



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](http://www.matteotti.it) – email: [pirh01000d@istruzione.it](mailto:pirh01000d@istruzione.it); [pirh01000d@pec.istruzione.it](mailto:pirh01000d@pec.istruzione.it)

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**

Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU

Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RICERCA E INNOVAZIONE

**Anno scolastico 2023-2024**

**Documento del 15 maggio**

**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**

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



Attività:

*Agenzia Formativa Certificata "IPSAR G. Matteotti"*

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2015

Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento

## INDICE

1. Profilo unitario del diplomato dell'Istituto alberghiero	pag. 3
2. La scuola e il suo contesto	pag. 3
3. Profilo in uscita del percorso in prodotti dolciari artigianali e industriali	pag. 4
4. Competenze principali previste per prodotti dolciari artigianali e industriali	pag. 4
5. Codici ATECO	pag. 6
6. Quadro orario della classe	pag. 6
7. Prospetto dati della classe	pag. 7
8. Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio	pag. 7
9. Presentazione della classe e suo excursus storico	pag. 8
10. Indicazioni sull'attività didattica	pag. 8
10.1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso	
10.2. Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato	
10.3. Verifiche	
10.4. Attività di recupero	
10.5. Obiettivi trasversali conseguiti	
11. Educazione Civica	pag. 11
12. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	pag. 16
13. Valutazione degli apprendimenti	pag. 17
13.1. Criteri di valutazione	
13.2. Criteri di attribuzione dei crediti	
14. Simulazione delle prove d'esame	pag. 20
15. Riferimenti agli studenti con L. 104 (numero di alunni con percorso curricolare/differenziato, prove equipollenti/curricolari)	pag. 20
16. Discipline	pag. 21
16.1 Italiano	pag. 21
16.2 Storia	pag. 28
16.3 Motoria	pag. 32
16.4 Pasticceria	pag. 34
16.5 IRC	pag. 39
16.6 Francese	pag. 41
..16.7 Matematica	pag. 47
16.8 Inglese	pag. 54
..16.9 Alimentazione	pag. 57
16.10 Processi Produttivi	pag. 61
16.11 Tedesco	pag. 64
16.12 DTA	pag. 67
17. Foglio firme docenti per disciplina	pag. 70
<b>APPENDICI:</b>	
1. Griglie di valutazione prima prova	pag. 71
2. Griglie di valutazione seconda prova	pag. 78
3. Indicazioni per studenti BES/DSA	pag. 80
4. Tabella ore svolte e da svolgere	pag. 81

## **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
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

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

## PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Gli alunni della classe 5A pasticceria provengono da un'unica quarta, sono 13, di cui 9 femmine e 4 maschi. Nella classe sono presenti due alunne DSA, per le quali il CdC ha approntato un PDP con le misure compensative e dispensative come da normativa (L. 170/10), del quale si dovrà tener presente in sede d'esame. E' inoltre stato realizzato un PDP per BES, per un alunno in svantaggio socio-economico, attraverso il quale l'alunno ha potuto raggiungere gli obiettivi ai quali avrebbe rinunciato, abbandonando il percorso scolastico in corso d'anno. Della classe faceva parte un'alunna che per ragioni lavorative ha dovuto abbandonare il percorso scolastico, ma che ha già preso contatti per completare il percorso scolastico nel Corso Serale del nostro Istituto.

### VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Molti sono i docenti che si sono alternati nelle varie discipline, fortunatamente alcune discipline hanno beneficiato della continuità didattica nel corso dei tre anni.

	AS 2021-22	AS 2022-23	AS 2023-24
DIRITTO TEC. AMM. STRUTT. RICETTIVA	AUSIELLO STEFANIA	AUSIELLO STEFANIA	AUSIELLO STEFANIA
STORIA, LINGUA E LETTER. ITALIANA	BIANCHI ALESSANDRA	BIANCHI ALESSANDRA	BIANCHI ALESSANDRA
LINGUA INGLESE	UCCHEDDU	CARRARO CRISTINA	CELLI CHIARA
LAB.ARTE BIANCA E PASTICCERIA	CRAVERO GIACOMO	POSSEMATO RITA	CRAVERO GIACOMO
RELIGIONE CATTOLICA	MASONI MARCO	MASONI MARCO	MASONI MARCO
MATEMATICA	BENEDETTI UGO	OLIVIERI ALESSANDRA	OLIVIERI ALESSANDRA
LINGUA FRANCESE	ROMANO GIOVANNI	ROMANO GIOVANNI	ROMANO GIOVANNI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ROSSI LUISELLA	ROSSI LUISELLA	ROSSI LUISELLA
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	LONETTI GIUSEPPINA	LONETTI GIUSEPPINA	SCIAMPAGNA MARIA CALOGERA
LINGUA.TEDESCO	FAZIO TERESA	VARSALONA CLAUDIA	SERRINI FRANCESCO
TEC.ORG. E GEST. PROC. PRODUT.	MICELI	CARBONARO RICCARDO	SPOSITO DAVIDE
SOSTEGNO	ERRIQUEZ MASSIMO	ERRIQUEZ MASSIMO	ERRIQUEZ MASSIMO
SOSTEGNO	CIVELLO ANTONELLA	FLAGIELLO GIULIA	MONTI PAOLA
SOSTEGNO	MUZIO MORENA	TINIVELLA ANNA	OLIVERI SERENA
SOSTEGNO	COLELLA MIRIAM	DI BELLA GIULIA	VESCIO MARIA TERESA

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La continuità didattica è stata garantita solo in alcune discipline che nella tabella sono evidenziate di grigio. Il profitto degli alunni è molto eterogeneo, un paio di alunne rientrano tra le eccellenze della scuola, le alunne DSA nonostante le grandi difficoltà di studio, hanno raggiunto soddisfacenti risultati. Un paio di alunni ripetenti in altri anni del II ciclo, invece, fanno fatica sia negli apprendimenti che nella frequenza scolastica. Il resto degli alunni ha in generale un rendimento altalenante, negli apprendimenti, nello studio e nell'impegno scolastico. La classe è sempre stata molto partecipe e collaborativa nelle attività che il CdC ha proposto di volta in volta per coinvolgere e motivare gli alunni. Nei vari anni sono stati proposti diversi temi di approfondimento, ma in generale è sempre stata una classe attenta alla diversità, alla disabilità ed all'inclusione, tanto da vincere un premio di 1.000,00 € con la CISL per un concorso scolastico lo scorso anno scolastico. Pertanto le attività laboratoriali e di confronto professionale sono sempre state ben apprezzate da tutta la classe, con grande partecipazione e dove richiesto lavoro sinergico degli alunni. Gli obiettivi previsti si possono considerare complessivamente raggiunti. Come di consueto, durante la pausa didattica sono state svolte attività di recupero, sostegno e potenziamento, per tutte le discipline di studio, nei tempi previsti dal piano di lavoro.

Visite guidate nella classe terza:

- Napoli

Visite guidate nella classe quarta:

- Bologna FICO
- Perugia PERUGINA

Visite guidate nella classe quinta:

- Praga
- Genova PASTICCERIE STORICHE

## INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

### 1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso

Nel piano di lavoro annuale si è previsto di svolgere il programma dividendolo in due scansioni quadrimestrali. In questi periodi si sono effettuate lezioni frontali e laboratoriali alternate a verifiche dei livelli di conoscenza, di competenza e di capacità acquisiti.

Modalità: lezioni in classe. Metodologie: lezioni frontali collettive.

Alcuni argomenti di particolare interesse sono stati affrontati con discussioni in classe e talvolta con spiegazioni guidate attraverso l'uso della Digital Board.

Tipologie delle prove:

- Verifiche orali individuali
- Verifiche scritte
  - Due simulazioni di prima prova d'esame
  - Una simulazione di seconda prova d'esame
  - Una simulazione di colloquio d'esame

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



Per quanto riguarda il periodo compreso tra la stesura del documento e l'Esame di Stato si rimanda ai contenuti indicati nelle programmazioni delle singole discipline qui di seguito allegato nel presente documento.

### 3. **Verifiche**

#### **Per le verifiche sono stati utilizzati:**

Le griglie di valutazione per ogni Asse sono state modulate seguendo i parametri di seguito indicati:

Per lo scritto: pertinenza all'argomento proposto; conoscenza dei contenuti; articolazione, coesione e coerenza dell'argomentazione; correttezza e capacità linguistica, efficacia espositiva, uso del linguaggio specifico, padronanza delle competenze tecnico-professionali; capacità di approfondimento e spunti di originalità nelle opinioni espresse.

Per l'orale: conoscenza dei temi trattati; proprietà del linguaggio specifico; articolazione del ragionamento; individuazione dei concetti chiave; stabilire collegamenti tra i concetti chiave; esprimere giudizi personali e operare scelte proprie.

Oltre ai risultati numerici delle singole prove si sono tenuti presenti la puntualità nell'eseguire la parte del lavoro delegata all'impegno fuori della scuola; l'assiduità e la partecipazione attiva alle lezioni; la disponibilità a collaborare nel riepilogo degli argomenti già svolti e la capacità di proporre domande e suggerimenti pertinenti; la disponibilità a tentare la costruzione di unità didattiche trasversali.

La valutazione è stata effettuata al fine di verificare oltre alla conoscenza dei contenuti, la comprensione e l'uso della terminologia specifica, la capacità di organizzare e esporre gli argomenti e infine il livello di approfondimento e di rielaborazione personale, in accordo con i criteri di valutazione e secondo la tassonomia riportati nel P.T.O.F. di Istituto.

### 4. **Attività di recupero**

Per quanto riguarda le attività di recupero, queste sono state proposte in itinere dalle singole discipline, inoltre come indicato dal Collegio dei Docenti è stata prevista una settimana di sospensione delle attività previste dalle programmazioni al fine di dedicare spazio alle attività di recupero e potenziamento nei vari ambiti disciplinari. Inoltre sono state programmate delle attività di recupero: mentoring, tutoring e coaching personale che partiranno al termine della selezione del personale che si è candidato, legato a dei finanziamenti del PNRR.

### 5. **Obiettivi trasversali conseguiti**

#### **OBIETTIVI TRASVERSALI COMPORTAMENTALI**

1. agire sapendo di doversi assumere delle responsabilità;
2. acquisire la consapevolezza delle proprie capacità;
3. entrare nell'ottica di una educazione permanente;
4. capacità di orientarsi verso scelte consapevoli;
5. saper progettare e programmare le proprie scelte esistenziali e professionali;

#### **COMPETENZE**

1. potenziare le capacità comunicative e linguistiche favorendo l'acquisizione e l'appropriato uso dei linguaggi settoriali;
2. lavorare in modo corretto e sistematico;
3. attivare modalità di apprendimento e lavoro autonomo;
4. attivare le capacità di mettere in collegamento le conoscenze e le competenze acquisite nelle varie discipline;

5. conoscenza ed uso delle tecnologie tipiche del settore;
6. capacità di interpretare e/o elaborare schemi generali tipici del settore;
7. capacità di progettare e di programmare;
8. capacità di trovare soluzioni appropriate ai problemi.

La classe ha svolto nel primo quadrimestre una UDA finalizzata allo sviluppo delle seguenti competenze:

Competenza in uscita n° 1: 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.

Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza in uscita n° 6: 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.

## EDUCAZIONE CIVICA

L'art. 2 della Legge 92/2019 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.

I tre nuclei tematici individuati dal D.M. 35/2020 "Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica", sono la *Costituzione* (diritto nazionale e internazionale, legalità e solidarietà), lo *Sviluppo sostenibile* (educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio) e la *Cittadinanza digitale*. A tali nuclei tematici si riconducono gli obiettivi specifici di apprendimento dell'insegnamento di Educazione civica individuati dai singoli Consigli di Classe.

Il Collegio dei Docenti del Matteotti, in coerenza con le soluzioni organizzative proposte dalle Linee guida per l'attuazione dell'insegnamento, ha promosso la costituzione di una Commissione di lavoro interna che formulasse delle proposte per definire il curricolo della disciplina, esprimere criteri di valutazione specifici e suggerire le modalità organizzative delle attività formative. Nell'ambito delle tematiche indicate dal legislatore, per ogni singolo anno di corso la Commissione ha individuato delle macroaree generali, intese come singoli tasselli di un curricolo verticale.

