario scolastico.

Pisa, 05/05/2023

16.2 Storia

Docente: prof.ssa Sandra Ceccanti

Libro di testo adottato: Libro di testo: A. R. Leone, G. Casalegno *Storia Aperta*, Sansoni
(anche nella versione digitale contenuta in www.hubscuola.it)

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Conoscenze:

Dei contenuti dei moduli di storia presi in esame

Del lessico specifico della disciplina

Competenze:

Dedurre da documenti informazioni di carattere politico, economico, sociale

Organizzare concettualmente le conoscenze storiche

Capacità:

Saper mettere in relazione fatti ed eventi

Saper contestualizzare le vicende di un paese nel più vasto ambito della storia generale

OBIETTIVI SPECIFICI:

Conoscenze:

Delle vicende storiche in Europa e in Italia tra la fine del XIX e gli inizi del XX secolo

Delle conseguenze della I guerra mondiale in Italia e in Europa

Delle vicende europee tra le due guerre

Delle conseguenze in Italia, in Europa e nel mondo della II guerra mondiale

Competenze :

Saper riconoscere ed utilizzare con proprietà alcune concettualizzazioni-base per la storia del '900

Capacità :

Saper individuare collegamenti e relazioni tra le vicende storiche dei diversi paesi studiati

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

L'Alba del Ventesimo secolo

Le trasformazioni sociali della Belle Epoque
La politica nella società di massa
Le grandi potenze
L'Italia liberale di Giovanni Giolitti

La Grande Guerra

Le premesse e le cause del conflitto
1914-1916: la guerra di trincea
1917-1918: la crisi e la vittoria degli Alleati
L'Europa e il mondo dopo la guerra

Il dopoguerra e la crisi del 1929

La crisi economica e politica in Europa
Gli Stati Uniti degli anni Venti
Dalla grande depressione al New Deal

L'Italia fascista

Un drammatico dopoguerra
Il fascismo: dalla nascita allo stato totalitario
La società fascista e i suoi oppositori
L'economia e la politica estera

Il totalitarismo in URSS

Lenin e la fondazione dello Stato sovietico
Stalin: verso la dittatura
L'attuazione del progetto totalitario

La Germania nazista

La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler
Nazismo e antisemitismo
Lo Stato totalitario nazista

La Seconda guerra mondiale

Il mondo verso un nuovo conflitto

Le vittorie dell'Asse

L'Europa nazista e la Shoah

La vittoria degli Alleati

La guerra in Italia

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

Conoscere la collocazione cronologica dei principali avvenimenti studiati;

Esporre un argomento in modo sostanzialmente corretto sotto il profilo formale e sufficientemente logico sotto quello contenutistico;

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 anche se guidati.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale espositivo-sintetica
- Didattica laboratoriale
- Attività di ricerca e/o approfondimento individuali.

STRUMENTI

- Utilizzo del libro di testo
- Mappe concettuali
- Tabelle di riepilogo
- LIM
- Internet
- Audiovisivi

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Due ore settimanali

CRITERI PER LE VERIFICHE

- Partecipazione attiva alla lezione con interventi pertinenti e risposte significative
- Esposizione analitico-sintetica in forma di colloquio
- Interrogazione
- Produzione di relazioni e/o report sull'attività laboratoriale svolta e sull'attività di ricerca e/o approfondimento svolta
- Verifiche scritte strutturate e semi-strutturate

Valutazione:

Delle prove semistrutturate: ai singoli quesiti è attribuito un punteggio il cui valore cambia a seconda delle difficoltà dell'obiettivo da verificare: è ritenuta sufficiente la risposta in cui lo studente sappia dimostrare il possesso di alcune abilità disciplinari anche se i contenuti non sono approfonditi.

Del colloquio orale: si ritiene accettabile la preparazione dello studente che dimostra di conoscere i contenuti disciplinari e utilizza nell'esposizione un linguaggio corretto.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Il mondo bipolare e nuovi scenari mondiali

Il nuovo ordine mondiale (sintesi)

La decolonizzazione (sintesi)

Il mondo bipolare e la disgregazione dell'URSS (sintesi)

Il Medio Oriente e l'integralismo islamico (sintesi)

L'Italia Repubblicana

Gli anni del dopoguerra

Il “ miracolo economico”

La stagione della contestazione e del terrorismo

L'Italia della “seconda Repubblica”

EDUCAZIONE CIVICA

Nel corso dell'anno, lo svolgimento dei programmi di storia ed italiano ha consentito di segnalare alla riflessione alcuni importanti argomenti, come il diritto di voto, il ruolo delle donne nella società del Novecento, i partiti politici, le guerre e le migrazioni. Alcuni di questi temi sono stati approfonditi individualmente, mentre il modulo relativo all'argomento della guerra è stato svolto in laboratorio durante l'orario scolastico.

Pisa, 05/05/2023

16.3 Matematica

Docente: Chiara Marmeggi

Libro di testo adottato:

Bergamini, Barozzi, Trifone MODULI DI MATEMATICA S_ *Disequazioni e funzioni* ed. Zanichelli

Bergamini, Barozzi, Trifone MODULI DI MATEMATICA U_ *Limiti* ed. Zanichelli

Barozzi, Trifone MODULI DI MATEMATICA V_ *Derivate e studio di funzioni* ed. Zanichelli

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Breve analisi della classe

La quinta pasticceria A è una classe che ho conosciuto in questo anno scolastico. Nel loro percorso scolastico hanno cambiato insegnante di matematica ogni anno, e se questo ha comportato una formazione di base piuttosto fragile, senz'altro li ha resi aperti, flessibili e docili nell'adattarsi al mio metodo. Sono stata ben accolta dalla classe, e un gruppo consistente di studenti mi ha seguito con attenzione sin dal primo giorno di scuola. Purtroppo le lacune riscontrate erano diffuse sull'argomento delle disequazioni, e sapevano poco o niente sulle funzioni. Ho scelto quindi di costruire un lessico matematico essenziale e minimale, quello che si riteneva necessario come prerequisito per la comprensione degli argomenti che avremmo trattato nel corso dell'anno. Ho dedicato i primi mesi a saper determinare dominio, segno e intersezione con gli assi di una funzione (argomenti che di solito si affrontano nella classe quarta). Difficoltà incontrate: due sole ore di lezione a settimana, di cui una in sesta ora; la frequenza non regolare di un gruppo consistente di studenti; uno studio individuale di alcuni non pienamente maturo. Gli studenti possiedono, mediamente, una sufficiente conoscenza dei contenuti trattati e sono in grado di applicarli in semplici esercizi. La maggior parte di loro, inoltre manifesta buone capacità d'analisi di un grafico ed è in grado di affrontare coerentemente ed autonomamente uno studio di funzione intera o fratta. Come generalmente avviene per gli studenti di questo Istituto, anche per questa classe è bene evidenziare che alcuni alunni manifestano difficoltà nell'ambito della Matematica: per loro ho puntato all'acquisizione degli obiettivi minimi, almeno l'analisi del grafico di una funzione.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1: FUNZIONI

Conoscenze

- Concetto di funzione
- Funzioni reali di variabile reale, intere e fratte
- Dominio e codominio di una funzione
- Segno di una funzione
- Ricerca dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- Funzioni continue e discontinue (livello intuitivo)
- Funzioni crescenti e decrescenti (livello intuitivo)
- Funzioni elementari e loro grafico.

Competenze

- Saper determinare il dominio di funzioni intere e fratte
- Saper determinare il segno di una funzione intera o fratta
- Saper determinare i punti d'intersezione con gli assi di una funzione intera o fratta
- Saper individuare, dato un grafico, le parti del dominio dove la funzione cresce oppure decresce
- Saper leggere, dato il grafico di una funzione, il dominio, il codominio, il segno, gli asintoti, i punti di massimo e di minimo, la crescita e la decrescenza.

Capacità

Analisi, sintesi, astrazione.

MODULO 2: LIMITI E ASINTOTI DI UNA FUNZIONE

Conoscenze

- Concetto di limite di funzione
- Limite per x tendente a più o meno infinito. Limite per x che tende ad un valore finito.
- Limite destro e limite sinistro
- Limite di una funzione continua
- Asintoto verticale, orizzontale e obliquo
- Limiti di funzioni razionali intere e fratte
- Forme indeterminate e loro risoluzione ($\infty-\infty$; $0/0$; ∞/∞)
- Funzioni continue
- Punti di discontinuità di una funzione
- Leggere da un grafico di una funzione il valore dei limiti della stessa
- Individuare da un grafico di una funzione quali e quanti asintoti ha la stessa

Competenze

- Saper calcolare il limite di una funzione elementare
- Saper applicare le regole relative all'algebra dei limiti per calcolare quelli che si ottengono a partire dai limiti di funzioni elementari
- Saper determinare un asintoto verticale, orizzontale e obliquo
- Saper risolvere i vari casi di indeterminazione
- Saper individuare i punti di discontinuità e riconoscere la tipologia
- Saper leggere da un grafico il valore dei limiti di una funzione
- Saper individuare da un grafico quali e quanti asintoti ha una funzione

Capacità

Analisi, sintesi, astrazione.

