



ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE BARGA	DATA <u>14/05/2022</u>
Prot. N. <u>3812</u>	Tit. <u>V. Cl. 4 Fasc.</u>



Documento del Consiglio di Classe

15 maggio 2022

Istituto	IPSEOA "Fratelli Pieroni"
Articolazione	Enogastronomia
Classe	QUINTA
Sezione	KA

Sommario del Documento

L'Istituto Superiore d'Istruzione di Barga e il suo contesto	1
L'Istituto Professionale si Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"	2
Il Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello Studente	3
Indirizzo di studi e quadro orario	9
Variazioni del Consiglio di Classe nel terzo, quarto e quinto anno	11
Quadro sintetico della continuità didattica nel quinto anno di corso	12
Composizione del Consiglio di Classe del quinto anno di corso	13
Profilo della classe:	14
- Elenco allievi	
- Composizione della Classe	
- Osservazioni generali sul percorso formativo	
- Obiettivi raggiunti	
- Attività extracurricolari	
- Work experience	
Configurazione della commissione dell'Esame di Stato conclusivo	20
Attività programmate in vista dell'Esame di Stato	20
Percorsi formativi disciplinari: contenuti e metodologie	21
Approvazione e firme	67

L'Istituto d'Istruzione superiore di Barga e il suo contesto

Racchiuso tra le Alpi Apuane e l'Appennino Tosco-Emiliano, il territorio della media Valle del Serchio e della Garfagnana custodisce un patrimonio naturalistico e culturale di inestimabile valore, offrendo tesori naturali di rara bellezza e borghi storici millenari.

Nel cuore di questo territorio sorge l'**ISI di Barga**.

L'ISI di Barga è un istituto di istruzione al cui interno è possibile trovare i tre indirizzi della scuola superiore:

- Il percorso dei licei:
 - Liceo classico "*L. Ariosto*";
 - Liceo linguistico, Liceo delle scienze umane e liceo economico-sociale "*G. Pascoli*";
- Il percorso Tecnico con L'Istituto Tecnico e Tecnologico "*E. Ferrari*";
- Il percorso Professionale con l'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "*F.lli Pieroni*" (diurno e serale).

L'ISI di Barga è frequentato da oltre 1000 studenti e il suo bacino di utenza, ampia e variegata, interessa i territori della Valle del Serchio, della Garfagnana fino ad arrivare a Lucca e dintorni per l'istituto professionale (comuni di Capannori, Porcari, Altopascio).

L'Istituto è una comunità educante e formativa che mira anzitutto alla **formazione integrale della persona** come cittadino italo-europeo consapevole e responsabile.

Particolare impegno è messo per assicurare l'attuazione dei principi di pari opportunità e per promuovere l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni.

È sostenuta e sviluppata una **cultura della ricerca critica e del lavoro responsabile**, in grado di contemperare preparazione culturale e competenze tecnico-pratiche.

Viene curata con attenzione la **concertazione delle responsabilità educative e formative tra scuola, famiglie, istituti educativi paralleli** (altri istituti superiori del territorio) e **verticali** (Istituti secondari di primo grado, università, mondo del lavoro).

All'interno e in **sinergia col contesto territoriale**, opera promuovendo la conoscenza del territorio, delle sue caratteristiche fisiche, economiche e socioculturali, predisponendo e/o aderendo a progetti d'informazione, ricerca e azione per la protezione e promozione ambientale, la valorizzazione dei prodotti tipici, dello specifico culturale e della tradizione materiale.

Quale **polo culturale attrattivo e propulsivo del territorio**, l'ISI di Barga è dunque impegnato a finalizzare le proprie azioni per garantire ad ogni studente:

la formazione integrale della persona: costante cura di un processo didattico-pedagogico che insegni ed educi alle competenze civiche, culturali e professionali, per la formazione a una cittadinanza attiva e democratica;

... **in un ambiente inclusivo:** impegno continuo per il diritto allo studio e per promuovere pari opportunità per gli studenti provenienti da situazioni di vantaggio in quanto stranieri, provenienti da situazioni economicamente precarie, provenienti da un difficile o faticoso iter scolastico precedente, diversamente abili;

... **che ha come orizzonte l'Europa:** costante cura nel promuovere la conoscenza delle istituzioni europee, lo studio delle lingue straniere (inglese, francese, tedesco, spagnolo), stage e scambi culturali con istituti scolastici stranieri, offrire la possibilità di studi universitari negli atenei dell'Unione Europea.