I contenuti e le attività programmate per l'Educazione Civica si inseriscono trasversalmente nei contenuti e nelle attività delle programmazioni delle singole discipline.

Secondo quanto previsto dalla legge n. 92/2019, l'insegnamento dell'Educazione civica è 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 (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62 per il primo ciclo e dal DPR 22 giugno 2009, n. 122).

Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte, all'attribuzione del credito scolastico.

Nell'anno scolastico 2023-2024, il Consiglio di Classe della 5pA ha affrontato gli argomenti elencati nella seguente griglia:

CONOSCENZE COSTITUZIONE	ABILITÀ	COMPETENZE	DISCIPLINA	ORE
<p><b>“Cittadini del mondo”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La Costituzione e l'ordinamento dello Stato</b></li> </ul> <p>Storia e caratteri della costituzione: Il referendum del 2 giugno. l'assemblea costituente. le festività civili italiane.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Il diritto di voto (Art. 48) e le conquiste femminili</b></li> <li>• <b>Istituzioni dello stato italiano</b></li> </ul> <p>La divisione dei poteri, il parlamento, il governo, il presidente della repubblica la magistratura e la corte costituzionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rapporti tra Stato ed organizzazioni sovranazionali ed internazionali</b></li> </ul>	<p>Contestualizzare e 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>1</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>Italiano e Storia</p>	<p>2</p>
	<p>-Interpretare e valutare il significato politico ed economico della integrazione europea. -Individuare le relazioni intercorrenti tra le istituzioni comunitarie e le istituzioni nazionali. -Valutare gli effetti della globalizzazione nei rapporti di forza tra i paesi</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 dalla Dichiarazione Universale dei diritti umani.  Sapere individuare le limitazioni di sovranità derivanti dall'appartenenza di uno Stato ad una organizzazione sovranazionale</p>	<p>Storia,  Francese</p>	<p>2  3</p>



<p>Le organizzazioni sovranazionali : in particolare l'U.E. (evoluzione storica, organi, fonti ed atti normativi). Principali organizzazioni internazionali . Ruolo della Corte Internazionale di Giustizia.</p>	<p>La UE: su historia, sus organismos y sus funciones</p>	<p>Conoscere l'UE: storia e motivi della sua nascita, i suoi organismi e le loro funzioni. Saper riconoscere i vantaggi e i limiti dell'appartenenza a questo Organismo sovranazionale.</p>	<p>Francese Tedesco</p>	<p>3 4</p>
<p><b>“Cittadinanza e lavoro”:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>La sicurezza sul lavoro</b></li> <li>● <b>L'HACCP</b></li> </ul>	<p>Conoscere la legislazione inerente il mondo del lavoro</p> <p>Conoscere la normativa inerente la sicurezza alimentare</p>	<p>Sapere individuare i rischi nell'ambiente del lavoro</p> <p>Comprendere l'importanza della sicurezza alimentare</p>	<p>Lab.Pasticceria  Alimentazione Francese Lab.Pasticceria</p>	<p>3  1 1 5</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Educazione alla cittadinanza attiva</b></li> <li>● <b>Educazione stradale</b></li> <li>● <b>Educazione alla legalità</b></li> </ul>	<p>L'educazione al volontariato. Elementi di base in materia di protezione civile.</p> <p>Guida e reati. La mobilità sostenibile.</p> <p>Mafia e mafie: ecomafia, agromafia, archeomafia</p>	<p>La rianimazione cardiorespiratoria BLS. Il consenso informato. La donazione del sangue. Patentino BLSD (Defibrillatore) e Rianimazione cardiopolmonare. La diversità come ricchezza.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema.</p> <p>L'intervento contro le mafie. Le origini della mafia. L'estensione delle mafie. I colletti bianchi. Mafia e sport.</p>	<p>Religione Scienze Motorie</p> <p>Scienze Motorie</p> <p>Italiano storia</p>	<p>1 1  1  1 1</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Legalità nello sport (fair play – doping).</b></li> </ul>	<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><b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b></p> <p><b>“Cittadinanza e sostenibilità ambientale”:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Agenda 2030: salute e benessere (artr. 32)</b></li> <li>• <b>Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari</b></li> </ul> <p>totale ore</p>	<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 i prodotti a marchio di qualità</p>	<p>Orientare i propri comportamenti verso un'etica ecologica.</p> <p>Analisi di grafici che spiegano i cambiamenti climatici in Italia e nel mondo</p> <p>la dieta equilibrata e la dietoterapia</p> <p>Stop food waste</p> <p>Orientare i propri comportamenti da operatore professionale nella direzione del consumo consapevole.</p>	<p>Alimentazione</p> <p>Matematica</p> <p>DTA</p> <p>Alimentazione</p> <p>Inglese</p> <p>Laboratorio di pasticceria</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>50</p>

### ORIENTAMENTO

Riportare una breve sintesi delle attività svolte ai fini dell'orientamento e allegare la tabella con le attività e le ore svolte. Durante il corso del secondo quadrimestre i docenti delle discipline indicate nella tabella hanno svolto il monte ore previsto dal vigente ordinamento per le attività di orientamento.

PIANO DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO					
CLAS SE 5PA	as 2023-24				
COMPETENZA	OBIETTIVO	ATTIVITA'	DOCENTI COINVOLT O	DATA	N ORE
1		rsa - menù	Erriquez - Nardini		2
2		Grimaldi	Erriquez - Serrini	20/01/24	6
3		Grimaldi	Ausiello	26/01/24	1
4	GREEN COMP		Italiano	gennaio 2024	2
5	LIFE COMP		Italiano	dicembre 2023	4
6	COMPETENZE DEMOCRATICHE		Storia	gennaio 2024	4
7	Educazione civica	visita guidata alla "Scuola di Barbiana" di Don Milani	Oliveri - Bianchi - Cravero	febbraio 2024	6
8	Competenze materia d'indirizzo	visite guidate pasticcerie storiche di Genova e laboratorio	Oliveri - Cravero	aprile 2024	8
<b>TOTALE</b>					<b>33</b>

## 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup>pA NEL TRIENNIO a.s.21-22/22-23/23-24

- 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 pasticceria storica Viganotti di Genova.
- 4.Partecipazione a corsi sulla sicurezza.
- 5.Partecipazione a progetti di orientamento scolastico.
- 6.Partecipazione alla visita del parco enogastronomico e agroalimentare FICO a Bologna.
- 7.Partecipazione e preparazione ad eventi interni ed esterni alla struttura scolastica.
- 8.Preparazione Cena del Matteotti.

#### Tabella riepilogativa per le attività di alternanza scuola lavoro

A. S. 2021/22 - 2022/23 - 2023/24

ALUNNO	3°anno ORE	4°anno ORE	5°anno ORE	ORE TOTALI PCTO
1)	305	84	47	436
2)	155	89	104	368
3)	245	27	57	329
4)	168	42	47	257
5)	562	193	109	864
6)	330	35	47	412
7)	181	42	47	270
8)	254	54	51	359
9)	317	186	114	617
10)	191	110	47	348
11)	184	33	43	260
12)	157	51	55	263
13)	256	187	864	1307

## **1. Criteri di valutazione**

Per quanto riguarda i criteri di valutazione delle prove d'esame di Stato si rimanda alle griglie di valutazione approvate dai singoli dipartimenti dell'Istituto qui di seguito allegate nella sezione appendici.

## **2. Criteri di attribuzione dei crediti**

Il voto finale del percorso di scuola secondaria di secondo grado (100/100) è il risultato dalla somma del credito scolastico e dei voti che hai conseguito nelle prove d'esame (due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio):

- prima prova (massimo 20 punti);
- seconda prova (massimo 20 punti);
- colloquio (massimo 20 punti);
- credito scolastico (massimo 40 punti).

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 tabella A allegata al D.lgs. 62/2017:

TABELLA  
Attribuzione credito scolastico

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	12-13	14-15

Anche i Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) contribuiscono alla definizione del credito scolastico, in quanto concorrono alla valutazione delle discipline cui afferiscono.

I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle deliberazioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

Normativa:

OM n. 45/2023

D.lgs. n. 62/2017

### **SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME**

La copia delle simulazioni di esame è conservata nel fascicolo della classe in Vicepresidenza.  
Gli alunni nel corso del secondo quadrimestre hanno sostenuto le seguenti simulazioni d'esame:

04/03/24      prima prova  
10/04/24      prima prova  
16/04/24      seconda prova  
06/05/24      prova del colloquio

06/03/24      INVALSI    Matematica  
07/03/24      INVALSI    Inglese  
08/03/24      INVALSI    Italiano

### **RIFERIMENTI AGLI STUDENTI CON L. 104**

(numero di alunni con percorso curricolare/differenziato, prove equipollenti/curricolari)

Nella classe, sin da inizio triennio, sono stati inseriti 3 alunni che usufruiscono di L.104/92. Le loro disabilità sono molto variegate, ciò nonostante e grazie al sereno clima che si vive in questa classe, gli alunni ad oggi sono molto ben inseriti. Sono dunque presenti due alunne con percorso di tipo B, per le quali si è deciso con i membri del CdC di predisporre a partire dal secondo quadrimestre delle prove equipollenti per quanto riguarda la simulazione della seconda prova di esame di stato, mentre per la prima prova d'esame di stato sono state somministrate prove identiche per l'intera classe, tranne che per una simulazione, ammesso il supporto del docente di sostegno. In merito alla valutazione, questa si avvarrà delle apposite griglie deliberate dal CdC ed inserite nel presente documento. Per ulteriori precisazioni si rimanda ai PEI allegati nel fascicolo riservato ed alla relazione finale degli alunni. E' inoltre presente un alunno con percorso di tipo C, per il quale verrà realizzata dal CdC una prova adatta al suo percorso scolastico e che si riferisce agli obiettivi stabiliti nel PEI. Per lui saranno somministrate sempre 2 prove scritte, ma che puntano alla capacità di comprensione, valutandolo attraverso risposta breve, scelta multipla e crocette. Per tale valutazione segue griglia appositamente compilata.



## DISCIPLINE

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI  
E DELLA RISTORAZIONE "GIACOMO MATTEOTTI"

PISA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Programma svolto nella

classe **VA pasticceria**

**Materia: LETTERE ITALIANE**

**Docente: Alessandra Bianchi**

**Testo in adozione: M. Sambugar, G. Salà; "Letteratura Aperta" Vol.3 Dal Positivismo alla Letteratura Contemporanea; Casa editrice La Nuova Italia**

### **OBIETTIVI GENERALI:**

**Conoscenze:** ampliare il lessico, conoscere modalità comunicative e procedure operative di analisi, ampliare quantitativamente e qualitativamente le conoscenze personali.

**Competenze:** saper utilizzare, a richiesta, modalità e processi di analisi e sviluppo operativo; sapere esporre e illustrare i nuclei cognitivi studiati o le procedure apprese; sapere contestualizzare e fare relazioni multidisciplinari semplici, atte a svolgere un compito scolastico proposto, come una relazione o la risoluzione procedurale di un problema.

**Capacità:** sviluppare l'analisi, la sintesi e la contestualizzazione in modo sempre più autonomo e significativo; rendersi conto della crescente complessità dei temi affrontati e mettere in atto risorse e strategie personali di lavoro.

### **OBIETTIVI SPECIFICI:**

**Conoscenze.** Utilizzando i vari argomenti proposti dal programma, acquisire la consapevolezza della specificità e della complessità del prodotto letterario, nel suo legame con il contesto storico e culturale e con particolare attenzione alle tecniche ed al linguaggio.

**Competenze.** Affinare le competenze di analisi testuale e le tecniche di comunicazione scritta e orale, con particolare attenzione al progressivo arricchimento del linguaggio specifico. Sapersi orientare nelle metodologie critiche di analisi.

Capacità. Sintetizzare efficacemente concetti complessi come base per l'individuazione della dimensione storico-culturale di un movimento letterario nell'autonomia di giudizio fondata su motivazioni consapevoli.

## CONTENUTI:

### Analisi del testo poetico

Caratteristiche generali del testo poetico: connotazione e denotazione polisemia, significante e significato, i livelli del testo poetico, le parole chiave, il registro linguistico.

Il testo poetico: strumenti di analisi, la metrica, il verso, l'*enjambement*, la cesura, la rima, la strofa, il sonetto, la canzone, il verso libero, le principali figure retoriche.