MODULO 3: DERIVATA DI UNA FUNZIONE

Conoscenze

- Derivata di una funzione in un punto
- Significato geometrico della derivata
- Derivata di alcune funzioni elementari
- Algebra delle derivate
- Calcolo della derivata prima di funzioni intere e fratte razionali
- Determinare punti di massimo e minimo relativo di una funzione razionale intera o fratta mediante lo studio della derivata prima
- Leggere da un grafico di una funzione i punti di massimo, di minimo e la crescita e la concavità della stessa.

Competenze

- Saper calcolare la derivata prima e seconda di funzioni intere e fratte
- Saper determinare punti stazionari
- Saper leggere da un grafico i punti di massimo, di minimo e di flesso e la crescita e la concavità di una funzione.

Capacità

Analisi, sintesi, astrazione.

MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE

Conoscenze

- Studio di semplici funzioni razionali intere o fratte.
- Lettura di grafici di funzione.

Competenze

- Data $y=f(x)$ saper individuare il dominio
- Data $y=f(x)$ saper individuare i punti di incontro con gli assi
- Data $y=f(x)$ saper valutare il segno della y
- Data $y=f(x)$ saper valutare l'andamento attraverso i limiti
- Data $y=f(x)$ saper individuare gli eventuali asintoti verticali, orizzontali, obliqui
- Data $y=f(x)$ saper valutare crescita e decrescita, punti di massimo, di minimo
- Data $y=f(x)$ saper disegnare il grafico.

Capacità

Analisi, sintesi, astrazione.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

- Saper determinare dominio, segno e intersezione con gli assi di una semplice funzione razionale intera o fratta
- Saper determinare l'andamento di una funzione razionale intera o fratta, all'infinito o in un intorno di un suo punto utilizzando il calcolo dei limiti
- Conoscere il significato geometrico di derivata e saper calcolare semplici derivate
- Saper trovare eventuali i punti di massimo e minimo relativo di semplici funzioni
- Saper riconoscere da un grafico gli elementi essenziali di una semplice funzione: dominio, segno, asintoti, crescita, limiti, punti di massimo, di minimo.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

I vari moduli sono stati trattati con lezioni frontali, il più possibile partecipate, cercando di stimolare gli alunni con discussioni, dibattiti ed esercizi svolti alla lavagna e al Monitor interattivo. Le esercitazioni sono state individuali e di gruppo. Sono stati forniti dall'insegnante appunti e esercizi per limitare il più possibile lo spazio del calcolo algebrico complicato e per semplificare la presentazione degli argomenti dell'Analisi Matematica, evitando per esempio di parlare di rapporto incrementale.

Gli esercizi assegnati sono stati revisionati e corretti in classe per il maggior numero; grazie all'utilizzo di Classroom, spesso ho corretto i loro quaderni per stimolare il loro impegno nello studio individuale e controllare da vicino che non si venissero a creare misconcetti. Non tutti in questo aspetto hanno lavorato nello stesso modo da cui segue necessariamente un diverso apprendimento e rendimento.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

E' stata utilizzata esclusivamente l'aula ordinaria viste le poche ore settimanali a disposizione: il corso infatti prevede 2 ore settimanali per un totale di 66 ore per l'intero anno scolastico.

Ad oggi 27 aprile sono state svolte 61 ore di lezione, altre 5 rimangono da qui al termine dell'anno scolastico.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Sono state utilizzate sia verifiche scritte, che verifiche orali

I criteri di valutazione adottati per i compiti scritti sono stati verificati i seguenti OBIETTIVI:

- CONOSCENZA (acquisizione dei contenuti)
- COMPETENZA (capacità di applicare idee generali, regole, teorie, in casi particolari e concreti)
- CAPACITA' (di confrontare i dati, di analizzarli, di collegarli, di affrontare l'esercizio in maniera autonoma; di argomentare con chiarezza e usando il linguaggio specifico)

In particolare:

1. La conoscenza del nucleo essenziale della disciplina
2. L'acquisizione di sufficienti competenze applicative
3. La capacità di "leggere" ed interpretare grafici di funzioni
4. La capacità di utilizzare consapevolmente il simbolismo e il lessico matematico.
5. La partecipazione alle lezioni
6. L'altruismo e la capacità di saper lavorare in gruppo
7. La puntualità nelle consegne

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Nelle lezioni che rimangono insegnerò agli studenti come determinare l'equazione di un asintoto obliquo e come si fa a determinare i punti stazionari, gli intervalli di crescita/decrecenza e massimi e minimi relativi di una funzione intera o fratta. Effettuerò interrogazioni per allenarli a sostenere la prova orale dell'esame; lavorerò a gruppi per rafforzare le conoscenze e la capacità espositiva dei migliori e favorire l'apprendimento dei più fragili, facendo leva sulla comunicazione diretta tra pari.

Pisa, 05/05/2023

16.4 Lingua Inglese

Docente: Damiano Barci

Presentazione della classe

La classe non ha avuto continuità didattica nella disciplina tra la classe quarta e quinta; il quadro iniziale evidenziava un gruppo classe piuttosto eterogeneo, sia come competenze di base che come motivazione, interesse e atteggiamento nei confronti del dialogo educativo e della disciplina stessa, con un ristretto gruppo di alunni dotato di ottime competenze sia per quanto riguarda la comprensione che la produzione in lingua, mentre il resto della classe, pur dotato di un'adeguata preparazione di base, si è dimostrato maggiormente incline alla comprensione piuttosto che alla produzione.

Obiettivi generali mediamente raggiunti

Gli studenti hanno avuto l'opportunità di leggere e commentare testi in lingua di vario tipo e di diversa difficoltà, sia specifici per la loro futura figura professionale che riguardanti argomenti svolti in altre materie. Non sono mancati degli excursus riguardo alla letteratura e alla civiltà angloamericana. A livello di produzione, il lavoro si è concentrato sul potenziamento della fluidità espressiva e della correttezza formale, oltreché sul recupero della capacità di produrre frasi - sia scritte che orali - semplici, chiare e comprensibili per gli alunni maggiormente in difficoltà.

Nel corso dell'anno scolastico, la maggior parte degli alunni ha mostrato miglioramenti, sebbene non tutti siano ancora in grado di produrre testi o discorsi sufficientemente chiari, corretti e variegati, a meno che non si tratti di contenuti di breve durata.

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 scienze dell'alimentazione e lab. di pasticceria)
- la fraseologia utile alla comunicazione in ambito professionale

Sono in grado di (competenze):

- comprendere testi scritti di lieve e/o media complessità e durata e coglierne i concetti principali e individuare le informazioni richieste all'interno di essi, oltreché testi orali di analoga complessità e durata inerenti argomenti di studio o generali
- 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

Obiettivi minimi raggiunti

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

Metodi adottati e strumenti utilizzati nel percorso di insegnamento/apprendimento

L'attività è stata portata avanti con lezioni per lo più partecipate: partendo dalla presentazione degli argomenti per poi procedere 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. Si è reso necessario l'utilizzo della lingua italiana durante le spiegazioni onde garantire agli alunni maggiormente in difficoltà una comprensione più immediata dei contenuti più complessi, oltreché per la presentazione dei concetti grammaticali o tecnici più articolati.

La spiegazione e il ripasso degli argomenti proposti sono stati frequentemente accompagnati da attività di listening.

Tutto il materiale proposto non previsto dal libro di testo è stato pubblicato sulla Google Classroom dedicata, che è stato anche il mezzo di consegna dei lavori individuali assegnati per casa.

Verifiche e valutazioni

Le verifiche scritte sono state prove semistrutturate arricchite da quesiti a risposta aperta sugli argomenti proposti e/o esercizi di riempimento.

Sono stati sempre esplicitati gli obiettivi da verificare ed è stato dato loro un punteggio e un peso secondo una griglia definita. Sono stati trasformati i punteggi grezzi in valutazioni/voto (conformi alla scala decimale esplicitata nel POF) sulla base del punteggio minimo per il livello di sufficienza e di criteri predefiniti per le votazioni superiori e inferiori alla sufficienza. 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.