... **e come radici il proprio territorio:** il nostro Istituto, in modo pertinente e organico rispetto ai suoi diversi settori d'indirizzo, è impegnato nella creazione e nel mantenimento di rapporti significativi con gli Enti e le Organizzazioni pubbliche e private, i sistemi delle imprese e le categorie economiche. Ciò si concretizza a partire dagli stage e dai percorsi di alternanza scuola-lavoro.

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

Benchè l'economia dell'area sia storicamente legata alle attività agricolo-montane, il turismo ne rappresenta un'importante risorsa in costante ascesa, quale settore cardine per la valorizzazione delle tipicità agro-alimentari, idrogeologiche e ambientalistiche e, in quest'ottica, l'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera costituisce un polo di riferimento per l'intera provincia di Lucca.

In questo quadro generale di identità e obiettivi, **l'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"** agisce in modo trasversale e sinergico col comparto turistico e ristorativo territoriale per testare la propria capacità d'intervenire sui bisogni economico-lavorativi attuali e/o emergenti con risposte sollecite ed adeguate e poter fornire offerte formative aderenti ai bisogni della realtà economico-sociale e qualificare operatori dei settori di riferimento di alto livello nel settore terziario turistico, ristorativo, ricettivo e pubblicitario.

L'istituto Professionale "F.lli Pieroni" offre un percorso di Istruzione professionale della durata di 5 anni, diviso in biennio comune e in un triennio con possibilità di scelta tra tre articolazioni:

- ***Enogastronomia***
- ***Servizi di Sala e Vendita***

- **Accoglienza Turistica**

L'indirizzo **Enogastronomia** prepara, sul piano culturale e lavorativo, figure professionali con le competenze necessarie, anche di carattere comunicativo-relazionale.

Il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali relativamente ai prodotti e ai servizi enogastronomici e alle rispettive filiere;
- comprendere e interpretare le novità della enogastronomia;
- produrre e vendere in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzare i prodotti tipici
- potersi inserire con funzioni di quadro intermedio nelle aziende del settore;
- poter accedere a corsi universitari o post-diploma.

Il Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello studente

Il PECUP è il Profilo Educativo, Culturale E Professionale in uscita degli studenti della secondaria superiore.

Esso declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere al termine del biennio conclusivo dell'obbligo scolastico.

Esso comprende lo schema delle competenze della Certificazione ministeriale delle competenze al termine dell'obbligo scolastico. In base al Regolamento sul Riordino dell'Istruzione Professionale di Stato, ai sensi dell'articolo 64 ma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n.112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n.133, approvato con DPR del 15 marzo 2010, a partire dalle classi prime iscritte nell' a.s. 2010-2011, la struttura della scuola cambia.

Il profilo dell'allievo elaborato dai docenti nel rispetto della normativa statale indica le mete finali dei percorsi formativi in quanto caratteristiche che un allievo dovrebbe SAPERE e SAPER FARE per ESSERE l'uomo ed il cittadino che è lecito attendersi da lui. Il profilo dell'allievo elaborato dai docenti nel rispetto della normativa statale indica le mete finali dei percorsi formativi in quanto caratteristiche che un allievo dovrebbe SAPERE e SAPER FARE per ESSERE l'uomo ed il cittadino che è lecito attendersi da lui.

Il PECUP è il punto di convergenza dell'azione formativa dell'organismo scuola e si riferisce alla PERSONA come soggetto unitario, non alle DISCIPLINE ed ai loro contenuti.

Quali competenze nel PECUP?

1. Competenze di base: esprimono gli obiettivi da conseguire attraverso i percorsi formativi e la relazione tra un soggetto e l'assolvimento dei compiti associati ad un contesto.

Sono articolati in:

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico tecnologico
- Asse storico – sociale

Riguardano principalmente il curriculum del primo biennio che si conclude con la certificazione di assolvimento dell'obbligo scolastico, secondo il format dell'U.E.