### Un percorso di riflessione sulla lingua italiana

#### La coerenza e la coesione dei testi:

Cosa vuol dire "leggere" un testo alla ricerca del tema di fondo. "Penso, quindi sono", le relazioni semantiche come componenti fondamentali della coerenza di un testo. Dal "dire al fare", verso la realizzazione di un testo coerente.

#### Laboratorio di scrittura

Il testo espositivo.

Il testo argomentativo.

Analisi del testo poetico e in prosa (tipologia A).

Progettazione e sviluppo del testo argomentativo (tipologia B).

### Gli autori e le correnti letterarie:

#### Mod.1 L'ETÀ DEL SIMBOLISMO E DEL DECADENTISMO

Le radici della poesia moderna

La corrente simbolista

Inquadramento storico-culturale.

La poesia simbolista in Francia. I principali esponenti del movimento.

Charles Baudelaire Da "I Fiori del male":                      Corrispondenze

L'Albatro

Due esponenti del Decadentismo in Italia: Giovanni Pascoli e Gabriele D'Annunzio

Il Decadentismo

**Definizione e caratteristiche del termine.**

**Un percorso nell'opera**

**Un poeta fra tradizione e rinnovamento: Giovanni Pascoli. Vita e opere. La poetica e il pensiero.**

**Il linguaggio simbolico della natura e l'uso abbondante del fonosimbolismo.**

**Il significante nella poesia pascoliana, il tema del "nido" familiare e la poetica del fanciullino.**

**Lettura, commento e analisi testuale da "Myricae":**

**Giovanni Pascoli                      X Agosto**

**Giovanni Pascoli                      Novembre**

**Giovanni Pascoli                      Temporale**

**Giovanni Pascoli                      Il lampo**

**Cenni storico-critici, lettura di un passo scelto:**

**Gianfranco Contini "Lo sperimentalismo linguistico di Pascoli".**

**Gabriele D'Annunzio**

**Vita e opere. L'ideologia e la poetica: il panismo; la figura del poeta vate tra sperimentazione e superomismo.**

**Lettura, commento e analisi testuale da "Alcyone":**

**Gabriele D'Annunzio                      La pioggia nel pineto**

**Gabriele D'Annunzio                      La sera fiesolana**

**Il Decadentismo nella narrativa**

**Il modello europeo di O. Wilde con "Il ritratto di Dorian Gray" e il romanzo decadente in Italia con Gabriele D'Annunzio "Il Piacere": temi e caratteri dell'opera;**

**Libro I, cap. II, r. 1-51 "Il ritratto di un esteta"**

**I maestri del Naturalismo e Verismo**

**Cenni storico-critici. I caratteri del Naturalismo in Francia e del Verismo in Italia.**

**Il Verismo come movimento letterario rinnovato sulle premesse filosofiche del Positivismo.**

Le condizioni proprie del momento storico italiano. I contenuti sociali sviluppati nell'opera di Giovanni Verga: il romanzo in funzione di denuncia dei meccanismi legati ai soprusi sociali.

## **Mod.2 LA LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO IN EUROPA**

Le Avanguardie: lo scenario, storia, società, cultura, idee.

Le avanguardie letterarie e artistiche in Europa

Cenni storico-critici. Le coordinate del fenomeno: rottura dell'ordine e provocazione.

Il movimento futurista

Il Futurismo italiano con Filippo Tommaso Marinetti e il "Manifesto del Futurismo".

Filippo Tommaso Marinetti, da "Il manifesto della cucina futurista":

"La pastasciutta"

"La ricetta del carneplastico"

## **Mod.3 IL ROMANZO NOVECENTESCO**

La narrazione psicologica

Le caratteristiche e la definizione del genere; il romanzo psicologico del secondo Ottocento.

L'autore: Italo Svevo.

Vita e opere; la difficile affermazione di un narratore europeo.

Il rapporto con la psicoanalisi. La struttura innovativa de "La coscienza di Zeno".

Commento di passi scelti tratti da "La coscienza di Zeno":

Capitolo 1, Prefazione e Preambolo

Capitolo 3, Il fumo

## **Mod.4 INCONTRO CON L'AUTORE**

Un percorso nell'opera

L'autore: Luigi Pirandello.

Vita e opere; la poetica dell'umorismo: il sentimento del contrario.

La crisi d'identità dell'uomo moderno e il tema delle maschere.

Le tematiche di fondo della narrativa e della produzione teatrale: il contrasto vita, forma, il relativismo gnoseologico. Il grande contributo al teatro con “Sei personaggi in cerca d'autore”.

Le novelle e i romanzi: struttura e composizione.

Il romanzo “Il fu Mattia Pascal”: temi e caratteri generali dell'opera.

Lettura, commento e analisi testuale da “Novelle per un anno”:

Luigi Pirandello                                      Il treno ha fischiato

#### **Mod.5 TEMI E VOCI DELLA POESIA DEL '900**

I maestri della poesia italiana del Novecento

Alle soglie della modernità

Giuseppe Ungaretti “uomo di pena”: la poesia come impegno civile.

La vita, la poetica, le raccolte poetiche.

Da “L'Allegria”

Giuseppe Ungaretti                                      Veglia

Giuseppe Ungaretti                                      San Martino del Carso

Giuseppe Ungaretti                                      I Fiumi

La critica: G. Raboni,                      “La centralità della parola”

Salvatore Quasimodo

La vita, le opere, la poetica.

Da “Acque e terre”

Salvatore Quasimodo                                      Ed è subito sera

Da “Giorno dopo giorno”

Salvatore Quasimodo                                      Alle fronde dei salici

Umberto Saba

La vita, le opere, la poetica.

Da “Il Canzoniere”



**Umberto Saba                      Città vecchia**

**Umberto Saba                      Ulisse**

**L'esperienza ermetica e oltre**

**Eugenio Montale e la concezione dell'esistenza in una dichiarazione di poetica.**

**Da "Ossi di seppia"**

**Eugenio Montale                      Non chiederci la parola**

**Eugenio Montale                      Merigiare pallido e assorto**

**Da "Satura"**

**Eugenio Montale                      Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale**

**La critica: Thomas Stearns Eliot, "Il correlativo oggettivo".**

**Laboratorio di lettura**

**Alcuni studenti hanno letto, a scelta, uno dei seguenti testi in versione integrale:**

**Gabriele D'Annunzio                      Il piacere**

**Oscar Wilde                              Il ritratto di Dorian Gray**

**Luigi Pirandello                          Il fu Mattia Pascal**

**Italo Svevo                                La coscienza di Zeno**

**Antonio Tabucchi                        Sostiene Pereira**

**METODI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO FORMATIVO:**

**Modalità di svolgimento del programma. Nella trattazione degli argomenti si è privilegiato l'analisi di diversi testi letterari, in maniera da arrivare alle considerazioni generali sull'autore e sulla sua cultura poetico-letteraria all'interno di un percorso cognitivo di tipo deduttivo da intendere come condizione essenziale e necessaria per il formarsi di capacità critiche di base.**

**Modalità del processo insegnamento/apprendimento. Oltre alle lezioni frontali, tese a fornire le coordinate storiche e critiche in cui inquadrare i movimenti, gli autori e le opere, per quanto possibile alcuni argomenti di particolare interesse sono stati affrontati con discussioni in classe e talvolta con spiegazioni guidate attraverso l'uso della LIM.**

## **TEMPI E SPAZI:**

**Tempi:** quattro ore settimanali. Nel piano di lavoro annuale si era previsto di svolgere il programma dividendolo in due scansioni quadrimestrali. In questi periodi si sono effettuate lezioni frontali alternate a verifiche dei livelli di conoscenza, di competenza e di capacità acquisiti.

**Modalità:** lezioni in classe. **Metodologie:** lezioni frontali collettive.

## **STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE:**

**Tipologie delle prove:**

Verifiche orali individuali

Verifiche scritte

Una simulazione della prova d'esame

**Per le verifiche sono stati utilizzati:**

**Per lo scritto:** pertinenza all'argomento proposto; conoscenza dei contenuti; articolazione, coesione e coerenza dell'argomentazione; correttezza e capacità linguistica, efficacia espositiva; capacità di approfondimento e spunti di originalità nelle opinioni espresse.

**Per l'orale:** conoscenza dei temi trattati; proprietà del linguaggio specifico; articolazione del ragionamento; individuazione dei concetti chiave; stabilire collegamenti tra i concetti chiave; esprimere giudizi personali e operare scelte proprie.

Oltre ai risultati numerici delle singole prove si sono tenuti presenti la puntualità nell'eseguire la parte del lavoro delegata all'impegno fuori della scuola; l'assiduità e la partecipazione attiva alle lezioni; la disponibilità a collaborare nel riepilogo degli argomenti già svolti e la capacità di proporre domande e suggerimenti pertinenti; la disponibilità a tentare la costruzione di unità didattiche trasversali.

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

Pisa, lì 15/05/2024

Gli studenti

L'insegnante

Alessandra Bianchi

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI  
E DELLA RISTORAZIONE "GIACOMO MATTEOTTI"**

**PISA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**Programma svolto nella**

***classe VA pasticceria***

**Materia: STORIA**

**Docente: Alessandra Bianchi**

**Storia**

**Testo in adozione: Alba Rosa Leone, Giovanni Casalegno, *Storia aperta – Vol. 3 // Novecento e il mondo attuale*, Sansoni per la scuola**

**OBIETTIVI GENERALI:**

**Conoscenze:** conoscere la storia come interpretazione e confronto tra le fonti, conoscere i tempi della storia e le periodizzazioni nell'evoluzione dei sistemi politico-economici con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.

**Competenze:** correlare la conoscenza storica generale con gli sviluppi delle strutture demografiche, economiche, sociali e riconoscere le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Rafforzare l'attitudine a problematizzare e a formulare ipotesi interpretative; saper utilizzare, a richiesta, modalità e processi di analisi e sviluppo operativo; sapere esporre e illustrare i nuclei cognitivi studiati; sapere contestualizzare e fare relazioni multidisciplinari semplici, atte a svolgere un compito scolastico proposto, come una relazione o la risoluzione procedurale di un problema.

**Capacità:** sviluppare l'analisi, la sintesi e la contestualizzazione di un fenomeno storico in modo sempre più autonomo e significativo; rendersi conto della crescente complessità dei temi affrontati e mettere in atto risorse e strategie personali di lavoro.

**OBIETTIVI SPECIFICI:**

**Conoscenze:** conoscere il linguaggio specifico della disciplina. Conoscere i principali eventi e dati di carattere politico, economico, sociale e culturale relativi alla storia del Novecento. Utilizzando i vari argomenti proposti dal programma, acquisire la consapevolezza della specificità e della complessità dei processi di trasformazione avvenuti tra il secolo XIX e il secolo XX in Italia, in Europa e nel mondo.

**Competenze:** realizzare un corretto inquadramento cronologico degli eventi e prestare particolare attenzione al progressivo arricchimento del linguaggio specifico. Individuare fondamentali nessi causali riguardo ai fenomeni storici studiati.

**Capacità:** Saper realizzare comparazioni fra diversi problemi e situazioni del passato e del presente. Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.

Sintetizzare efficacemente concetti complessi come base per l'individuazione dello sviluppo storico dei sistemi economici e politici analizzandone le problematiche significative.

**CONTENUTI:**

#### **Mod.1 L'ALBA DEL VENTESIMO SECOLO**

L'Europa agli inizi del XX secolo

Le trasformazioni sociali della "Belle époque": inquadramento storico-culturale.

Caratteri dell'età giolittiana.

#### **Mod.2 LA GRANDE GUERRA**

La prima guerra mondiale: lo scenario, le coordinate dell'evento.

Le premesse e le cause del conflitto.

La guerra di trincea.

L'ingresso dell'Italia nel conflitto.

La Conferenza di Parigi e la nuova carta politica dell'Europa.

#### **Mod.3 IL DOPOGUERRA E LA CRISI DEL 1929**

La crisi economica e politica in Europa

Dalla grande depressione al New Deal.

La crisi del 1929.

Roosevelt e il New Deal.

#### **Mod.4 L'ITALIA FASCISTA**

Il fascismo: dalla nascita allo Stato totalitario.

La conquista del potere.

La nascita dello stato totalitario.

La società fascista.

L'alleanza tra regime fascista e Chiesa cattolica.