Contenuti

Data la discontinuità didattica della classe con l'anno precedente, buona parte del primo mese dell'anno scolastico è stato utilizzato proponendo attività di produzione scritta onde sincerarsi del livello generale della stessa, oltreché a colloqui orali di breve durata con i singoli alunni o con piccoli gruppi di essi con il medesimo fine.

Dal libro di testo utilizzato: "Mastering Cooking" di C. E. Morris with A. Smith Ed. Eli, sono state analizzate le seguenti letture, comprensive di alcune delle attività proposte:

Module 3 - Food stores and supplies:

- Sourcing suppliers
- Different kinds of suppliers
- Storing food

Module 8 - Menu planning:

- What's in a menu
- Menu formats
- Types of menu
- Buffet menus
- Breakfast, lunch and dinner menus

Module 10 - Safety procedures

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

Module 9 - Diet and nutrition:

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternatives diets
- Religious dietary choices
- Teens and sport diets

Pisa, 05/05/2023

16.5 Lingua Francese

Docente: Rosa Patrizia Chiriaco

Libro di testo adottato: Le Français de la Pâtisserie di Arcangela De Carlo (ed.Hoepli)

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Obiettivo dello studio della lingua francese nella classe quinta è stato quello di rafforzare l'acquisizione di una competenza linguistica generale di livello A2/B1 secondo i criteri stabiliti per le competenze linguistiche nel Quadro Europeo Comune di Riferimento redatto dal Consiglio d'Europa. Durante le ore curricolari, lo studio è stato incentrato sul potenziamento delle competenze linguistiche già acquisite dagli studenti nel quarto anno, affinché ogni studente raggiungesse la maggiore autonomia e capacità espressiva possibile, in relazione al proprio livello di partenza. Sono stati proposti argomenti significativi della sfera della pasticceria e della gastronomia in generale. Sono state proposte letture di approfondimento del settore professionale con attinenza agli argomenti svolti o in corso di svolgimento nella disciplina di indirizzo, per stabilire collegamenti tra le tradizioni gastronomiche locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. L'insegnante ha agevolato la comprensione con semplificazioni e spiegazioni, usando il più possibile il francese come lingua veicolare, incoraggiando l'apprendimento cooperativo e l'intuizione e sollecitando risposte in lingua francese

BREVE ANALISI DELLA CLASSE

La classe è costituita da un gruppo ristretto di studenti (11), 9 ragazzi e 2 ragazze ed il percorso è in continuità dalla classe quarta. L'atteggiamento della maggior parte degli studenti non è sempre stato collaborativo e la partecipazione alle attività proposte solo per alcuni è stata attiva e consapevole. Anche il lavoro assegnato per casa è stato svolto da pochi con cura e impegno. Il gruppo risulta quindi, disomogeneo, in particolare pochi di loro sono in grado di esprimersi oralmente e per iscritto in maniera fluida e corretta, altri manifestano ancora delle difficoltà di espressione e scarsa fluidità nella formazione delle frasi. La comprensione, invece risulta buona o accettabile sia per l'ascolto che per la lettura di testi.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- Conoscere vocaboli ed espressioni di uso professionale più frequente.
- Comprendere frasi orali di media complessità in un contesto chiaro ed intuitivo.
- Ricercare e comprendere in un testo scritto, informazioni di media complessità.
 - Comprendere domande scritte e/o orali, di media complessità relative ad informazioni di vario genere.
- Produrre messaggi orali, e testi scritti di media complessità in contesti professionali.
- Produrre i suoni tipici francesi in maniera accettabile.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Apprendre, s'exprimer et interagir en FLE pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apprendre à reconnaître et à utiliser les ingrédients de base - Savoir présenter une recette - Connaître les différents types de restauration - Connaître les Nouvelles tendances de la restauration en France 	<p>La restauration rapide Le snacking Le street food La restauration commerciale en France La restauration collective à caractère sociale Les enseignes franchisées Le traiteur Les guides gastronomiques La recette de la pâte à pizza Le sandwich jambon beurre</p>
<p>Apprendre, s'exprimer et interagir en FLE pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître des aspects de l'histoire et de la culture et établir des relations avec les traditions françaises des traditions françaises 	<p>La pâtisserie Le métier de la pâtisserie Histoire de la pâtisserie: la préhistoire, Rome, le Moyen Âge, La renaissance.</p>
<p>S'exprimer et interagir en FLE pour acquérir des connaissances concernant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le monde du travail et les différentes techniques liées à la demande d'emploi. - Savoir demander un emploi dans le domaine de la restauration. - Connaître les tâches et les compétences du pâtissier 	<p>La demande d'emploi : Le CV, le mini CV et le CV vidéo Les offres d'emploi Les réseaux sociaux, la lettre de motivation Les tâches et les compétences du pâtissier L'entretien d'embauche : -le mail pour fixer un rendez-vous -des questions pour réussir</p>
<p>S'exprimer et interagir oralement et par écrit en FLE pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les œuvres les plus importantes et la pensée d'un auteur de la littérature française du XIXème siècle - Savoir comprendre et interpréter la pensée d'un auteur de la littérature française du XIXème siècle 	<p>La vie de Charles Baudelaire et les thèmes de ses poèmes. Les fleurs du mal, lecture, traduction et analyse : -l'albatros -Correspondances</p>
<p>Réviser et approfondir les principales structures morpho-syntaxiques des phrases et des principaux temps verbaux.</p>	<p>Révision des principaux temps verbaux à l'indicatif présent Le passé composé Les gallicismes Le futur simple L'imparfait Les pronoms relatifs, COD, COI</p>

ÉDUCATION CIVIQUE	
Connaître l'organisation politique et la chronologie des principaux événements de l'histoire de l'UE	Les étapes de la construction de l'UE L'organisation politique de l'UE Les valeurs et les symboles de l'UE

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

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 sui 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 Workspace

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Le 3 ore svolte settimanalmente si sono svolte quasi sempre in un'aula che consentiva 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 semistrutturate, descrizione, test grammaticali e composizioni; quella orale; brevi esposizioni su traccia o anche prove necessariamente integrate-simulazioni, jeu de rôle, riassunti, commenti ad un testo. 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 una verifica orale 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, sia la correttezza morfosintattica ed ortografica (per lo scritto), sia la correttezza fonologica (orale).

ATTIVITÀ DI

RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Pausa didattica
- Studio assistito in classe
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

A partire dal 5 maggio fino al termine delle lezioni sono previste attività di approfondimento e di rinforzo degli argomenti fin qui svolti.

Pisa, 05/05/2023

16.6 Lingua Spagnolo

Docente: Prof.ssa Rita Oliva

Testo adottato: M. Cervi – S. Montagna, *Al gusto*, Loescher

Testo utilizzato in classe: P. Carrero Casarrubios - J. L. Armendáriz Sanz, *Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina*, Paraninfo

La sezione di Spagnolo della classe, in continuità didattica dalla classe terza, è composta da 8 studenti e, per quanto riguarda la materia, è caratterizzata da un'esperienza di discontinuità didattica e da lacune pregresse, sia dal punto di vista grammaticale, sia da quello delle abilità.

Nel corso dell'anno è stato fatto un recupero di base di alcune delle carenze, tentando di incrementare la partecipazione attiva e la produzione orale. Sono inoltre stati introdotti nuovi argomenti di tipo linguistico e sono state svolte prevalentemente lezioni legate alle competenze tecnico-professionali specifiche del percorso scolastico, che si sono innestate su un discreto lessico di partenza. Infine, si è cercato di sviluppare nei ragazzi le capacità di analisi e sintesi di testi, prodotti e fenomeni relativi alla pasticceria.

I livelli di apprendimento, anche se non completamente omogenei, in quanto legati all'intensità dell'impegno personale, alla frequenza e alle differenti capacità individuali, risultano complessivamente soddisfacenti. Quasi tutto il Gruppo ottiene risultati buoni se non eccellenti, dimostrando anche di avere un considerevole grado di autonomia e uno spiccato senso critico. In generale la classe riesce a trovare soluzioni se guidata e in attività procedenti per graduali passaggi logici.

Merita sottolineare che il dialogo educativo si è evoluto molto dall'inizio del terzo anno e alcuni studenti sono cresciuti sul piano culturale e su quello sociale.

Dal punto di vista disciplinare, il comportamento della classe in generale è stato sempre corretto.

Modulo 1 - Revisión de los contenidos y de las estructuras lingüísticas básicas

Modulo 2 - Il menu. Le bevande [Unidad 05 ¡A comer y beber!]

Tipos de menús y su composición. Menú del día, infantil, a la carta. Tapas y pinchos. Ir/venir
Traer/llevar Pedir/preguntar .