Nella predisposizione di un PIANO FORMATIVO gli assi culturali rappresentano il vettore orizzontale, i contributi al processo di apprendimento, mentre il PECUP rappresenta il vettore verticale, la progressione del cammino formativo dello studente in vista del raggiungimento del profilo, delle sue caratteristiche formative (lo studente in sé), culturali (lo studente nella realtà) e professionali (lo studente per gli altri).

2. **Competenze tecnico - professionali:** sono i saperi acquisiti (conoscenze dichiarative , procedurali e tecniche tipiche delle attività e dei processi lavorativi da svolgere in laboratorio secondo progetti predefiniti).
3. **Competenze trasversali:** sono l'insieme delle abilità di ampio respiro, a sfondo prevalentemente sociale e motivazionale, connesse soprattutto con le varie tipologie di compiti professionali che permettano all'individuo di fare fronte a situazioni nuove ed imprevedibili dell'ambiente organizzativo(diagnosi, problem solving, decisione, comunicazione, lavoro di gruppo, in rete e per progetti).
4. **Competenze chiave di Cittadinanza:** sono le capacità di sentirsi cittadini attivi, che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) IDENTITA' E CONOSCENZA DI SE' Prende coscienza delle dinamiche corporee, affettive e intellettuali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con gli adulti di riferimento e coetanei; E' consapevole delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possano valorizzare e realizzare: Impara a riconoscere e a superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dalla famiglia e dall'ambiente scolastico e sociale: Avverte la differenza tra il bene e il male e si orienta di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili Ha la consapevolezza delle proprie azioni ed ha la costanza di portare a termine gli impegni assunti.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) IDENTITA' E RELAZIONE CON GLI ALTRI Elabora, esprime e argomenta le proprie opinioni, idee e valutazioni e possiede i linguaggi necessari per l'interlocazione culturale con gli altri, nella società

contemporanea molto caratterizzata dall'immagine; Collabora e coopera con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile; Rispetta le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) IDENTITA' E ORIENTAMENTO

Conosce i punti di forza e le debolezze della propria preparazione, verificando costantemente l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale. Elabora una ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro, la riconversione professionale e la formazione continua, prevedendo una collaborazione con la scuola, la famiglia, i soggetti professionali e sociali, e utilizzando anche il Portfolio delle competenze professionali; Elabora, esprime argomenti e ipotesi di sviluppo del proprio futuro esistenziale, sociale e professionale; Vive il cambiamento e le sue forme più come una opportunità di realizzazione personale e sociale che come una minaccia, più come uno stimolo che come un impedimento al miglioramento di sé e della società.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore Servizi consegue i seguenti risultati di apprendimento e competenze:

- . Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- . Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- . Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- . Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- . Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- . Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- . Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- . Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- . Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- . Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- . Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- . Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- . Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- . Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- . Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- . Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- . Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- . Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- . Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative. Nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- . utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

- . organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- . applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- . utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- . comunicare in almeno due lingue straniere;
- . reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- . attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- . curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione “*Enogastronomia*”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” conseguono le seguenti competenze:

- . Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- . Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- . Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- . Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- . Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- . Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita” conseguono inoltre le seguenti competenze:

- . Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- . Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- . Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Indirizzo di studi e quadro orario

Il piano di studi del percorso quinquennale della classe è stato il seguente:

Primo Biennio

BIENNIO COMUNE		
MATERIE	Classe I_ Corso Le.F.P.	Classe II_ Corso Le.F.P.
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Lingua spagnolo	2	2
Matematica	4	4
Fisica	2	
Chimica		2
Biologia	2	2
Diritto – economia	2	2
Scienze degli alimenti	2	2
Laboratori di Cucina*- Sala Bar	2 (+2) *	2 (+2) *
Laboratorio Accoglienza Turistica	2	2
Scienze motorie	2	2
Religione o attività alternativa	1	1
TOTALE ORE settimanali	32	32