#### **Mod.5 LA GERMANIA NAZISTA**

**Sistemi totalitari e dittature nell'Europa tra le due guerre.**

**La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler.**

**L'ideologia nazista.**

**Lo stato totalitario nazista.**

**Nazismo e antisemitismo: la persecuzione degli ebrei (le leggi di Norimberga).**

## **Mod.6 LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

**Il mondo verso un nuovo conflitto.**

**Le aggressioni naziste: l'aggressione alla Polonia e il crollo della Francia.**

**L'invasione dell'URSS.**

**L'attacco giapponese a Pearl Harbor.**

**Il dominio nazista in Europa.**

**La svolta del 1942/43.**

**La vittoria degli Alleati.**

**La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945.**

## **Mod.7 IL NUOVO ORDINE MONDIALE**

**Il mondo nel secondo dopoguerra.**

**Progetti di pace: le conferenze di Yalta e Potsdam.**

**L'Italia nel secondo dopoguerra: dal referendum alla Repubblica.**

**Laboratorio di cittadinanza e Costituzione**

**L'Italia un paese plurale:**

**-Politica e democrazia: dallo Statuto Albertino alla nascita della Repubblica.**

***Politica e istituzioni:***

**-La Costituzione e le funzioni dello Stato moderno.**

## **METODI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO FORMATIVO:**

**Modalità di svolgimento del programma.**

**Nella trattazione degli argomenti si è privilegiato un percorso cognitivo di tipo deduttivo da intendere come condizione essenziale e necessaria per il formarsi di capacità critiche di base. La classe ha complessivamente seguito l'attività didattica in modo soddisfacente e in un buon clima di collaborazione attiva, dimostrando interesse e curiosità per la disciplina.**



**Modalità del processo insegnamento/apprendimento.** Oltre alle lezioni frontali, tese a fornire le coordinate storiche in cui inquadrare gli eventi, i processi di trasformazione e l'evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, per quanto possibile alcuni argomenti di particolare interesse sono stati affrontati con discussioni in classe e talvolta con spiegazioni guidate attraverso l'uso della LIM.

#### **TEMPI E SPAZI:**

**Tempi:** due ore settimanali. Nel piano di lavoro annuale si era previsto di svolgere il programma dividendolo in due scansioni quadrimestrali. In questi periodi si sono effettuate lezioni frontali alternate a verifiche dei livelli di conoscenza, di competenza e di capacità acquisiti.

**Modalità:** lezioni in classe. **Metodologie:** lezioni frontali collettive.

#### **STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE:**

##### **Tipologie delle prove:**

Le verifiche, articolate in prove scritte semi-strutturate e prevalentemente orali, sono state finalizzate, oltre che a una valutazione del livello delle conoscenze acquisite, all'obiettivo trasversale di favorire la capacità di esprimere in modo sufficientemente chiaro e organizzato gli aspetti essenziali del periodo storico studiato.

Per le verifiche sono stati utilizzati i seguenti criteri:

**Pertinenza all'argomento proposto; conoscenza dei contenuti; articolazione, coesione e coerenza dell'argomentazione; correttezza e capacità linguistica, efficacia espositiva e capacità di approfondimento. Inoltre si è tenuto conto della conoscenza dei temi trattati; della proprietà del linguaggio specifico; dell'articolazione del ragionamento e dell'individuazione dei concetti chiave.**

**Oltre ai risultati numerici delle singole prove si sono tenuti presenti la puntualità nell'eseguire la parte del lavoro delegata all'impegno fuori della scuola; l'assiduità e la partecipazione attiva alle lezioni; la disponibilità a collaborare nel riepilogo degli argomenti già svolti e la capacità di proporre domande e suggerimenti pertinenti; la disponibilità a tentare la costruzione di unità didattiche trasversali.**

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

**Pisa, 15 maggio 2024**

**Gli studenti**

**L'insegnante**

**Alessandra Bianchi**

## DISCIPLINA SC. Motorie

**Classe 5PA**

**Docente: pro. ROSSI Luisella**

**Libro di testo adottato: Piu Movimento**

### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

#### **Breve analisi della classe**

**Classe** ➤ La classe ha partecipato attivamente con completo coinvolgimento.

Gli obiettivi sono stati raggiunti con valutazioni piu che sufficienti.

### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**

Esercitazione di coordinazione generale Esercizi di coordinazione oculo-manuale e oculo-podalica Esercizi di orientamento spazio-temporale Esercizi di ritmo Esercizi di equilibrio .Esercizi mobilità articolare generale Esercizi per il controllo delle posizioni; Esercizi di stretching generale, sue finalità e modalità di esecuzione Andature preatletiche (skip, corsa calciata, corsa balzata, doppio skip, andature su due ed un piede Giochi propedeutici ai grandi giochi di squadra: Badminton - Pallacanestro - Pallavolo – pallamano- fondamentali individuali, regole di gioco, gioco di squadra Modulo 4 Grandi Attrezzi Ginnastica Artistica: TRAVE D'EQUILIBRIO semplici andature e posizioni statiche d'equilibrio-studio di una semplice combinazione. Modulo 5 Atletica Leggera Atletica salto in alto :salto alto salto in lungo Educazione civica Benessere Conoscenza dell'assistenza diretta ed indiretta, azioni strategie per evitare gli infortuni, varie andature combinate etc.) Forza: esercitazione di tonificazione muscolare generale.

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

**obiettivi raggiunti**

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

**Lezione frontale Lezione teoriche anche con uso della lim**

### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

**Palestra e campi esterni**

## **CRITERI PER LE VERIFICHE**

**Esecuzione pratica con test singoli e di gruppo**

## **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

**NESSUNA**

## **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Pisa22/04/2024

**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 6 ore settimanali, 3 ore di lezione in laboratorio e 3 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, mousse ai tre cioccolati.
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 6 ore settimanali, 3 ore di lezione in laboratorio (laboratorio di pasticceria) e 3 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 Aprile, la classe ha partecipato alla visita presso le pasticcerie storiche di Genova, frequentando anche al corso sul cioccolato alla Pasticceria Viganotti.
- 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, 07/05/2024

## **INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA**

Docente: prof. Marco Masoni, a.s. 2023-24

Ho impartito lezioni agli alunni che frequentano la classe per tutto il triennio. Nel corso degli ultimi mesi ho constatato che la stragrande maggioranza degli studenti si è dimostrata più matura e responsabile rispetto all'inizio dell'anno scolastico, notando una progressiva maturazione verso la scuola, la socialità e la vita in generale. È una classe che ha conseguito mediamente risultati molto buoni.

Tutti i 13 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 alto 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, documentari o film

### **STRUMENTI**

Libri di testo, quaderno e appunti personali, LIM

### **TEMPI**

È prevista un'ora settimanale di lezione, dunque di media 33 ore di Religione all'anno. In questo a.s. sono state svolte meno lezioni a causa di un mio grave infortunio al piede sinistro che mi ha costretto a casa, con l'impossibilità da parte della scuola di trovare un supplente per il mio lungo periodo di assenza, circa sei settimane.

Sono state svolte alla data in cui si riunisce il Consiglio di Classe 19 lezioni.

Prima del termine delle lezioni saranno svolte altre 5 lezioni.

### **VALUTAZIONE COMPETENZE, CONOSCENZE E ABILITÀ SPECIFICHE**

Tutti gli alunni hanno mediamente conseguito risultati buoni o molto 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.

### **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 religione e spiritualità;

MODULO 2: il fattore religioso, il sacro

- la verticalità delle religioni monoteiste
- l'importanza decisiva della Pasqua nel Cristianesimo
- Genesi 2 e 3: la creazione, 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
- 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.

Prof. Marco Masoni



## FRANCESE

Docente: Giovanni Romano    Classe 5 Pasticceria A

TESTO IN USO: Le Français de la Pâtisserie di Arcangela De Carlo (ed.Hoepli)

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Obiettivo dello studio della lingua francese nella classe terza è stato rafforzare l'acquisizione di una competenza linguistica generale di livello A2 secondo i criteri stabiliti per le competenze linguistiche nel Quadro Europeo Comune di Riferimento redatto dal Consiglio d'Europa. NB: Tuttavia tale competenza, in riferimento ai soli contenuti della micro-lingua di indirizzo, non è stata del tutto acquisita dai discenti a causa delle numerose carenze pregresse e allo scarso interesse mostrato nei confronti della materia di studio.

Durante le ore curricolari, lo studio è stato incentrato sul potenziamento delle competenze linguistiche già acquisite dagli studenti nel biennio precedente, affinché ogni studente raggiungesse la maggiore autonomia e capacità espressiva possibile, in relazione al proprio livello di partenza.

Sono stati proposti argomenti significativi per la loro professione, sono state predilette 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 culinarie 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.

### OBIETTIVI SPECIFICI:

#### CONOSCENZE:

- Conoscere i vocaboli di uso quotidiano più frequente.
- Conoscere vocaboli riguardanti il settore di indirizzo/la terminologia tecnica specifica
- Conoscere vocaboli ed espressioni per fare collegamenti con altre discipline
- Conoscere espressioni e strutture fraseologiche utili alla comunicazione nel settore professionale
- Conoscere le regole grammaticali della lingua di base e in ambito professionale

#### COMPETENZE E CAPACITA':

- Comprendere frasi semplici orali in un contesto chiaro
- Ricercare in un testo scritto, anche lungo, le informazioni più chiare ed immediate

- Comprendere domande semplici, scritte e/o orali, su un testo letto, riguardanti la ricerca di informazioni esplicite e chiare
- Produrre testi semplici, scritti e/o orali, per rispondere alle domande di comprensione sia in ambito della vita quotidiana che professionale
- Saper comprendere, analizzare e sintetizzare semplici testi scritti e orali avvalendosi delle indicazioni fornite dal libro di testo e dall'insegnante

## **CONTENUTI:**

### **MODULE n°0 Grammaire:**

Ripasso delle strutture morfosintattiche della frase e dei principali tempi verbali (present, passé composé), forma attiva e passiva utili alla comprensione/produzione di documenti relativi al settore professionale

- Révision des Gallicismes (Futur proche, Présent continu)
- Le passé composé (formation: analyse des verbes du 1er, 2ième et 3ième groupe.
- Usage de connecteurs logiques/textuels: "tout d'abord, puis, mais, ensuite, après, enfin..."
- Analyse de l'accord du COD/PCOD avec les auxiliaires "avoir" et "etre" et analyse de phrases relatives avec les pronoms "qui, que/qu', dont, où" + accord du participe passé avec COD/PCOD.
- Révision de l'Impératif affirmatif/négatif

### **MODULE n°4 : "Gâteaux et glaçages"**

#### **COMPETENZE DISCIPLINARI:**

**S'exprimer et interagir en FLE pour:**

- présenter des recettes à travers les médias (la télévision)

#### **CONOSCENZE:**

- Desserts et pâtisserie:
- Les entremets - Le DESSERT
- Charlottes et Bavarois "Charlotte à la russe"
- Les fruits noirs (photocopies)
- Le Chocolat (photocopies)

- Sorbets et glaces
- La pâtisserie à la télé (“Le meilleur pâtissier”)

**ABILITA':**

- Savoir présenter une recette en variant quelques ingrédients
- Savoir compléter des recettes suivant les suggestions données
- Savoir reconnaître les verbes de la préparation
- Savoir compléter une recette avec les ingrédients de la préparation
- Apprendre à reconnaître les techniques médiatiques au service de la pâtisserie
- Savoir présenter et distinguer les différentes techniques de présentation d'un gâteau à la télé

**MODULE “Littérature” (photocopies)**

**COMPETENZE DISCIPLINARI:**

**S'exprimer et interagir oralement et par écrit en FLE pour :**

- connaître les œuvres plus importantes et la pensée d'un auteur de la litt. française du XIX<sup>ième</sup> siècle

**CONOSCENZE:**

- Le symbolisme :

“Charles BAUDELAIRE”

poèmes choisis:

- “L'Albatros”
- “Enivrez-vous”

**ABILITA':**

- Savoir comprendre et interpréter la pensée d'un auteur de la littérature française du XIX<sup>ième</sup> siècle en effectuant des comparaisons avec quelques auteurs appartenant au même courant littéraire en Italie

**MODULE n°11 : De l'école au monde du travail “le Curriculum Vitae” (+ photocopies)**

**CONOSCENZE:**

- Recruter le personnel: Le C.V. la lettre et le Mail de candidature

- Les annonces d'offres d'emploi sur INTERNET
- Le Curriculum Vitae
- La lettre et le MAIL de candidature (motivation)
- L'entretien d'embauche

#### **ABILITA':**

- Savoir s'orienter dans la sélection des annonces d'offres d'emplois
- Compréhension et production de documents du secteur professionnel tels le C.V et le mail de candidature

#### **MODULE (Educazione civica) "Institutions de l'Europe" (photocopies)**

#### **COMPETENZE DISCIPLINARI:**

**S'exprimer et interagir oralement et par écrit en FLE pour :**

- s'interroger sur les conditions historiques de la création de l'U.E

#### **CONOSCENZE:**

- connaître le fonctionnement des principales institutions communautaires

#### **ABILITA':**

- dégager les facteurs d'identité culturelle et de diversité
- prendre conscience des facteurs qui ont contribué au développement de l'Europe
- réfléchir sur l'interdépendance des pays européens dans le phénomène de la mondialisation

#### **Obiettivi minimi previsti**

- Conoscere i vocaboli essenziali di uso professionale
- Comprendere frasi semplici orali in un contesto chiaro.
- Ricercare in un testo scritto, anche lungo, le informazioni più chiare ed immediate.
- Comprendere domande semplici, scritte e/o orali, su un testo letto, riguardanti la ricerca di informazioni esplicite e chiare.
- Produrre messaggi semplici, scritti e/o orali, per rispondere alle domande di comprensione.
- Produrre i suoni tipici francesi in maniera essenziale ma comprensibile

## **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Lezioni frontali
- Lavori di coppia o in gruppo
- libro di testo
- LIM
- computer
- materiali internet
- documenti
- fotocopie da altri testi

## **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE:**

Le lezioni si sono svolte nelle aule dell'istituto e usando la Lim e Google Classroom per condividere materiali e compiti svolti.