Modulo 3 - Pan y pastelería salada

Conoscere le caratteristiche del pane, gli ingredienti e i processi di preparazione. Elaborare alcuni pani speciali per persone con necessità alimentari specifiche. Preparare specialità di pasticceria salata e sperimentare e valorizzare i risultati usando diversi ripieni.

Video ricetta in spagnolo sulla preparazione del pane.

Modulo 4 - Cremas y rellenos

Preparare creme, ripieni e salse, selezionando gli strumenti e le materie prime necessarie alla loro elaborazione. Conoscere le fasi e i processi di elaborazione e le loro varianti. Conoscere le applicazioni e gli utilizzi finali di questi preparati. Clase invertida.

Modulo 5 - Il colloquio di lavoro [Unidad 06 Trabajar en la restauración]

Sostener una entrevista de trabajo. Los verbos de cambio. *Desde, hace, etc.*

Saper rispondere a un annuncio di lavoro in spagnolo.

Affrontare un colloquio di lavoro in spagnolo. CV e Annunci di Lavoro.

Modulo 6 – Educazione Civica (4 ore)

La Unión Europea: historia y organismos principales con sus funciones.

A partire dal 9 maggio e fino a termine lezioni:

Modulo 7 - Postres en restauración

Conocer las técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como sus posibles variaciones. Crear y diseñar, combinando las distintas elaboraciones básicas que hemos estudiado. Postres básicos. Postres compuestos.

METODOLOGIE/STRUMENTI USATI Metodologie seguite:

- Lezioni frontali espositivo-sintetiche
- Attività di ricerca c/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate
- Lezioni partecipate
- Apprendimento cooperativo
- Distribuzione nell'arco dell'anno dei moduli didattici
- Attività autonome domestiche
- Tipologie di verifiche, cadenze delle verifiche, strumenti di valutazione
- Trasparenza delle valutazioni
- Lezioni interattive (LIM)
- Visione e ascolto di documenti tratti da internet o dai supporti digitali a disposizione.
- Libro di testo
- Piattaforma Google Workspace
- Libro di testo
- Materiale predisposto dalla docente (dispense, fotocopie)
- Materiale audiovisivo
- Internet
- Quiz ludici di ripasso e approfondimento

TEMPI E SPAZI

Le ore settimanali sono 3 per un totale di 99 ore annue.

73 ore svolte fino al 05 maggio 2023, 14 ore da svolgere fino al 10 giugno.

4 ore Ed. Civica in Lingua Spagnola.

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-playing, riassunti, commenti ad un testo, risposte ad una lettera, stesura del CV, composizione di una lettera di presentazione e di una candidatura spontanea per un posto di lavoro.

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 semistrutturato o comprensione del testo. 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 e ortografica (per lo scritto), sia la correttezza fonologica (per l'orale).

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 4 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Verrà affrontato l'ultimo modulo della programmazione. Si procederà al ripasso globale degli argomenti affrontati durante l'anno scolastico; si cercherà di consolidare la competenza linguistica soprattutto orale con attività di role play e simulazioni di situazioni reali in ambito professionale; ripasso delle principali strutture grammaticali.

Pisa, 05/05/2023

16.7 Lingua Tedesca

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). Il piccolo gruppo classe è composto solo da quattro studenti; tre ragazze ed un ragazzo che per la seconda lingua tedesco, si uniscono alla classe di quinta cucina sezione A.

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.

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:

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:

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.

Pisa, 05/05/2023

16.8 IRC

Docente: prof. Marco Masoni

Ho impartito lezioni agli alunni che frequentano la classe per il secondo anno consecutivo. Durante l'a.s. ho notato in quasi tutta la classe una progressiva maturazione verso la scuola, la socialità e la vita in generale, nonostante alcuni atteggiamenti a volte provocatori di alcuni studenti, ma nei limiti della normalità dell'inevitabile caos interiore adolescenziale. E' una classe che ha conseguito mediamente risultati più che buoni. Tutti gli alunni si sono avvalsi dell'insegnamento di Religione Cattolica.

Il gruppo degli studenti durante l'anno scolastico ha inoltre evidenziato una buona educazione, partecipazione attiva e ha dimostrato, pur con qualche differenziazione, un buon livello di interesse e coinvolgimento sia negli argomenti che nelle metodologie proposte.

ATTIVITA' PROGRAMMATE NEL PERIODO COMPRESO TRA LA STESURA DEL DOCUMENTO FINALE E L'INIZIO DELL'ESAME DI STATO

Saranno svolte attività come contributo per la preparazione dell'Esame di Stato, riepilogando il modulo su Alimentazione e Religioni e portando a termine il modulo "Cittadinanza e Costituzione".

METODI ADOTTATI

- peer education
- brainstorming
- lezioni dialogate con discussioni stimolate e partecipate
- lezioni frontali
- analisi guidata dei testi
- schematizzazione dei contenuti
- visione di interviste e documentari

STRUMENTI

Libri di testo, quaderno e appunti personali, LIM

TEMPI

È prevista un'ora settimanale, dunque 33 ore di Religione all'anno.
Sono state svolte alla data in cui si riunisce il Consiglio di Classe 23 lezioni.
Prima del termine delle lezioni saranno svolte altre 4 lezioni.

VALUTAZIONE COMPETENZE, CONOSCENZE E ABILITÀ SPECIFICHE

Gli alunni hanno mediamente conseguito risultati buoni. La valutazione, nel suo complesso, raccoglie l'osservazione del docente durante la lezione e l'approccio dello studente alle tematiche proposte, soprattutto a livello di interesse e partecipazione. Si è privilegiata una valutazione qualitativa, che privilegia un'attenzione per lo studente in quanto persona.

CLASSE 5A pasticceria - Programma svolto

MODULO 1: perché fare religione a scuola

- L'insegnamento della religione a scuola: un fatto di cultura e non di catechismo.
- Presentazione del programma annuale
- Brainstorming sulla parola 'spiritualità'

MODULO 2: il fattore religioso, il sacro

- le proteste femminili in Iran, che collegamento con la religione?
- la verticalità delle religioni monoteiste
- l'importanza decisiva della Pasqua nel Cristianesimo
- Genesi 2 e 3: la creazione, l'Uomo e la Donna, la tentazione e la responsabilità.
- Circle time sulla festa del Natale e come è vissuta da ognuno.

MODULO 3: il buddhismo

- cenni dottrinali e comportamentali della religione buddhista, differenze con l'induismo
- visione del film "Il Piccolo Buddha", con discussione in classe.

MODULO 4: l'etica, la coscienza e la comunicazione

- differenze tra etica, coscienza, morale
- la coscienza di sé: scrittura di una 'lettera a se stesso'
- questionario di autovalutazione
- autostima, autonomia e creatività: analisi delle tre parole, relazioni e collegamento con riferimento a esperienze personali

MODULO 5: la tragedia della Shoah

- come si arriva storicamente alla Shoah
- visione del film "Jo-Jo Rabbit", con discussione in classe

MODULO 6: il cibo nelle principali religioni, cenni e ragioni

- introduzione generale.
- L'alimentazione nel Cristianesimo
- L'alimentazione nell'ebraismo (Kosher ecc.).
- L'alimentazione nell'islam: Ramadan, Halal / Haram ecc.
- L'alimentazione nell'induismo e nel buddhismo

MODULO 7: cittadinanza e costituzione

- gli articoli della Costituzione Italiana in cui è coinvolta la religione, con particolare attenzione agli artt. 3, 7, 8, 19, 20: lettura, analisi, discussione
- importanza della partecipazione alla vita scolastica e sociale
- consapevolezza nella comunicazione (di tutti i tipi) con gli altri

Testi utilizzati: *A Lauto convito*, EDB; *A tavola con le religioni*, EDB

Strumenti: quaderno personale.

Lezione partecipata, brainstorming, circle time, peer education, cooperative learning.

Pisa, 05/05/2023

16.9 *Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva*

Prof. Sandro Rovella

La principale finalità della disciplina è quella di fornire agli studenti elementi per 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.

A fine percorso l'allievo ha acquisito competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. In particolare, sarà in grado di applicare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

- Interpretare la richiesta, lo sviluppo e le nuove tendenze 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;
- Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali, utilizzando la rete e gli strumenti informatici;
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico- alberghiera;
- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei servizi di accoglienza e ospitalità;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

CONOSCENZE

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

- Turismo sostenibile;
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing;
- Il marketing pubblico, privato e integrato;
- L'analisi interna e esterna. Il targeting, il posizionamento e le scelte strategiche;
- Le leve di marketing;
- Il piano di marketing;
- Strategia dell'impresa e scelte strategiche;
- Pianificazione e programmazione aziendale;
- Controllo di gestione;
- Business plan e Marketing plan;
- La disciplina generale sui contratti, gli elementi essenziali del contratto, i contratti delle strutture ricettive.