Secondo Biennio e Quinto anno - Indirizzo: Servizi di Enogastronomia

MATERIE	BIENNIO COMUNE		
	Classe III <i>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e distribuzione delle pietanze e delle bevande</i>	Classe IV	Classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Lingua spagnolo	3	3	3
Lingua francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto – economia	4	5	5
Scienze degli alimenti	4	3	3
Laboratorio di Cucina	0	2	2
Laboratorio di sala e vendita	8(2) *	4	4
Scienze motorie	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1
TOTALE ORE settimanali	32	32	32

(*) ore previste in compresenza con altri docenti - ¹ compresenza del docente di Alimentazione

Variazioni del Consiglio di Classe nel 3° 4° e 5° anno

	III	IV	V
<i>Dirigente Scolastico</i>	<i>Iolanda Bocci</i>	<i>Iolanda Bocci</i>	<i>Iolanda Bocci</i>
Italiano – Storia	Della Corte Settimia	Della Corte Settimia	Rossi Ilaria
Matematica	Cella Sara	Cella Sara	Cella Sara
Lingua Inglese	Gonnella Lisa	Gonnella Lisa	Gonnella Lisa
Lingua Spagnolo	Basilico Marianna	Cotugno Eleonora	Nelli Franca
Lab. Serv. Sala Vendita	-	Zito Roberto	Zito Roberto
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	Di Rocco Maurizio	Di Rocco Maurizio	Di Rocco Maurizio
Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Capocchi Ilaria	Capocchi Ilaria	Salvaggio Linda
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Turri Milo	Bramanti Ilaria	Bramanti Ilaria
Scienze motorie e sport.	Marchetti Maria Chiara	Marchetti Maria Chiara	Marchetti Maria Chiara
Religione	Pieroni Alessandro	Tomei Marco	Tomei Marco

Il presente anno scolastico 2021/2022 ha visto avvicinarsi nuovi insegnanti nelle materie di:

- Italiano
- Lingua Spagnolo
- Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Quadro sintetico della continuità didattica nel QUINTO anno di corso:

Materia	Insegnante	Docente della classe negli anni di corso
Italiano – Storia	Rossi Ilaria	Quinto
Lingua Inglese	Gonnella Lisa	Terzo Quarto e Quinto
Lingua Spagnolo	Nelli Franca	Quinto
Matematica	Cella Sara	Terzo Quarto e Quinto
Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.	Salvaggio Linda	Quinto
Scienza e cultura dell'alimentazione	Bramanti Ilaria	Quarto e Quinto
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Di Rocco Maurizio	Terzo Quarto e Quinto
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar	Zito Roberto	Quarto e Quinto
Scienze motorie e sportive	Marchetti Maria Chiara	Terzo Quarto e Quinto
Religione	Tomei Marco	Quarto e Quinto

Composizione del Consiglio di Classe del Quinto anno di corso: 5° anno (2021/2022)

<i>IOLANDA BOCCI</i>	<i>Dirigente scolastico</i>
<i>ROSSI ILARIA</i>	Italiano – Storia
<i>GONNELLA LISA</i>	Lingua Inglese
<i>NELLI FRANCA</i>	Lingua Spagnolo
<i>CELLA SARA</i>	Matematica
<i>SALVAGGIO LINDA</i>	Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.
<i>DI ROCCO MAURIZIO</i>	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
<i>ZITO ROBERTO</i>	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita
<i>BRAMANTI ILARIA</i>	Scienza e cultura dell'alimentazione
<i>MARCHETTI MARIA CHIARA</i>	Scienze motorie
<i>TOMEI MARCO</i>	Religione

Profilo della classe

Elenco degli allievi

1	B. Z.
2	B. D.
3	C. F.
4	C. L.
5	F. J.
6	G. F.
7	L. D.
8	L. F.
9	N. I.
10	P. I. F.
11	P. E.
12	R. V.
13	S. L.
14	V. G.
15	V. D.
16	Z. Y.

Composizione della classe

La classe risulta composta da 16 studenti (12 maschi e 4 femmine), di cui:

- 5 sono in ritardo di 1 anno,
- 10 risultano in pari.

Le provenienze degli studenti abbracciano tutto il bacino di utenza dell'ISI Barga. In particolare:

- Piana di Lucca: 3 studenti;
- Mediavalle del Serchio: 6 studenti;
- Garfagnana: 7 studenti.