Per quanto riguarda i tempi, sono state impiegate 3 ore settimanali, n. 99 ore annuali come previsto dal programma ministeriale.

Le ore effettive di lezione sono state n° 76 e quelle ancora da effettuare sono n° 17.

## **STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE**

- Attività di carattere comunicativo in cui le abilità linguistiche di base vengono usate, nel codice orale e in quello scritto, realisticamente in varie situazioni
- Uso delle tecnologie informatiche (visione filmati tratti da Internet, etc.)
- Richiami all'attenzione degli alunni e costanti e continue richieste di partecipazione attiva
- Analisi di testi autentici di attualità per la comprensione della realtà culturale dei paesi di cui si studia la lingua
- Analisi di testi autentici attinenti al settore della specializzazione
- Esercizi per lo sviluppo di varie tecniche di lettura (*skimming* e *scanning*)
- Sviluppo delle abilità di traduzione (in particolare modo da lingua straniera) e comprensione del testo
- Controllo costante del processo di apprendimento e del livello degli alunni attraverso attività in L2, domande sul lessico, sulle funzioni comunicative, ecc.

**Per le verifiche sono stati utilizzati:**

- prove strutturate (formative e sommative)
- prove semi strutturate (formative e sommative)
- questionari scritti
- produzioni orali attraverso colloqui individuali su percorsi formativi e sommativi

**La valutazione è stata conforme alla scala decimale esplicitata nella “Programmazione triennale” del dipartimento di lingue, in accordo con i criteri di valutazione e secondo la tassonomia riportati nel P.O.F. di istituto.**

#### **ATTIVITA' DI RECUPERO E CONSOLIDAMENTO**

**Per gli alunni con insufficienze lievi sono state predisposte attività di recupero in classe. Nei casi di insufficienze gravi gli alunni hanno avuto indicazioni per lo studio individuale.**

**Per gli studenti (PEI) e per gli altri individuati come DSA sono state previste prove di verifica equipollenti secondo quanto stabilito nei relativi PEI o PDP.**

**Pisa, 15/05/2024**



## MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Olivieri Alessandra

### LIBRI DI TESTO :

*Bergamini, Barozzi, Trifone*

**MODULI DI MATEMATICA**      *S\_ Disequazioni e funzioni*      *ed. Zanichelli*

*Bergamini, Barozzi, Trifone*

**MODULI DI MATEMATICA**      *U\_ Limiti*      *ed. Zanichelli*

*Bergamini, Barozzi, Trifone*

**MODULI DI MATEMATICA**      *V\_ Derivate e studio di funzioni*      *ed. Zanichelli*

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Breve analisi della classe

Anche per questa classe, come generalmente avviene per gli studenti di questo Istituto, è bene evidenziare le difficoltà che gli studenti manifestano nell'ambito della Matematica.

E' frequente che la padronanza delle regole matematiche sia insufficiente e che l'orientamento spaziale nel piano cartesiano sia un concetto per alcuni ancora malamente acquisito. Grande è quindi l'impegno per colmare le lacune di queste gravi carenze risalenti al primo periodo di studi.

Su queste basi si fonda il lavoro nelle classi quinte non sempre con i risultati auspicati: si mira al consolidamento dell'attività svolta nel triennio, anche per ciò che attiene la correttezza espositiva, tenendo conto dello sviluppo cognitivo e delle più consistenti capacità di astrazione e di formalizzazione.

Riguardo lo studio e l'apprendimento della materia in questa classe che conosco dal quarto anno, ci sono state alcune difficoltà e rallentamenti nello svolgimento del programma anche a causa della modifica del piano orario che prevede nel triennio solamente due ore settimanali. La classe, eccetto alcuni casi, ha ben risposto alle sollecitazioni dell'insegnante ed è riuscita ad avere un rapporto costruttivo tale da assicurare lo svolgimento adeguato delle lezioni e delle verifiche.

## ***OBIETTIVI GENERALI***

Oltre a conseguire gli obiettivi caratteristici del V anno si mira anche al consolidamento dell'attività svolta nel triennio, soprattutto per ciò che attiene la correttezza espositiva, tenendo conto dello sviluppo cognitivo e delle più consistenti capacità di astrazione e di formalizzazione.

In particolare :

capacità di attivare strategie per la risoluzione di situazioni problematiche

capacità di scegliere la strategia ottimale nella risoluzione di situazioni problematiche

capacità di analisi

capacità di sintesi

capacità di astrazione

capacità di usare un linguaggio formale preciso.

Alla fine dell'anno scolastico gli studenti possiedono una discreta conoscenza dei contenuti trattati e sono in grado di applicarli in semplici esercizi.

## ***CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO***

### **Modulo I: FUNZIONI**

#### **CONOSCENZE**

Concetto di funzione.

Le funzioni reali di variabile reale intere e fratte.

Dominio di una funzione razionale intera e fratta.

Funzioni elementari e loro grafico.

Ricerca dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani

Segno di una funzione.

#### **COMPETENZE**

Dato il grafico saper ricavare il dominio, i punti di intersezione con gli assi cartesiani e il segno di una funzione

**Data una funzione sotto forma di equazione, ricavare il dominio**

**Saper ricavare il segno di una funzione, data l'equazione**

**Saper risolvere equazioni di 1° e 2° intere e fratte**

**Saper risolvere disequazioni di 1° 2°, intere, fratte e sistemi di disequazioni**

**CAPACITA'**

**Analisi, sintesi, astrazione.**

## **Modulo II: LIMITI**

**CONOSCENZE**

**Concetto di limite di una funzione.**

**Limite per  $x$  tendente a più o meno infinito.**

**Limite per  $x$  che tende ad un valore finito.**

**Funzioni convergenti e divergenti.**

**Limite destro e limite sinistro.**

**Asintoti verticali, orizzontali**

**Calcolo di limiti di funzioni continue. Algebra dei limiti.**

**Limiti di funzioni razionali intere e fratte**

**Forme indeterminate e loro risoluzione. ( $\infty-\infty$ ;  $0/0$ ;  $\infty/\infty$ )**

**COMPETENZE**

**Dato il grafico di una funzione, saper individuare il limite e, nel caso in cui quest'ultimo non esista, il limite sinistro e il limite destro ed eventuali asintoti**

**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**

**Dato un limite saper stabilire se si trova in forma indeterminata**

**Saper risolvere semplici casi di indeterminazione**

**Saper ricavare le equazioni degli asintoti di una funzione**

## CAPACITA'

Analisi, sintesi, astrazione.

## Modulo III: DERIVATE

### CONOSCENZE

Definizione di rapporto incrementale

Derivata di una funzione in un punto.

Definizione e significato geometrico.

Funzione derivata.

Derivate di alcune funzioni elementari.

Algebra delle derivate (somma, prodotto, quoziente).

Derivata di una funzione composta

Punti stazionari.

Crescenza e decrescenza di una curva in relazione alla derivata prima.

Punti di massimo/minimo relativo.

Punti di flesso.

Concavità di una curva in relazione alla derivata seconda.

### COMPETENZE

Dato il grafico di una funzione, saper individuare la monotonia, eventuali punti di massimo e di minimo relativo, la concavità e gli eventuali flessi.

Saper calcolare la derivata delle funzioni elementari

Saper calcolare la derivata di funzioni ottenute da quelle elementari tramite addizione, moltiplicazione, divisione

Data una funzione saper calcolare gli zeri della derivata prima

Data una funzione saper valutare il segno della derivata prima in relazione alla monotonia

Data una funzione saper calcolare gli zeri della derivata seconda

Data una funzione saper valutare il segno della derivata seconda in relazione alla concavità

Data una funzione saper valutare la relazione tra punti di massimo, di minimo, di flesso e la derivata corrispondente

CAPACITA'

Analisi, sintesi, astrazione.

#### Modulo IV: STUDIO DI FUNZIONE

CONOSCENZE

Studio di funzioni razionali intere e fratte .

Lettura di grafici di funzioni.

COMPETENZE

Dato il grafico di una funzione:

- saper ricavare il dominio, i punti di intersezione con gli assi cartesiani e il segno di una funzione
- saper individuare il limite e, nel caso in cui quest'ultimo non esista, il limite sinistro e il limite destro ed eventuali asintoti
- saper individuare la monotonia, eventuali punti di massimo e di minimo relativo, la concavità e gli eventuali flessi.

data  $y=f(x)$

- saper individuare il dominio
- saper individuare i punti di intersezione con gli assi
- saper valutare il segno della  $y$
- saper valutare l'andamento attraverso i limiti
- saper individuare gli eventuali asintoti verticali, orizzontali
- saper valutare monotonia, concavità, punti di massimo, di minimo e di flesso

CAPACITA'

Data  $y=f(x)$  saper disegnare il grafico.

Saper leggere un grafico di funzioni



### ***OBIETTIVI MINIMI (CONOSCENZE E ABILITA')***

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***

Per ogni argomento trattato si è giunti alla teoria generale partendo da casi concreti e semplici ed elaborando il percorso attraverso situazioni problematiche. E' stata privilegiata l'acquisizione consapevole, seppure a livello intuitivo, dei concetti affrontati e della capacità di impostare un lavoro autonomo, limitando il più possibile lo spazio del calcolo algebrico complicato.

Sono state effettuate lezioni sia frontali che partecipate; per limitare il più possibile la durata e la difficoltà di spiegazioni teoriche è stato privilegiato l'aspetto pratico della materia risolvendo numerosi esercizi.

### ***TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE***

Sono state utilizzate aule ordinarie

I tempi sono: N° 2 ore settimanali previste dai programmi ministeriali

N° 66 ore annuali

Le ore effettive ad oggi 6 Maggio sono state N° 57 e saranno da svolgere ancora N° 8 ore da impiegare per il recupero, il ripasso e il potenziamento oltre all'educazione civica.

### ***CRITERI PER LE VERIFICHE***

La verifica degli obiettivi è stata fatta sia sulla base di compiti scritti sia tramite verifiche orali, ma anche su esercizi svolti durante le lezioni dagli studenti. 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

La conoscenza del nucleo essenziale della disciplina

L'acquisizione di sufficienti competenze applicative

La capacità di "leggere" ed interpretare grafici di funzioni

La capacità di utilizzare consapevolmente il simbolismo matematico.

La partecipazione alle video lezioni e la puntualità nelle consegne

#### ***ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO***

Il recupero è stato attivato tramite una pausa didattica alla fine del I quadrimestre, in itinere dopo le verifiche e nel momento in cui si rendeva necessario per gli alunni e con lezioni di supporto alla fine dell'anno scolastico.