ABILITA'

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;
- Redigere un business plan e un piano marketing di una impresa del settore turistico-alberghiero;

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE

Le varie unità formative sono state presentate in fase iniziale con la lezione frontale sfruttando come mediatore la LIM – stream classroom e successivamente approfondite attraverso esercitazioni mirate, cercando sempre di stimolare la discussione in classe, in modo da coinvolgerla attivamente e far emergere capacità critica.

Per molti argomenti la docente ha creato delle mappe concettuali/materiale di supporto, messe a disposizione attraverso la piattaforma Gsuite, in modo da supportare gli alunni nella fase di studio individuale.

Nel mese di Febbraio è stata dedicata una settimana al recupero per coloro che presentavano valutazioni negative nel primo quadrimestre e al resto della classe sono state assegnate esercitazioni per potenziare la preparazione. In ogni caso, quando si è reso necessario, sono stati svolti dei recuperi in itinere.

Per una migliore preparazione in vista dell'esame di Stato, alla classe è stato chiesto di realizzare dei lavori di approfondimento da svolgere in gruppo.

In altre occasioni si sono svolte sessioni di lettura e discussione in classe di articoli di giornali o la visione di meeting registrati con riferimento al settore turistico. Gli alunni hanno partecipato positivamente e hanno realizzato dei buoni elaborati dimostrando competenze in applicativi di supporto alle presentazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Oggetto della valutazione è l'apprendimento e il raggiungimento degli obiettivi disciplinari espressi in termini di conoscenze, competenze e abilità. Rientrano nella valutazione anche il comportamento (il rispetto delle persone, delle regole e dell'ambiente scolastico), e i fattori che influiscono sull'apprendimento (frequenza scolastica, partecipazione e impegno). Inoltre, la docente ha tenuto conto della situazione di partenza e della crescita graduale e l'interesse mostrato dall'allievo al percorso proposto durante l'intero anno scolastico.

Durante i periodi di DAD la verifica formativa ha tenuto conto del rispetto dei tempi di consegna, della restituzione degli elaborati corretti e del livello di interazione durante le video lezioni.

Sono state effettuate verifiche scritte, strutturate, semi-strutturate e orali. Tutte le verifiche scritte ad

eccezione di una, sono state svolte in presenza. Le verifiche orali sono state fatte con l'obiettivo di accertare oltre alla conoscenza le capacità di analisi, di sintesi e di collegamento nell'intero programma, e la capacità di aver fatto propria la terminologia tecnica adeguata. Nel secondo quadrimestre le verifiche orali sono state svolte partendo da un documento.

STRUMENTI DIDATTICI – LIBRI DI TESTO ED ALTRI MATERIALI

Per quanto attiene lo svolgimento del programma è stato seguito il libro di testo:

Gestire le imprese Ricettive Up Accoglienza turistica (S. Rascioni e F. Ferriello) – Rizzoli Education- Tramontana

Il testo è stato integrato con articoli di riviste di settore , video, dispense, schemi, diagrammi e mappe preparati dalla docente caricati su piattaforma Gsuite

TEMPI E SPAZI

Lo spazio utilizzato è l'aula scolastica e la Classroom virtuale di G-Suite.

I tempi sono:

N° 4 ore settimanali

N° 132 ore annuali

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI (suddivisi in moduli):

MODULO 1 - IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Organismi e le fonti normative internazionali (*generalità*)
- Il mercato turistico nazionale
- Organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

MODULO 2 - IL MARKETING

GLI ASPETTI GENERALI

- Definizione marketing;
- Il concetto di valore: la piramide di Maslow;
- evoluzione del ruolo del marketing (ORIENTAMENTO ALLA PRODUZIONE/ ORIENTAMENTO ALLE VENDITE/ORIENTAMENTO AL CLIENTE/ORIENTAMENTO AL MERCATO)
- Dal marketing 1.0 al marketing 4.0 (*generalità*)
- La differenza tra marketing operativo e marketing strategico
- Il marketing turistico, marketing territoriale e il destination marketing

IL MARKETING STRATEGICO

- Le fasi del marketing strategico
- Analisi interna
- Analisi della concorrenza
- Analisi della domanda
- Segmentazione
- Targeting
- Posizionamento
- Determinazione obiettivi strategici

IL MARKETING OPERATIVO

- Le 4 P del marketing: Prodotto, Prezzo, Promotion e Placement
- La politica di prodotto e il ciclo di vita del prodotto
- Le politiche di prezzo
- La determinazione del P per un prodotto della struttura ricettiva
- I canali distributivi
- Politica di comunicazione: Pubblicità di prodotto e istituzionale; i canali comunicativi con accenni ai media innovativi (internet/web); Le principali attività promozionali;

WEB MARKETING

- il web marketing
- I principali strumenti di web marketing: i siti web aziendali, portali di settore, i social media, i blog.

IL PIANO MARKETING

- il piano marketing: definizione, funzione e composizione

(*) Per una migliore comprensione sono stati ripresi i seguenti concetti sviluppati nel quarto anno:

- La contabilità gestionale
- La classificazione dei costi
- La configurazione di costo
- I principali metodi di calcolo dei costi: direct costing e full costing
- Break even analysis
- La determinazione e la rappresentazione del punto di equilibrio.

MODULO 3 - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- L'analisi SWOT
- La vision e la mission dell'impresa (*nozioni*)

IL BUSINESS PLAN

- Il Business Model Canva e Il Business Plan e il suo contenuto

MODULO 4 - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE

- Il contratto e gli elementi essenziali del contratto
- L'adempimento e l'inadempimento
- La responsabilità contrattuale, civile e penale (*aspetti generali*)
- Il contratto di albergo, il contratto di Banqueting, Contratto di Catering

Per i moduli 2, 3 sono state effettuate numerose esercitazioni di gruppo in classe.

Pisa, 05/05/2023

16.10 Scienze e cultura dell'alimentazione

Docente: Lonetti Giuseppina

OBIETTIVI GENERALI:

Ampliare ed approfondire le conoscenze e le competenze acquisite nella disciplina nel precedente corso di studi (primo biennio e terzo anno di qualifica) procedendo ad un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali e igienici legati alla ristorazione

• OBIETTIVI SPECIFICI:

- Conoscere le principali cause di contaminazione chimica e biologica degli alimenti.
- Conoscere le principali tossinfezioni alimentari e capire la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo.
- Capire il ruolo degli additivi alimentari.
- Conoscere le linee guida per una sana alimentazione.
- Saper utilizzare gli strumenti (formule, tabelle e grafici) per valutare il peso desiderabile di una persona.
- Saper leggere e interpretare correttamente le tabelle L.A.R.N. e le tabelle di composizione chimica degli alimenti.
- Conoscere le regole per realizzare una dieta equilibrata ed indicarne le caratteristiche in funzione delle varie necessità fisiologiche o nel caso di situazioni patologiche

•

CONTENUTI

MODULO 1: SICUREZZA SUL LAVORO

UNITÀ 1 CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

Tecniche di conservazione degli alimenti

Conservazione con le basse temperature

Conservazione con le alte temperature

Conservazione per sottrazione di acqua

Conservazione in ambienti modificati

Metodi chimici di conservazione (uso di zucchero, sale, aceto, olio)

L'affumicamento

UNITÀ 2

CONTAMINAZIONI DEGLI ALIMENTI

Contaminazioni fisiche e chimiche

Le micotossine

Agrofarmaci e farmaci veterinari

I metalli pesanti

Sostanze cedute dai materiali a contatto con gli alimenti

Contaminazioni biologiche

Microrganismi e tipi di contaminazioni

Virus (Epatite)

Batteri (fattori ambientali e crescita microbica)

Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche (Salmonellosi, Bacillus Cereus, Listeriosi,

Botulismo, Clostridium Perfringens)
Malattie causate da prioni
Parassitosi: Teniasi, Anisakidos, Toxoplasmosi
Muffe

UNITÀ 3 IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ

Requisiti di igiene
Igiene degli ambienti di lavoro
Igiene del personale e dei locali
Sicurezza alimentare
Pacchetto igiene,
Tracciabilità e Rintracciabilità di filiera
Sistema HACCP
Le fasi preliminari dell'HACCP
I principi dell'HACCP

Frodi alimentari
Adulterazioni
Sofisticazioni
Contraffazione
Etichettatura degli alimenti
Classificazione degli additivi alimentari
Conservanti antimicrobici
Gli antiossidanti ·
Agenti gelificanti ed Emulsionanti ·
Coloranti ed Edulcoloranti ·
Esaltatori di sapidità