Nella classe è presente un alunno con disabilità che non ha mai frequentato le lezioni per tutto l'anno scolastico e per il quale non è stata prevista l'assegnazione delle ore di sostegno didattico; un alunno con BES e due alunni con DSA per i quali sono stati predisposti e realizzati dei Piani Didattici Personalizzati (PDP), a cui è necessario fare riferimento per lo svolgimento dell'Esame di Stato, in particolare per quanto riguarda l'opportunità di avvalersi di tutti gli strumenti compensativi e le misure dispensative.

Osservazioni generali sul processo formativo

Il gruppo classe dei 16 studenti che compongono la 5 KA ha maturato mediamente nel corso del triennio una discreta evoluzione sul piano della motivazione personale e professionale, fatta eccezione per qualche caso.

La classe ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un adeguato interesse per la maggior parte delle discipline, lavorando con attenzione e senso di responsabilità. La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre adeguata per alcuni componenti della classe.

L'impegno della maggior parte della classe sono stati abbastanza continui, anche se sono emersi maggiormente in fase di verifica e nel lavoro svolto in classe.

Alcuni studenti nel corso dell'anno scolastico sono stati sollecitati ad uno studio più costruttivo; tuttavia va evidenziata la partecipazione di un congruo gruppo di allievi che ha seguito con interesse il discorso formativo, pertanto, in termini di profitto, i risultati raggiunti sono per alcuni di loro pienamente discreti, per altri sufficienti. Solo per un ristretto numero di alunni si evidenziano difficoltà dovute ad un esercizio poco efficace, causato da un impegno non sempre costante e ad un

interesse poco propositivo, sia in classe che nell'applicazione dello studio a casa. Per loro permangono problematicità, e il loro profitto è mediamente al limite della sufficienza.

La frequenza nel complesso è stata regolare: la maggior parte della classe ha frequentato regolarmente e assiduamente le lezioni, dimostrando maturità e serietà nel lavoro, tranne alcuni casi.

Da un punto di vista disciplinare la classe non ha presentato particolari problemi.

Tutti gli studenti hanno dimostrato una buona partecipazione alle attività di PCTO, purtroppo a causa della pandemia le attività di stage presso le aziende esterne si sono limitate solo a poche ore nel corso del terzo anno scolastico, mentre negli ultimi due anni gli alunni hanno svolto attività laboratoriali all'interno della scuola, con momenti formativi anche a distanza attraverso la piattaforma G Suite.

Nella maggior parte degli studenti è sempre stata evidente la disponibilità alla preparazione e alla gestione di eventi enogastronomici in ambito scolastico ed extra-scolastico, nei quali era possibile far valere le competenze acquisite e la propria passione nel migliorarle e implementarle tramite esperienze lavorative sul campo.

Per un profilo più circostanziato si rimanda alle *Relazioni finali* delle singole discipline e al resoconto triennale del PCTO.

Obiettivi raggiunti

OBIETTIVI DI CITTADINANZA

Competenze chiave di cittadinanza	Raggiungimen to	
Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Comunicare: <i>Comprendere</i> messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); <i>Rappresentare</i> eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.		Pienamente raggiunto
		Raggiunto dalla maggioranza della classe
	X	Raggiunto solo da alcuni elementi della classe

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

	Aree di apprendimento*				
Competenze	Linguistico-comunicative	Storico-sociali	Logico-matematiche	Pratica	Tecnica
Livello base Si svolgono compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità teoriche e pratiche essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	6	6	6	4	4
Livello intermedio Si svolgono compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità teoriche e pratiche acquisite	6	6	8	7	7
Livello avanzato Si svolgono compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità teoriche e pratiche. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	3	3	1	4	4

* Ciascuna cella numerica riporta il numero degli alunni rispettivo

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI (EVENTI, CONCORSI, CORSI, BANCHETTI)

- Simulazione d'azienda – “Take away”
- Partecipazione agli incontri Orientamento post-diploma
- Progetto “Skills&Job”
- Corso per acquisire la certificazione BLSA

WORK EXPERIENCE

- Attività laboratoriale curricolare nei Laboratori didattici di Cucina dell'ISI di Barga;
- Stage presso realtà turistiche e ristorative, come da fascicolo personale di ogni singolo studente.