Pisa, 7/05/2024

## DISCIPLINA INGLESE

**Docente: Chiara Celli**

**Libro di testo adottato:** *Master cooking*, Catrin Elen Morris with Alison Smith, Gruppo editoriale ELI

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

- Acquisire la terminologia tecnica specifica relativamente agli argomenti trattati.
- Descrivere in maniera semplice le caratteristiche dei rischi da contaminazione e le misure preventive.
- Rispondere a domande sulle proprie abitudini alimentari e/o dieta.
- Descrivere le proprie allergie o intolleranze.
- Elaborare una ricetta o menù in base alle esigenze alimentari di un cliente e/o seguendo indicazioni date.
- Esprimere oralmente la propria opinione riguardo l'uso dei GMO.
- Saper redigere un CV e una domanda di lavoro.

### Breve analisi della classe

La classe risulta essere molto eterogenea.

Necessario costante ripasso delle basi di grammatica

### CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Obiettivo dello studio della lingua inglese: acquisizione di una **competenza linguistica generale di livello B1/B2 "Avanzato o Indipendente"** secondo i criteri stabiliti per le competenze linguistiche nel Quadro Europeo Comune di Riferimento redatto dal Consiglio d'Europa.

**NB:** Si ritiene tuttavia che tale competenza potrà essere acquisita prevalentemente in riferimento ai contenuti della microlingua di indirizzo, tenendo presente che le strutture più complesse della lingua, previste per questo livello, sono presentate in contesti professionalizzanti significativi e ai fini del loro riconoscimento.

Lo studio è stato incentrato sul potenziamento delle competenze linguistiche già acquisite dagli studenti negli anni precedenti, affinché ogni studente potesse raggiungere la maggiore autonomia e capacità espressiva possibile, in relazione al proprio livello di partenza.

- Ripasso delle strutture morfosintattiche della frase e dei principali tempi verbali.
- HACCP: definition and use
- Safety food and food quality
- Food contamination
- Mediterranean Diet and other types of diet
- Food allergies and intolerances
- Alternatives diets: vegan, vegetarian, raw, macrobiotic, religious dietary choices
- Healthy recipes
- Organic food
- GMOs- definition
- Typical local products and recipes
- Ripasso Basic ingredients and basic techniques

- How to become a chef
- How to write a Curriculum Vitae
- How to write a covering letter
- Grammar: comparatives and superlatives, modal verbs. Costante ripasso dei principali tempi verbali.

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

- Conoscere i vocaboli di uso professionale più frequente.
- Comprendere frasi semplici orali in un contesto chiaro.
- Ricercare in un testo scritto, anche lungo, le informazioni più chiare ed immediate.
- Comprendere domande semplici, scritte e/o orali, su un testo letto, riguardanti la ricerca di informazioni esplicite e chiare.
- Produrre correttamente messaggi semplici, scritti e/o orali, per rispondere alle domande di comprensione.
- Produrre i suoni tipici inglesi in maniera comprensibile.
- Essere in grado di compilare il proprio curriculum seguendo modelli originali.

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Attività di carattere comunicativo in cui le abilità linguistiche di base vengono usate, nel codice orale e in quello scritto, realisticamente in varie situazioni:

- Lezioni frontali.
- Lavori di coppia o in piccolo gruppo.
- Uso delle tecnologie informatiche ( presentazioni multimediali, etc.).
- Costanti e continue richieste di partecipazione attiva.
- Analisi di testi autentici di attualità per la comprensione della realtà culturale dei paesi di cui si studia la lingua.
- Analisi di testi autentici attinenti al settore della specializzazione.
- Sviluppo delle abilità di traduzione e comprensione del testo
- Controllo costante del processo di apprendimento e del livello degli alunni.
- Ricerca individuale

### **Strumenti e attrezzature didattiche impiegate:**

- libro di testo
- audiovisivi
- LIM
- computer
- materiali internet
- documenti
- fotocopie da altri testi

### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE**

N. ore settimanali nella classe: 3, in aula

## **CRITERI PER LE VERIFICHE**

### **Numero minimo di verifiche sommative per quadrimestre:**

- scritte 2
- orali 1

### **Strumenti impiegati per la verifica formativa e sommativa:**

- prove strutturate (formative e sommative)
- prove semistrutturate (formative e sommative)
- relazioni, mappe concettuali e questionari scritti
- osservazione sulla partecipazione attiva alle lezioni e alla capacità di interagire/comunicare in inglese
- prove di ascolto e di produzione orale
- colloqui individuali

### **Iniziative volte al superamento delle difficoltà iniziali e in itinere.**

Per gli alunni individuati come BES sono state effettuate prove di verifica equipollenti secondo quanto stabilito nei relativi PEI o PDP

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Potenziamento delle competenze linguistiche e del vocabolario attinente al proprio indirizzo professionale.

Ripasso dell'intero programma con esercitazioni orali.

Studio assistito in classe e studio individuale.

Pisa, 23/04/2024

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**Docente: prof.ssa Sciampagna Maria Calogera**

**Libro di testo adottato:** "Alimentazione oggi, Scienze e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita", S. Rodato, ed.Zanichelli

### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

#### **Breve analisi della classe**

La classe è composta da 14 allievi, alla luce dei risultati delle prove di valutazione scritte e orali, tenutesi nell'arco dell'anno scolastico, risulta nel complesso sufficiente.

L'attenzione e la partecipazione alle lezioni complessivamente sono abbastanza soddisfacenti. Lo studio a casa è regolare in alcuni studenti, in altri si concentra nei periodi precedenti le verifiche, tutte programmate in anticipo.

Pochi allievi hanno acquisito un metodo di studio e una buona capacità organizzativa degli impegni, si distingue per interesse, partecipazione, nonché ottime capacità espositive ed espressive. Altri allievi posseggono un metodo di studio non pienamente adeguato, che comporta un'esposizione non sempre scorrevole e appropriata.

Il comportamento della classe risulta complessivamente adeguato all'ambiente scolastico.

### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

#### **Modulo n1°: 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 e olio)
- L'affumicamento

#### **Modulo n2°: Le contaminazioni alimentari**

- Contaminazione fisica e chimica degli alimenti
- Contaminazione biologica: gli agenti biologici responsabili delle malattie trasmesse con gli alimenti e le modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni (contaminazione primaria, secondaria, terziaria e quaternaria, diretta, indiretta e crociata)
- I batteri: generalità, classificazione, riproduzione e crescita, la spora batterica, le tossine batteriche (esotossine, endotossine, neurotossine e enterotossine), le condizioni che influenzano i microrganismi

#### **Modulo n3°: Malattie da contaminazione biologica degli alimenti**

- Infezioni alimentari (salmonellosi e listeriosi)
- Intossicazione alimentari (botulismo e stafilococco)

- Tossinfezione alimentari (*Clostridium perfringens*)
- Malattie causate da prioni (BES)
- Intossicazione da muffe e micotossine
- Malattie da protozoi: toxoplasmosi

#### **Modulo n4°: Igiene nella ristorazione e sistema HACCP**

- Requisiti generali d'igiene
- Igiene dei locali (detersione, disinfezione e disinfestazione)
- Igiene delle attrezzature
- Igiene del personale: regole e la normativa degli Osa
- Sistema HACCP: 5 fasi preliminari (costruzione del diagramma di flusso), 7 principi dell'HACCP.
- Criteri di valutazione dei rischi alimentari

#### **Modulo n5°: Alimentazione equilibrata e LARN**

- Definizione dei termini dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia
- Calcolo del fabbisogno energetico giornaliero e del metabolismo basale
- Peso teorico e IMC (indice di massa corporea)
- Massa corporea (massa grassa e massa magra)
- Linee guida per una sana alimentazione e le indicazioni dei LARN
- Alimentazione equilibrata: ripartizione delle calorie nei pasti, il fabbisogno proteico, glucidico, lipidico, vitamine, Sali minerali, acqua.

#### **Modulo n6°: Linee guida modelli alimentari**

- Dalla piramide al piatto (americana)
- Dieta mediterranea, piramide mediterranea, piramide mediterranea sostenibile

#### **Modulo n7°: Dieta nelle varie fasce d'età**

- Alimentazione in gravidanza, e nell'età evolutiva: alimentazione del neonato (allattamento e svezzamento), del bambino, dell'adolescente, l'alimentazione nell'età adulta, alimentazione nella terza età

#### **Modulo n8°: Diete in particolari condizioni patologiche**

- Obesità e sindrome metabolica, classificazione dell'obesità, malattie correlate e indicazioni dietetiche
- Malattie cardiovascolari, aterosclerosi e ipertensione arteriosa
- Diabete, diabete di tipo 1, di tipo 2 e diabete gestazionale. Indice glicemico e carico glicemico
- Allergie alimentari, la reazione allergica e i sintomi
- Intolleranze alimentari, intolleranze di tipo enzimatiche (lattosio e celiachia), farmacologiche e indefinite



## **Modulo n9°:**

- Promozione del "Made in Italy"
- Alimenti light, arricchiti, probiotici, prebiotici, alimenti innovativi o novel food, alimenti OGM
- Qualità totale degli alimenti
- Marchi legati alla qualità DOP, IGP, STG, PAT.
- Marchi legati alla qualità del vino DOCG, DOC e IGT

## **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

### **Competenze**

- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
- Applicare in modo rigoroso e consapevole le norme dell'Igiene e della Sicurezza degli Alimenti
- Prevenire e gestire i rischi di contaminazioni alimentari connesse alla manipolazione e al consumo degli alimenti
- Predisporre alimenti coerenti con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche e patologiche.

### **Abilità**

- Distinguere i principali tipi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari
- Saper mettere in pratica le buone prassi igieniche e rispettare le norme di Igiene degli alimenti (HACCP)
- Saper calcolare il Fabbisogno Energetico Totale giornaliero
- Saper leggere le tabelle dei LARN e della composizione nutrizionale degli alimenti
- Saper valutare il significato e la scelta della dieta nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche

### **Conoscenze**

- La contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti
- Le principali malattie da contaminazioni biologiche legate agli alimenti
- La qualità e la sicurezza degli alimenti e il sistema HACCP
- Alimenti di nuova generazione
- La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche

## **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Gli strumenti utilizzati ai fini dell'apprendimento sono:

- Schemi e mappe concettuali
- Materiali su classroom

I metodi utilizzati ai fini dell'apprendimento sono:

- Lezione alla lavagna interattiva multimediale (LIM)
- Lezioni frontali e partecipate
- Discussione in classe
- Realizzazione di schemi

### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

Le lezioni sono state svolte nell'aula scolastica. Le ore settimanali impiegate sono state 4h come previsto dal programma ministeriale

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Sono state effettuate:

- verifiche scritte, strutturate e semi strutturate
- Simulazione Prova di Esame
- Interrogazioni orali

La valutazione delle prove scritte si basa sulla conoscenza degli argomenti e sull'aderenza alla traccia, sulla capacità organizzativa e sull'elaborazione personale dei contenuti, sulle capacità espressive e sulla chiarezza espositiva. La valutazione è effettuata mediante una griglia

La valutazione delle prove orali si basa sulla conoscenza degli argomenti e sulla capacità di esporli in modo chiaro e personale.

La valutazione complessiva e finale tiene conto della partecipazione al dialogo, dell'impegno nello studio nonché della puntualità nel rispetto delle consegne.

### **ATTIVITA' DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

Il recupero è stato realizzato con:

- Recupero in itinere

### **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Verrà portato a termine il modulo 9 della programmazione. Si procederà al ripasso globale degli argomenti affrontati durante l'anno scolastico; si cercherà di consolidare le competenze scritte e orali in visione dell'esame di stato.

Pisa, 05/05/24

Prof.ssa M. C. Sciampagna

## PROCESSI PRODUTTIVI

### Docente:

Davide Sposito

### Libro di testo adottato:

Nessuno libro di testo adottato, dispense fornite dalla docente

## OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

### Breve analisi della classe

Premetto che:

- l'assegnazione della cattedra è avvenuta quasi al termine del primo quadrimestre per cui la prima lezione è stata svolta a circa metà del mese di gennaio 2024.
- non conoscevo nessuno dei 14 alunni.

Il gruppo classe, consapevole del poco tempo a disposizione, si è dimostrato voglioso di affrontare le lezioni.