MODULO 2: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA

UNITÀ 1 PRINCIPI DI DIETETICA E MODELLI ALIMENTARI DI RIFERIMENTO

Valutazione della composizione corporea
Indice di Massa Corporea (I. M. C)
Strumenti utili per la formulazione della dieta equilibrata:
I LARN
Tabelle di composizione degli alimenti
Metabolismo basale e fabbisogno energetico
Termogenesi indotta dalla dieta
Ripartizione dei nutrienti durante la giornata in età adulta
Linee guida per una sana alimentazione

UNITÀ 2 DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE

Dieta equilibrata in gravidanza
Dieta equilibrata nell' allattamento
Dieta equilibrata nell'età evolutiva
Dieta equilibrata nell'età adulta
Dieta equilibrata nella terza età

UNITÀ 3 DIETE E STILI ALIMENTARI

Dieta mediterranea

Piramide della dieta mediterranea

MODULO 3: DIETA EQUILIBRATA NELLE PATOLOGIE

DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

La dieta nelle malattie cardiovascolari

Iperensione arteriosa

Iperlipidemie e Aterosclerosi

La dieta nelle malattie metaboliche

· Sindrome metabolica

· Obesità

- Diabete

- Tumore

Allergie e intolleranze alimentari

Allergie alimentari

Caratteristiche delle Intolleranze alimentari

L'intolleranza al lattosio ·

La celiachia

METODI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO FORMATIVO:

- lezioni frontali e partecipate
- discussioni in classe
- uso del libro di testo: Silvano Rodato "Alimentazione oggi"
- schematizzazione di contenuti (mappe concettuali)

TEMPI E SPAZI:

Le lezioni sono state svolte normalmente nelle aule dell'istituto. Per quanto riguarda i tempi, sono state impiegate 4 ore settimanali come previsto dal programma ministeriale

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche sono stati utilizzati:

- prove strutturate e semistrutturate con quesiti a scelta multipla, a inserimento, vero o falso
- domande aperte
- simulazione Prova di Esame
- colloqui orali
- interrogazioni
- interventi spontanei durante le lezioni e le discussioni in classe

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 ed esporre gli argomenti e infine il livello di approfondimento e di rielaborazione personale, in accordo con i criteri di valutazione riportati nel P.T.O.F. di istituto.

Pisa, 05/05/202

16.11 *Scienze Motorie e Sportive*

Docente: Fracchia Fabio

Libro di testo adottato: Più movimento, Fioretti, Dea Scuola,

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Acquisire competenze minime teoriche delle specialità degli sport , essere in grado di organizzare una seduta di allenamento in relazione ad uno sport individuale effettuato,

OBIETTIVI SPECIFICI:

Conoscere gli elementi fondamentali della Storia dello sport. Conoscere ed utilizzare le strategie di gioco e dare il proprio contributo personale. Conoscere le norme di sicurezza e gli interventi in caso di infortunio. Conoscere i principi per l'adozione di corretti stili di vita.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO (specificare anche gli obiettivi)

Sviluppo delle capacità motorie (coordinative e condizionali) attraverso esercitazioni individuali e di gruppo

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

Consolidare la conoscenza di sé, la coscienza delle proprie capacità motorie e dei propri limiti. - Miglioramento delle funzionalità fisiologiche sportive.

Miglioramento dell'aspetto relazionale e sociale attraverso una didattica inclusiva e interattiva

A livello operativo gli obiettivi minimi sono stati ricercare e accettare l'interazione compagni compagni, collaborare se stimolato, concludere la propria parte di lavoro nei tempi prestabiliti, rispettare le regole.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Sul piano tecnico esecutivo, la proposta didattica sarà orientata verso una conoscenza del movimento nei suoi elementi progressivi, visto analiticamente e sotto il profilo del potenziamento atletico. In relazione alle diverse esigenze operative si utilizzeranno i seguenti metodi: metodo prescrittivo, per prove ed errori, problem solving, metodo cooperativo, peer teaching.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Le lezioni si svolgono una volta alla settimana e hanno la durata di 90 minuti all'interno di una palestra delle dimensioni di un campo da pallavolo. La palestra si trova all'esterno dell'istituto a 15 minuti di cammino.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Il voto alla fine di ogni periodo sarà unico. Per quanto riguarda il numero minimo delle valutazioni, esse saranno almeno tre, per ogni periodo, di cui almeno uno di teoria. Le verifiche pratiche, scritte e orali tenderanno ad accertare il grado di conoscenza e i ritmi di apprendimento dei singoli studenti nonché la precisione, l'ordine e la rapidità di esecuzione. Concorreranno inoltre alla valutazione: l'osservazione del lavoro personale dell'alunno svolto sia in classe che a casa l'analisi degli interventi fatti durante la discussione degli esercizi i progressi dimostrati dai singoli alunni rispetto alla situazione di partenza, tenuto conto dell'impegno evidenziato.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

Il recupero è previsto in itinere, con eventuale pausa didattica per permettere a tutti gli alunni il graduale ripristino o il rinforzo delle abilità e delle competenze che si sono rivelate più fragili ed insicure. In questa fase ogni componente della classe viene coinvolto con ruoli diversificati in base agli obiettivi da raggiungere, utilizzando i metodi collaborativi e del "peer education". La correzione è sempre personalizzata e, in caso di disabilità, individualizzata in modo da rendere il percorso di apprendimento più efficace possibile. Prima di affrontare nuovi contenuti didattici tutti gli studenti dovranno aver raggiunto un livello minimo di consolidamento delle abilità e delle conoscenze richieste

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Verranno svolti dei moduli di approfondimento, consolidamento e di completamento della programmazione.

Pisa, 05/05/2023

16.12 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore pasticceria

Docente: Prof. Giacomo Cravero

Libro di testo: Masterlab Pasticceria per il secondo biennio e quinto anno di G.Frangini. Le Monnier, 2014.

Le lezioni di laboratorio sono state coerenti con gli argomenti studiati in teoria. Il processo di apprendimento si è realizzato per mezzo di un circuito virtuoso tra la teoria e la pratica in un percorso circolare che nel laboratorio richiama ciò che gli studenti hanno letto, studiato, argomentato con l'insegnante e dove ciò che si è sperimentato con le proprie mani viene ulteriormente elaborato mediante momenti di riflessione guidata su comportamenti professionali, scelte di metodi di lavoro, analisi del processo e delle variabili in esso intervenute e dei prodotti ottenuti. Il docente ricopre un ruolo di controllo e supervisione indirizzando e correggendo gli alunni in tutte le fasi del lavoro.

Il quadro orario della classe quinta prevede lo svolgimento di 5 ore settimanali, 3 ore di lezione in laboratorio e 2 ore di lezioni teoriche in aula, una delle quali in compresenza con la materia scienze e cultura dell' alimentazione.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Gli studenti hanno perseguito nel corso del quinquennio obiettivi prefissati e formalmente organizzati.

Obiettivi professionali che richiedono competenze di livello generale per gli operatori del settore di produzione alimentare quali:

- adozione di criteri di igiene personale, professionale e nell'ambito dei sistemi di prevenzione, di atteggiamenti idonei e opportuni in riferimento ai lavori svolti (ordine e pulizia in generale, previsione e prevenzione dei rischi etc.) in riferimento alla normativa HACCP e Reg.CE 852/2004 e testo unico in materia di sicurezza legge 81/2008,
- stesura di un piano di sanificazione,
- applicazione di normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei

prodotti .

Obiettivi tecnici e pratici che richiedono competenze riferite al settore specifico, quali:

- conoscenza delle attrezzature, dei macchinari e degli utensili in uso e dei materiali di consumo,
- conoscenza delle materie prime,
- gestione delle linee del freddo,
- gestione delle linee dei forni,
- applicazione e controllo del sistema haccp.