Gli argomenti sono stati presentati con un taglio il più possibile pratico e di facile riscontro nella vita quotidiana per poter superare le lacune in ambito fisico e chimico. Alla luce dei risultati dei test in aula, si può dire con chiarezza che il risultato è nel complesso soddisfacente sia per gli studenti che per il docente. Anche l'attenzione e la partecipazione alle lezioni sono buone.

Lo studio a casa è per quasi tutti gli studenti regolare forse anche perché, come comunicato nella prima lezione, ogni settimana (eccetto situazioni particolari) viene somministrato un test sugli argomenti svolti sin dalla prima lezione.

Il comportamento della classe è adeguato all'ambiente scolastico.

## CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

### TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

ha comportato la necessità di effettuare scelte e tagli nel programma svolto

*Modulo 1-* **Cenni di elettrotecnica:** la tensione/corrente elettrica, continua ed alternata, la potenza, la frequenza, i sistemi monofase e trifase, infarinatura sulle parti che compongono e sul funzionamento del motore elettrico.

*Modulo 2-* **Attrezzature di pasticceria:** impiego, principio di funzionamento, caratteristiche, vantaggi e svantaggi della mescolatrice planetaria, dell'impastatrice a bracci tuffanti, a forcella ed a spirale

*Modulo 3-* **Cenni di termodinamica:** calore e temperatura, i tre metodi di trasmissione del calore, la conducibilità termica, infarinatura su dilatazione termica e capacità termica.

*Modulo 4* – **Forni**: principio di funzionamento e utilizzo del forno statico, ventilato, combinato, rotativo ed a microonde

#### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

*Modulo 1*– **Cenni di elettrotecnica**: conoscere la terminologia di base inerente all'elettrotecnica e saper argomentare di differenza di potenziale e corrente elettrica (continua ed alternata), frequenza, potenza e di sistemi monofase e trifase.

*Modulo 2*– **Attrezzature di pasticceria**: saper identificare nome, funzionamento e struttura di mescolatrice planetaria, impastatrice a bracci tuffanti, a forcella ed a spirale

*Modulo 3*– **Cenni di termodinamica**: conoscere la definizione di calore e temperatura, conoscere i tre metodi di trasmissione del calore.

*Modulo 4* – **Forni**: conoscere nome e principio di funzionamento del forno statico e ventilato

*Modulo 5* – **Frigoriferi**: principio di funzionamento del ciclo frigorifero

*Modulo 6* – **Gestione dei processi produttivi**: tipologie di Layout dei laboratori e Gantt del processo produttivo

#### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezioni frontali partecipate e dialogate, creazione della classe virtuale (Google Classroom) su cui caricare e condividere il materiale per lo studio (in assenza del libro di testo sono state da me prodotte e fornite le dispense su cui studiare), lavori di gruppo, schematizzazione degli argomenti e visione di video su internet.

È stata adoperata la strategia del rinforzo attraverso ripetuti test a risposta chiusa per far acquisire familiarità e scioltezza a dialogare dei concetti e degli argomenti chiave del corso in modo da sfruttare le lezioni dialogate per approfondirli e costruire relazioni tra argomenti e possibilmente sviluppare idee per nuovi prodotti.

#### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

Le lezioni si sono svolte nelle aule dell'istituto ed è stata usata la classe virtuale su Google Classroom per la condivisione dei materiali ed i compiti da svolgere.

Per quanto riguarda i tempi, si ricorda che l'inizio delle lezioni per la materia in oggetto, è avvenuto ad anno scolastico inoltrato, dopo le vacanze di Natale, a metà gennaio. Le ore di lezione sono 2 a settimana. Ad oggi, al netto di vacanze, uscite, ponti, un'assemblea, e gite, le ore effettive di lezione sono state 25 su 30. Quelle ancora da effettuare sono 8 (di cui due da dedicare all'attività di educazione civica).

#### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Le verifiche sono state scritte (domande a risposta chiusa ed aperta) e orali (guidate dall'insegnante).

La valutazione ha tenuto conto: del livello delle conoscenze acquisite, della qualità dell'esposizione, dell'utilizzo adeguato della terminologia specifica, della capacità di applicare le conoscenze teoriche alle esperienze pratiche acquisite nel corso degli anni.

Nella valutazione si è anche tenuto conto della partecipazione attiva durante le lezioni e della puntualità nelle consegne.

Per gli studenti con bisogni educativi speciali (alunno con 104 ed alunni DSA) sono state previste prove di verifica coerenti con quanto stabilito nei relativi PEI o PDP.

## **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

Ad ogni lezione sono state predisposte attività di recupero in classe tramite attività di gruppo e schematizzazione degli argomenti più ostici. Nei casi di insufficienze inoltre gli alunni hanno avuto indicazioni per lo studio individuale.

### **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

*Modulo 5 – Frigoriferi:* principio di funzionamento del ciclo frigorifero.

*Modulo 6 – Gestione dei processi produttivi:* tipologie di Layout dei laboratori e Gantt del processo produttivo

### **EDUCAZIONE CIVICA**

Visione e riflessione guidata del cortometraggio "Il circo della farfalla" per confrontarsi e riflettere su temi quali la diversità del singolo come ricchezza per il gruppo, la crescita personale, l'accettazione delle proprie caratteristiche e il coraggio di far emergere il proprio potenziale.

Pisa, 06/05/2024



# TEDESCO

**Docente: Francesco Serrini**

**Libro di testo adottato:** C. Brigliano, F. Doni et al. Paprika neu Extra

## **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

**Breve analisi della classe:** Il gruppo di studenti di tedesco, originariamente composto da 4 studenti, è attualmente formato da 3 studenti dopo il ritiro di una studentessa. Le competenze di base di due studenti sono più che sufficienti, mentre una studentessa presenta un livello di conoscenza pregresso mediocre. Sin da subito il clima di lavoro è stato molto positivo e caratterizzato da un buon livello di collaborazione tra docente ed alunni. La comunicazione è sempre stata buona ed efficace. Le competenze linguistiche raggiunte alla fine dell'anno scolastico sono sufficienti e in linea con le competenze tecnico-professionali richieste in uscita dal percorso scolastico.

## **COMPETENZE**

- Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- Comprendere istruzioni specifiche in ambito lavorativo;
- Individuare in messaggi, annunci e conversazioni informazioni chiave espresse in modo chiaro e semplice.

## **CONOSCENZE**

- Principali strutture morfo-sintattiche della lingua tedesca;
- Lessico relativo alla sfera personale e tecnico-professionale;

## **ABILITÀ**

- Comprendere il senso globale e le idee principali di testi orali in situazioni di vita quotidiana e professionale;
- Ricercare informazioni in testi di breve e media lunghezza;
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici in modo appropriato.

## **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**

Vorstellungsrunde (attività di comprensione e reimpiego)

Intervista in piccolo gruppo

Freizeit (ascolto+comprensione)

Insta-Stories (ein Bild auf Deutsch beschreiben)

Perfekt (Satzbau)



Nicos Weg (Filmreihe) Videoverstehen + Aktivitäten

Ich hatte einen Skiunfall (Bildergeschichte)

Die Karriere (Einführung + Video)

die Berliner Mauer (Aufbau/Fall)

Lebenslauf (Curriculum vitae)

Dass-Satz (Frase secondarie)

Thema: Youtuber

Weil-Satz (frase secondaria con WEIL)

Bundesrepublik Deutschland: Geographie

Educazione civica: La società multiculturale

Deutsche Landeskunde

#### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

- Conoscere i vocaboli di uso quotidiano e professionale più frequente;
- Comprendere frasi semplici orali in un contesto chiaro;
- Saper ricercare in un testo scritto le informazioni più chiare ed immediate;
- Comprendere domande semplici, scritte e orali, su un testo letto;
- Produrre messaggi semplici, scritti e orali.

#### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

I contenuti didattici sono stati presentati principalmente attraverso l'uso di materiale in formato digitale, esercizi di lettura e ascolto di testi di settore volti alla comprensione delle informazioni generali e specifiche; in taluni casi con la produzione di elaborati digitali. Al contempo, si è cercato di favorire la memorizzazione del lessico specifico del settore di indirizzo attraverso la traduzione delle parole sconosciute, l'uso di sinonimi e la revisione delle strutture grammaticali necessarie per parlare degli argomenti trattati.

#### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

Monte ore settimanale: 3

Ore totali : 99

Ore effettivamente svolte fino al 5 maggio: 69 + 4 (ed. civica)

Ore da svolgere ancora fino all' 8 giugno: 17

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Sono state svolte verifiche di vario genere, sia formali che informali, scritte, orali e di autovalutazione, allo scopo di accertare i progressi degli studenti, valutare l'efficacia della programmazione, individuare le difficoltà incontrate dagli alunni e coinvolgerli nel processo di valutazione.

Sono state utilizzate diverse tipologie: comprensione di brani, esercizi a scelta multipla, esercizi sul lessico, domande aperte, role play. Nel caso di prove non-strutturate, la valutazione è avvenuta mediante punteggio attribuito sulla base di griglie di valutazione condivise con gli studenti.

Nella valutazione delle prove si è tenuto conto, oltre che del raggiungimento degli obiettivi prefissati, anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno profuso, dell'attenzione prestata e della effettiva partecipazione alle attività proposte.

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

Il recupero è avvenuto mediante le seguenti attività:

- Recupero in itinere;
- Pausa didattica alla fine del 1° quadrimestre;
- Studio assistito in classe;
- Studio individuale.

### **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Le restanti lezioni saranno adoperate per il completamento del Modulo dedicato alla storia della Germania nel corso del XX secolo.

Pisa, 30/04/2024

L'insegnante:

**Francesco Serrini**

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

**Docente:** Stefania Ausiello

**Libro di testo adottato:** Rascioni-Ferriello, *"Gestire le imprese ricettive Up"*, volume 3, Tramontana, 2021.

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Ho questa classe in continuità dalla terza e ha sempre mostrato per la disciplina interesse e partecipazione; per quanto riguarda l'impegno e i risultati ottenuti, riguardo alla parte di programma più "operativa", gli alunni hanno lavorato in modo più costante ottenendo risultati soddisfacenti, mentre gli argomenti più teorici sono stati affrontati con un diverso livello di impegno, con conseguenti differenze nel rendimento.

Nel corso di quest'anno scolastico, lo studio è stato per qualche studente piuttosto regolare ma di semplice acquisizione dei contenuti; per qualche altro, invece, è stato più costante ed attento; ciò che gli studenti conoscono e sanno fare, al termine del percorso formativo realizzato, è abbastanza differenziato all'interno del gruppo classe, infatti il livello di raggiungimento dei singoli obiettivi è diverso da alunno ad alunno per capacità personali, per livello di partenza e per progressione nell'apprendimento, per interesse personale e partecipazione all'attività didattica, ma anche per metodo di studio e regolarità nell'applicazione.

### CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

#### MODULO 1 - IL MARKETING

Il marketing turistico

Il marketing pubblico, privato e integrato

Il destination marketing

#### MODULO 2 - IL MARKETING STRATEGICO

L'analisi interna

- Punti di forza
- Punti di debolezza
- Quota di mercato

L'analisi esterna

- Analisi della concorrenza
- Analisi della domanda
- Le tendenze dei gusti dei consumatori

La segmentazione

Il targeting

Il posizionamento e la relativa mappa

#### MODULO 3 - IL MARKETING OPERATIVO

Le 5 "P" del marketing mix

##### 1) Il prodotto

Le caratteristiche del prodotto di pasticceria

Il ciclo di vita del prodotto e le relative strategie

##### 2) Il prezzo

I fattori che determinano il prezzo:

- I costi diretti e indiretti e il metodo del Full costing
- I costi fissi, i costi variabili e il diagramma di redditività
- I prezzi della concorrenza

##### 3) La distribuzione

I canali di distribuzione

##### 4) La comunicazione

- La pubblicità e la promozione
- Le pubbliche relazioni
- Il direct marketing
- Il web marketing

##### 5) Il personale

## **MODULO 4 – IL PIANO DI MARKETING**

La struttura del piano di marketing

Le varie fasi di composizione

## **MODULO 5 – STRATEGIE E PIANIFICAZIONE**

La strategia dell'impresa

Strategie di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento

Analisi SWOT

La vision e la mission dell'impresa

Il vantaggio competitivo:

- Leadership di costo
- Leadership di differenziazione
- Leadership di focalizzazione

## **MODULO 6 – IL BUSINESS PLAN**

Il contenuto del business plan

I documenti contabili del business plan: piano degli investimenti e piano finanziario

## **MODULO 7 – EDUCAZIONE CIVICA**

Le intelligenze multiple e la loro utilità nel mondo del lavoro

Goleman e l'intelligenza emotiva

L'ascolto attivo

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

Gli obiettivi minimi stabiliti dal dipartimento di DTA per la classe quinta sono:

#### **CONOSCENZE:**

Marketing pubblico, privato e integrato - Marketing strategico e operativo

Analisi interna ed esterna - Targeting, posizionamento e scelte strategiche

Leve di marketing - Tecniche e strumenti di web-marketing

Piano di marketing - Analisi dell'ambiente e scelte strategiche

Pianificazione - Vantaggio competitivo

Business plan e suo contenuto

Le principali classificazioni dei costi e formazione del prezzo

La quantità di equilibrio - Il metodo del full costing

#### **COMPETENZE E ABILITA':**

Individuare le scelte di marketing strategico

Riconoscere le leve di marketing mix

Realizzare un piano di marketing in semplici situazioni operative

Individuare gli elementi alla base della pianificazione strategica

Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa

Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa

Redigere un business plan in situazioni operative semplificate

Calcolare il costo complessivo di un prodotto e la quantità di pareggio

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Sono state utilizzate le metodologie della lezione frontale, partecipata, centrata sulla discussione, basata sul rinforzo, ricerca e consultazione di fonti e di adeguata documentazione, esempi di casi reali, problem solving, attività di recupero curriculare e di approfondimento.