Le ore di Laboratorio hanno consolidato il percorso esperienziale completato durante l'ultimo triennio di frequenza. I moduli affrontati sono la sintesi di tale percorso e sono stati affiancati ad uno sviluppo sul piano teorico di argomenti che integrano la parte pratica con lo studio approfondito delle tendenze dei consumi del prodotto dolciario nell'Italia attuale con particolari riferimenti alle specifiche caratteristiche nutrizionali, alla tradizione regionale e locale e all'organizzazione del lavoro in ambito professionale.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1 IMPASTI DI BASE	Pasta frolla (crostate, basi per torte), pasta sfoglia (rustici, sfogliatine dolci, basi per torte), paste montate, pasta choux (bigne', Paris-Brest),craquelin, plum cake al cioccolato e alla vaniglia.
Modulo 2 CREME DI BASE	Crema pasticcera, crema diplomatica, crema bavarese, crema inglese, crema zabaione
Modulo 3 DOLCI MORBIDI	Mousse (cioccolato), cremoso al cioccolato, bavaresi (crema e cioccolato), semifreddi (caffè), panna cotta.
Modulo 4 PASTE FRIABILI	Frollini, ovis mollis, tartellette alla frutta, pasta frolla ricca e alle mandorle
Modulo 5 PICCOLA PASTICCERIA	Brutti e buoni, ricciarelli, baci di dama, ricciarelli e zuccherini.
Modulo 6 PASTE LIEVITATE	Pizza , focaccia, panini semi dolci, grissini, croissants, brioches, babà e maritozzi.
Modulo 7 CIOCCOLATERIA	Temperaggio del cioccolato, cioccolatini ripieni e tartufi dolci.
Modulo 8 COTTURA DELLO ZUCCHERO	Cottura dello zucchero.
Modulo 9 LE MERINGHE	Meringa, meringa italiana, spumiglia.
Modulo 10 PASTICCERIA INTERNAZIONALE	Torta sacher, tarte au citron, torta saint Honorè, torta mimosa, torta diplomatica, torta millefoglie.

OBIETTIVI SPECIFICI

Competenze

Gli allievi, in seguito al percorso formativo ed educativo di questi cinque anni sono mediamente in grado di:

- valorizzare e promuovere nuove tecniche di lavorazione, le tradizioni locali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenze e tracciabilità dei prodotti;
- predisporre prodotti dolciari e da forno coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare i prodotti tipici (made in Italy);
- condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Abilità

In termini di abilità gli alunni, anche con il supporto del docente, sono in grado di:

- individuare i fattori che determinano l'elaborazione delle ricette, nel rispetto della stagionalità, tipicità e target dei clienti;
- conoscere le caratteristiche dei vari stili di pasticceria: classica, rivisitata, territoriale;
- applicare le tecniche base di cottura e conservazione ai prodotti dolciari; produrre impasti base di creme, farce, torte e dolci ; produrre impasti lievitati come focacce e pane;
- apportare alle ricette originali di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria;
- organizzare il servizio di banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi;
- adottare i comportamenti corretti nel rispetto della normativa sulla prevenzione igienica e degli infortuni;
- operare nel rispetto del piano HACCP;
- saper scegliere gli alimenti idonei per regimi dietetici specifici (celiachia, diabete, intolleranza al lattosio) e comporre pietanze dagli aspetti organolettici armonici;

Conoscenze

In termini di conoscenze gli alunni, anche con il supporto del docente, conoscono:

- tecniche di cottura e presentazione del dolce;
- tipologie di pasticcerie;
- sicurezza e tutela della salute nell'ambiente e nel luogo di lavoro;
- lessico e fraseologia di settore;
- prodotti dolciari e tutela del marchio di qualità;
- prodotti tipici della regione di appartenenza;
- organizzazione del laboratorio di pasticceria e della produttività.
- sistema HACCP
- tipologie di intolleranze alimentari

METODI ADOTTATI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Le lezioni si sono svolte con il supporto del libro di testo Masterlab (volume unico) autore: Frangerini, editore Le Monnier

- lezioni tecnico pratiche in laboratorio
- lezioni frontali e partecipate
- utilizzo di internet
- utilizzo del ricettario

TEMPO E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Il quadro orario della classe quinta prevede lo svolgimento di 5 ore settimanali, 3 ore di lezione in laboratorio (laboratorio di pasticceria) e 2 ore di lezioni teoriche in aula, una delle quali in compresenza con la materia scienze e cultura dell' alimentazione.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Interrogazioni orali e interventi spontanei durante le lezioni in aula. Osservazioni durante le attività pratiche di laboratorio in pasticceria. Simulazioni orale d'esame.

Le valutazioni pratiche hanno tenuto conto dei progressi emersi durante l'attività di laboratorio,

l'autonomia raggiunta e il livello di conoscenza dimostrato.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Pausa didattica
- Studio assistito in classe
- Studio individuale

ATTIVITA' SVOLTE DALLA CLASSE

- Nel mese di marzo, la classe ha partecipato alla visita presso lo stabilimento della Perugina frequentando anche al corso sul cioccolato.
- Alcuni allievi si sono preparati per partecipare al concorso nazionale italiano di pasticceria.
- In varie occasioni, la classe si è prestata per la realizzazione di prodotti di pasticceria dolci e salati per le ordinazioni del Bar del Matteotti e per le colazioni dello stesso locale.
- In molte occasioni, gli alunni hanno partecipato alla preparazione per la cena del Martedì del Matteotti

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

A partire dal 5 maggio fino al termine delle lezioni sono previste attività di approfondimento e di rinforzo degli argomenti fin qui svolti.

Pisa, 05/05/2023

16.13 *Tecniche di gestione e organizzazione dei processi produttivi*

Docente: Riccardo Liberato Carbonaro

Profilo della classe

Durante tutto l'anno scolastico la classe si è dimostrata superficialmente interessata agli argomenti illustrati durante le lezioni, fatta eccezione per alcuni elementi mediamente interessati alla materia i quali hanno dimostrato un impegno sopra la media.

Gli studenti hanno dimostrato spesso di avere importanti lacune per quanto riguarda temi relativi alla stessa materia trattati l'anno precedente soprattutto riguardanti l'elettromagnetismo.

Si rileva anche la diffusa abitudine di integrare le scarse conoscenze accumulate per mezzo dello studio della materia con conoscenze pregresse non completamente attinenti.

Ove richiesto invece molto spesso è risultato difficile il processo di armonizzazione delle competenze derivanti dallo studio di altre materie con quelle tipiche della disciplina in oggetto.

Gli argomenti teorici sono stati trattati privilegiando gli aspetti produttivi e funzionali con l'utilizzo di schemi, immagini fotografiche e grafici tecnici.

La maggior parte degli studenti della classe raggiunge un risultato accettabile nella produzione scritta di semplici argomenti descrittivi sui principali argomenti affrontati.

Nella produzione orale sono stati raggiunti risultati migliori grazie alla guida costante dell'insegnante.

Si evidenziano carenze nell'esposizione di argomenti tecnici mentre risulta più proficua una esposizione guidata su aspetti più legati alle esperienze personali a causa dell'utilizzo diretto delle macchine utilizzate in pasticceria.

Durante la visita guidata presso la fabbrica di cioccolato Perugina gli studenti hanno potuto vedere di persona alcune delle macchine per la lavorazione del cioccolato e della frutta secca illustrati in classe.

Obiettivi didattici minimi

Il candidato sa identificare nome, funzionamento, e struttura delle principali macchine usate nel laboratorio di pasticceria e nell'industria pasticceria.

Il candidato sa produrre semplici schemi, grafici e tabelle relativamente alle tecniche reticolari utilizzate nella gestione di un processo produttivo.

Metodologie e materiale didattico

Per raggiungere gli obiettivi prefissati sono state utilizzate lezioni frontali ed esercitazioni basati su materiale prodotto dal docente sulla base del libro di testo dell'anno precedente e corrente (Biffaro, Labile, Labile; Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi vol. 1 e vol. 2).

Materiale audiovisivo reso disponibile dai fornitori del settore alimentare on line.

Gli appunti e le slides delle lezioni sono sempre stati consultabili dagli studenti tramite l'applicazione "Google Classroom".

TESTO IN ADOZIONE: C. V. Biffaro, R. Labile, R. Labile – Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi volumi 1 e 2

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI

VALUTAZIONE

La preparazione degli alunni è stata testata attraverso prove scritte con domande a risposta aperta e chiusa e per mezzo di verifiche orali guidate.

La valutazione si è basata sulla quantità di conoscenze accumulate, sulla qualità dell'esposizione, sulla precisione dell'analisi di problemi e identificazione di strategie risolutive legate a semplici problemi pratici.