Gli strumenti utilizzati sono stati il libro di testo, presentazioni che ho pubblicato su Classroom, esercitazioni da me consegnate, la LIM, internet e il laboratorio di informatica.

In collaborazione con i colleghi, in particolare di Alimentazione e Laboratorio di pasticceria, è stata svolta l'Uda che ha riguardato la creazione di un sito internet.

### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

Le ore settimanali sono 4, fino alla redazione del documento del CdC ho svolto 112 ore di DTA e 5 di Educazione civica, e ho da svolgere 19 ore fino alla fine dell'anno scolastico.

L'attività didattica è stata svolta in aula e in laboratorio di informatica e talvolta in aula con l'utilizzo del laboratorio mobile.

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Sono state effettuate sia verifiche scritte, strutturate e semi-strutturate, sia orali. I criteri di valutazione sono quelli adottati dall'Istituto e inseriti nel Ptof, considerando anche i livelli di partenza e di arrivo, l'impegno e l'interesse profusi, le abilità espressive.

La valutazione finale è scaturita dai risultati delle verifiche, ma ha tenuto conto anche di altri parametri, quali i progressi evidenziati rispetto al livello di partenza, l'impegno, la partecipazione alle lezioni e la puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati.

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

Il recupero è stato realizzato con:

- Recupero in itinere;
- Pausa didattica organizzata dall'Istituto;
- Studio individuale.

### **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Le lezioni che restano da svolgere saranno utilizzate per il ripasso e le verifiche finali, sia scritte sia orali.

**Foglio firme docenti per disciplina**

<i>Docente</i>	<i>Materia</i>	<i>Firma</i>
AUSIELLO STEFANIA	DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETTIVA	
BIANCHI ALESSANDRA	STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
CELLI CHIARA	LINGUA INGLESE	
CRAVERO GIACOMO	LAB.ARTE BIANCA E PASTICCERIA	
ERRIQUEZ MASSIMO	SOSTEGNO	
MASONI MARCO	RELIGIONE CATTOLICA	
MONTI PAOLA	SOSTEGNO	
OLIVERI SERENA	SOSTEGNO	
OLIVIERI ALESSANDRA	MATEMATICA	
ROMANO GIOVANNI	LINGUA FRANCESE	
ROSSI LUISELLA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
SCIAMPAGNA MARIA CALOGERA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
SERRINI FRANCESCO	LINGUA. TEDESCO	
SPOSITO DAVIDE	PROCESSI PRODUTTIVI	
VESCIO MARIA TERESA	SOSTEGNO	



APPENDICI

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

IPSAR "GIACOMO MATTEOTTI" – ESAME DI MATURITA' a.s.2023-24

Classe 5<sup>A</sup> PASTICCERIA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A

(Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Candidata/o: \_\_\_\_\_

Commissione \_\_\_\_\_

Descrittori (max 100 pt)

INDICATORI GENERALI					
<b>Indicatore 1</b>					
	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
<b>Indicatore 2</b>					
	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
<b>Indicatore 3</b>					
	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

<b>Espressione di giudizi critici; valutazione personale</b>	<b>presenti e corretti</b>	<b>nel complesso presenti e corretti</b>	<b>parzialmente presenti e/o parzialmente corretti</b>	<b>scarsi e/o scorretti</b>	<b>assenti</b>
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>					
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>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)</b>	<b>completo</b>	<b>adeguato</b>	<b>parziale/incompleto</b>	<b>Scarso</b>	<b>assente</b>
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	<b>completa</b>	<b>adeguata</b>	<b>parziale</b>	<b>scarsa</b>	<b>assente</b>
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	<b>completa</b>	<b>adeguata</b>	<b>parziale</b>	<b>scarsa</b>	<b>assente</b>
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	<b>completa</b>	<b>adeguata</b>	<b>parziale</b>	<b>scarsa</b>	<b>assente</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

**N.B. Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)**

Pisa, .....

Firme

Classe 5<sup>A</sup> PASTICCERIA  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B  
(Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Candidata/o: \_\_\_\_\_ Commissione \_\_\_\_\_

Descrittori (max 100 pt)

INDICATORI GENERALI					
<b>Indicatore 1</b>					
	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
<b>Indicatore 2</b>					
	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
<b>Indicatore 3</b>					
	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 corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>					
	10	8	6	4	2

<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	<b>presente</b>	<b>nel complesso presente</b>	<b>parzialmente presente</b>	<b>scarsa e/o nel complesso scorretta</b>	<b>scorretta</b>
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti</b>	<b>soddisfacente</b>	<b>adeguata</b>	<b>parziale</b>	<b>scarsa</b>	<b>assente</b>
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	<b>presenti</b>	<b>nel complesso presenti</b>	<b>parzialmente presenti</b>	<b>scarsi</b>	<b>assenti</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

**N.B. Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)**

Pisa, .....

Firme

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C

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

Candidata/o: \_\_\_\_\_ Commissione \_\_\_\_\_

Descrittori (max 100 pt)

INDICATORI GENERALI					
<b>Indicatore 1</b>					
	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
<b>Indicatore 2</b>					
	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,	completa ;	adeguata (con imprecisioni e alcuni	parziale (con imprecisioni e alcuni	scarsa (con imprecisione molti	assente;

sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura		errori non gravi);	errori gravi);	errori gravi);	
<b>Indicatore 3</b>					
	10	8	6	4	2
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente e presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
<b>Espressione di giudizi critici; valutazione personale</b>	presenti e corretti	nel complesso presenti e corretti	parzialmente e presenti e/o parzialmente e corretti	scarsi e/o scorretti	assenti
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>					
	10	8	6	4	2
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale divisione in paragrafi</b>	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	15	12	9	6	2
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	completo	adeguato	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	2
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e</b>	presenti	nel complesso presenti	parzialmente e presenti	scarse	assenti



<b>dei riferimenti culturali</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

**N.B. Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)**

**Pisa, .....**

**Firme**

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**

<b>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punti fino ad un max di</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO OTTENUTO</b>
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</b>  <b>(Max 3 punti)</b>	<b>0,5</b>	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente	
	<b>1</b>	Comprende in modo parziale le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
	<b>2</b>	Il candidato comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
	<b>3</b>	Il candidato comprende in modo corretto e completo interpreta correttamente le informazioni tratte dal testo e/o dai materiali proposti.	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</b>  <b>(Max 6 punti)</b>	<b>0,5 - 1</b>	Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia.	
	<b>1,5 - 3</b>	Il candidato coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia	
	<b>3,5 – 5,5</b>	Il candidato coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo adeguato i vincoli presenti nella traccia.	
	<b>6</b>	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.	
<b>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</b>  <b>(Max 8 punti)</b>	<b>0.5- 2</b>	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta	
	<b>2,5 - 5</b>	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	
	<b>5,5 - 7,5</b>	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice ma efficace, rispettando tutte le richieste della traccia	
	<b>8</b>	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo, articolato e ricco di contributi personali.	
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico Xdi pertinenza del settore professionale</b>  <b>(Max 3 punti)</b>	<b>0.5</b>	Il candidato dimostra di non sapere argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale con varie imprecisioni	
	<b>1</b>	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.	

GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA - ESAME DI STATO AS 23-24

CANDIDATO \_\_\_\_\_ Pisa \_\_\_\_\_

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino ad un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo  (Max 3 punti)	0,5	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente	
	1	Comprende in modo parziale le informazioni tratte dal testo e/o dai materiali proposti.	
	2	Il candidato comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dal testo e/o dai materiali proposti.	
	3	Il candidato comprende in modo corretto e completo interpreta correttamente le informazioni tratte dal testo e/o dai materiali proposti.	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione  (Max 6 punti)	0,5 - 1	Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia.	
	1,5 - 3	Il candidato coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia	
	3,5 - 5,5	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 - 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta	
	2,5 - 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	
	5,5 - 7,5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice ma efficace, rispettando tutte le richieste della traccia	
	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.	

## INDICAZIONI PER STUDENTI DSA/BES

Nella classe sono inserite due alunne DSA, che usufruiscono di L170/2010, con un disturbo che ha inciso molto nei loro apprendimenti, nei metodi di studio e di lavoro che sono stati attivati per mantenere le alunne al passo con la classe. Per esse sarà necessario l'utilizzo degli schemi, che per la maggior parte di essi sono autoprodotti, e che sono stati già autorizzati per il loro utilizzo dal docente curricolare durante l'anno scolastico. Ciò nonostante sono da considerare delle alunne che hanno lavorato molto e che hanno avuto molto beneficio dalle strategie approntate per loro. E' inoltre presente un alunno BES, per il quale il CdC ha deciso di attivare un PDP, per venire incontro alle difficoltà emerse durante l'anno scolastico. Da quel momento l'alunno si è mostrato più collaborativo e più responsabile dei suoi doveri scolastici. Sono migliorati il rendimento e la partecipazione durante le ore di lezione.

**Tabella Ore svolte e da Svolgere**

<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>Ore SVOLTE</b>	<b>Ore da SVOLGERE</b>
LETTERE STORIA	114 56	13 7
MATEMATICA	57	8
INGLESE	81	13
Seconda LINGUA comunitaria - FRANCESE	76	17
Seconda LINGUA comunitaria - TEDESCO	73	14
IRC	19	5
D.T.A.	112	19
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	100	19
SCIENZE MOTORIE	58	8
LAB. ARTI BIANCHE E PASTICCERIA	138	28
PROCESSI PRODUTTIVI	25	8
EDUCAZIONE CIVICA	50	
<b>TOTALE</b>		





## Foglio firme docenti per disciplina

Docente	Materia	Firma
AUSIELLO STEFANIA	DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETTIVA	Stefania Ausiello
BIANCHI ALESSANDRA	STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Alessandra Bianchi
CELLI CHIARA	LINGUA INGLESE	Chiara Celli
CRAVERO GIACOMO	LAB.ARTE BIANCA E PASTICCERIA	Giacomo Cravero
ERRIQUEZ MASSIMO	SOSTEGNO	Massimo Erriquez
MASONI MARCO	RELIGIONE CATTOLICA	Marco Masoni
MONTI PAOLA	SOSTEGNO	Paola Monti
OLIVERI SERENA	SOSTEGNO	Serena Oliveri
OLIVIERI ALESSANDRA	MATEMATICA	Alessandra Olivieri
ROMANO GIOVANNI	LINGUA FRANCESE	Giovanni Romano
ROSSI LUISELLA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Luisella Rossi
SCIAMPAGNA MARIA CALOGERA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Maria Calogera Sciampagna
SERRINI FRANCESCO	LINGUA.TEDESCO	Francesco Serrini
SPOSITO DAVIDE	PROCESSI PRODUTTIVI	Davide Sposito
VESCIO MARIA TERESA	SOSTEGNO	Maria Teresa Veschio