EDUCAZIONE CIVICA

L'uso responsabile del Web, materiale video reperibile sulla piattaforma web "youtube"

Contenuti

Trasportatori industriali: generalità, classificazione, gestione trasporti
Trasportatori a rullo, a nastro, a catena, vibranti, pneumatici, robotici
Elevatori

Attrezzature per la cottura:

Trasmissione del calore ed elementi di un forno
Bilancio dell'energia, la potenza elettrica e termica
Esercizi numerici
Forno elettrico statico, a convezione (elettrico e a gas), elettrico combinato
alcune nozioni insite nel manuale tecnico di un forno:
Il codice IP, le sonde termiche, il vetro temperato, la durezza dell'acqua
Il forno rotativo
Il forno a microonde
Friggitrice

Macchine di uso generale:

La mescolatrice planetaria
Impastatrice a bracci tuffanti
Impastatrice a forcella e a spirale
Cutter
Raffinatrice

Macchine per lievitati:

Armadio per la lievitazione, cella di fermalievitazione

Macchine per raffreddare:

Armadi e celle frigorifere con schema di funzionamento
Gelatiera e macchina per gelati espressi
Montapanna

Macchine per il cioccolato

Ricopritrice
Temperatrice
Pralinatrice

Macchine per conservare:

Pastorizzatore
Confezionatrice sottovuoto

Gestione dei processi produttivi:

Focus e Layout per processo, per prodotto, per sistemi misti

tecniche reticolari:

CPM

calcolo date fine al più presto e al più tardi delle attività

calcolo durata progetto

calcolo del ritardo totale

percorso critico

PERT

diagramma di Gantt,

APPENDICI

MACROAREA TEMATICA DI EDUCAZIONE CIVICA PER LE CLASSI QUINTE (come da PTOF):

" Cittadinanza attiva nello Stato, nel mondo e nel Web"

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSE 5 pasticceria

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE
<p>COSTITUZIONE "Cittadini del mondo"</p> <p>☐ La Costituzione e l'ordinamento dello Stato</p> <p>Storia e caratteri della costituzione: Il referendum del 2 giugno. l'assemblea costituente. le festività civili italiane.</p> <p>☐ Il diritto di voto (Art. 48) e le conquiste femminili</p> <p>☐ Istituzioni dello stato italiano</p> <p>La divisione dei poteri, il parlamento, il governo, il presidente della repubblica la magistratura e la corte costituzionale</p> <p>☐ Rapporti tra Stato ed organizzazioni sovranazionali ed internazionali</p> <p>Le organizzazioni sovranazionali : in particolare l'U.E. (evoluzione storica,</p>	<p>Contestualizzare la Costituzione individuandone le matrici storiche, culturali, politiche e sociali</p>	<p>Saper utilizzare le informazioni apprese e le abilità acquisite operando confronti tra i vari ordinamenti statali.</p>	<p>Storia Italiano</p>	<p>1 1</p>
	<p>Riconoscere il percorso storico che ha portato al suffragio universale.</p>	<p>Orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali all'interno di un sistema di valori sanciti dalla Costituzione.</p>	<p>Storia</p>	<p>3</p>
	<p>Conoscere ed analizzare le funzioni la struttura e le interrelazioni tra gli organi costituzionali dello Stato</p>	<p>Individuare gli elementi che caratterizzano la Repubblica Parlamentare. Sapere cogliere l'attuale divario tra Costituzione formale e Costituzione materiale</p>	<p>Diritto e tecnica amministrativa</p>	<p>8</p>
	<p>-Interpretare e valutare il significato politico ed economico della integrazione europea. -Individuare le relazioni intercorrenti tra le istituzioni comunitarie e le</p>	<p>Comprendere il ruolo politico-economico delle istituzioni. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione Europea e</p>	<p>Storia, Francese</p>	<p>2 5</p>

<p>☐ Educazione alla cittadinanza attiva</p>	<p>L'educazione al volontariato. Elementi di base in materia di protezione civile.</p>	<p>La rianimazione cardiorespiratoria BLS. Il consenso informato. La donazione del sangue. Patentino BLSD (Defibrillatore) e Rianimazione cardiopolmonare.</p>	<p>Religione Scienze Motorie</p>	<p>1 1</p>
<p>☐ Educazione stradale</p>	<p>Guida e reati. La mobilità sostenibile.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema.</p>	<p>Scienze Motorie</p>	<p>1</p>
<p>☐ Educazione alla legalità</p>	<p>Mafia e mafie: ecomafia, agromafia, archeomafia</p>	<p>L'intervento contro le mafie. Le origini della mafia. L'estensione delle mafie. I colletti bianchi. Mafia e sport.</p>	<p>Italiano storia</p>	<p>1 1</p>
<p>☐ Legalità nello sport (fair play – doping).</p>	<p>Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</p> <p>Conoscere l'importanza di uno stile di vita sano per il mantenimento di un buono stato di salute</p>		<p>Scienze motorie</p>	<p>2</p>

<p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>“Cittadinanza e sostenibilità ambientale”:</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Agenda 2030: salute e benessere (artr. 32) □ Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari 	<p>La struttura dell'Agenda 2030: i 17 goal e i 169 target. La Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile.</p> <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Prodotti biologici e OGM</p>	<p>Orientare i propri comportamenti verso un'etica ecologica.</p> <p>Analisi di grafici che spiegano la povertà assoluta e relativa in Italia e nel mondo</p> <p>la dieta equilibrata e la dietoterapia</p> <p>Orientare i propri comportamenti da operatore professionale nella direzione del consumo consapevole.</p>	<p>Alimentazione</p> <p>Matematica</p> <p>Pasticceria</p> <p>Alimentazione</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>CITTADINANZA DIGITALE</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Rischi e potenzialità delle tecnologie digitali. <p>Affidabilità delle fonti. Tutela della Privacy: il consenso al trattamento dei dati personali, la diffusione di immagini e video. Il furto d'identità. Regole di sicurezza informatica. L'identità digitale e la sua gestione. La reputazione digitale</p>	<p>Utilizzo critico e consapevole della Rete e dei Media, Sapersi proteggere dalle insidie della Rete e dei Media (plagio, truffe, adescamento...),</p>	<p>Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali;</p>	<p>Lingua inglese</p>	<p>3</p>

<input type="checkbox"/> IL sistema pubblico d'identità" digitale spid	<p>Creare e gestire una o più identità digitali, essere in grado di proteggere la propria reputazione, gestire i dati che uno ha prodotto, utilizzando diversi strumenti, ambienti e servizi digitali</p>	<p>Accedere ai servizi online offerti dalle pubbliche amministrazioni con un'unica identità digitale (username, password e altro codice temporaneo) utilizzabile da tutti i dispositivi connessi a internet.</p>	DTA	2
	TOTALE ORE			44
<input type="checkbox"/> Progetti da considerarsi coerenti con l'educazione civica e che concorrono alla formazione del cittadino	<p>Progetti legalità</p> <p>Progetti Legati all'ambiente</p> <p>Progetti legati alla solidarietà e all'etica</p> <p>Progetti Innovazione Digitale</p> <p>Progetti Potenziamento competenze</p>	ELENCARE I PROGETTI		da un minimo di 5 ore ad un massimo di 10 ore

METODOLOGIE

Lezioni frontali ed interdisciplinari in compresenza e, eventualmente, a distanza
Eventuale creazione di una classroom all'interno della piattaforma GSuite dell'istituto per la condivisione dei materiali e, eventualmente, per lo svolgimento di esercitazioni
Apprendimento per scoperta Discussione aperta in classe Utilizzo di strumenti multimediali
Cooperative learning
Attività di lettura, analisi e commento di testi
Flipped classroom
Modalità DeBate per la conoscenza e l'apprendimento di alcune tematiche di attualità

La valutazione attribuita alla singola attività andrà inserita nel registro elettronico e riferita al coordinatore di classe per l'educazione civica che, in seno allo scrutinio, farà la proposta di voto da attribuire, derivante dalle indicazioni pervenute dai vari docenti coinvolti.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

IPSAR "GIACOMO MATTEOTTI"

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Candidata/o: _____ Commi

ssione 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
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	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	presenti	adeguate	parzialmente	scarse	assenti

precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali			presenti		
	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,	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente

sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)					
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	complet a	adeguata	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIM I*					

* 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	parzialment e efficaci e poco puntuali	confuse e non puntual i	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 e presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corrette	parzialmente e presenti e/o parzialmente e 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
	15	12	9	4	2
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	2
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 e 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 e 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 _____

Griglia di valutazione simulazione seconda prova



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

GIACOMO MATTEOTTI

Via Feltrina, 234 - 56124 - PISA - tel. 050/441111 - fax 050/441111
e-mail: istat@ipm.gov.it - ipm@ipm.gov.it - www.ipm.gov.it

CIS - Centro Tecnico di Supporto
ipm@ipm.gov.it - ipm@ipm.gov.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	DESCRIPTORI	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

TOTALE _____ /20

Indicazioni per studenti DSA/BES

Si raccomanda l'utilizzo di supporti informatici per la videoscrittura, di proprietà della scuola dotati di correttore ortografico, come da legge 170/10, per i seguenti alunni (riportati con il loro numero progressivo come da registro di classe per motivi di privacy)

INDICAZIONI PER STUDENTI DSA/BES

Per gli strumenti compensativi utilizzati durante l'anno e consentiti durante l'esame di maturità, si rimanda al fascicolo personale di ogni singolo alunno.