Configurazione della Commissione dell'Esame di Stato conclusivo

Il Consiglio di classe, sulla base dell'O.M. del 14/03/2022 n. 65, che dispone la modalità di costituzione e di nomina della commissione dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022, prevedendo la loro composizione con commissari appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame, designa quali Commissari interni i seguenti docenti:

Prof.ssa ROSSI ILARIA	ITALIANO / STORIA
Prof. ssa BRAMANTI ILARIA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
Prof. DI ROCCO MAURIZIO	LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA
Prof.ssa GONNELLA LISA	LINGUA INGLESE
Prof. ssa MARCHETTI MARIA CHIARA	SCIENZE MOTORIE
Prof.ssa SALVAGGIO LINDA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Attività programmate in vista dell'Esame di Stato

Si sono svolte due simulazioni scritte per ognuna delle discipline oggetto della prima e della seconda prova scritta:

- Italiano: 29/04 e 17/05 della durata di cinque ore;
- Scienza e cultura degli alimenti: 23/04 e 5/05 della durata di cinque ore.

Percorsi formativi disciplinari: contenuti e metodologie

Lingua e letteratura italiana

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua spagnolo

Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.

Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita

Lab. Serv. Enog. Cucina

Scienza e cultura dell'alimentazione

Scienze motorie e sportive

Religione

Educazione Civica



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA "F.LLI PIERONI"
Classe	5KA
Disciplina	ITALIANO
Ore settimanali	4
Docente	ILARIA ROSSI
Anno scolastico	2021/22

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
NATURALISMO E VERISMO <ul style="list-style-type: none">Naturalismo francese: cenni sui fondamenti teorici. Emile Zola: da "L'assommoir" <i>Gervasia all'Assommoir</i>Verismo italiano: principi fondamentali, caratteristiche e differenze con il NaturalismoGiovanni Verga: vita, poetica, ideologia e opere Da "Vita dei campi" <i>Rosso Malpelo</i> Da "I Malavoglia": trama e <i>La famiglia Malavoglia</i> Da "Mastro Don Gesualdo": trama Da "Novelle Rusticane" <i>La roba</i>	1 Settembre/novembre	BUONO
CENNI STORICI SU DECADENTISMO E SIMBOLISMO <ul style="list-style-type: none">I poeti maledetti e C. Baudelaire: Da "I fiori del male" <i>L'albatro</i>Giovanni Pascoli: vita, poetica, ideologia e opere Da "Myricae" <i>X Agosto, L'assiuolo, Il lampo</i>	2 dicembre	BUONO

<p>Da "I Canti di Castelvecchio", <i>Il gelsomino notturno</i>, <i>La mia sera</i> Sintesi del discorso fatto al teatro di Barga <i>La grande proletaria si è mossa</i></p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Gabriele D'Annunzio • vita, poetica, ideologia, opere, collegamento con eventi storici contemporanei • Estetismo, superomismo e panismo Da "IL Piacere": trama e <i>Il ritratto di un esteta</i> <p>Dalle "Laudi" <i>La pioggia nel pineto</i></p> <p>Trama del romanzo "Notturmo"</p>	<p>3</p> <p>Gennaio/febbraio</p>	<p>SUFFICIENTE</p>
<p>LA NARRATIVA DEL PRIMO NOVECENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crisi del romanzo ottocentesco, l'interesse per il mondo interiore, la crisi dell'individuo • Cenni sulla PSICOANALISI e sul romanzo introspettivo • Italo Svevo: vita, poetica, ideologia, opere, collegamento con eventi storici contemporanei <p>La figura dell'inetto, l'influenza della psicoanalisi Da "La Coscienza di Zeno" trama e <i>Prefazione, Preambolo, L'ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale</i></p>	<p>4</p> <p>Marzo/aprile</p>	<p>SUFFICIENTE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Luigi Pirandello vita, poetica, ideologia, opere, collegamento con eventi storici contemporanei, pensiero politico Da "Il fu Mattia Pascal": trama e <i>Cambio treno</i> Da "Uno nessuno e centomila": trama • Giuseppe Ungaretti: Cenni biografici e collegamento con la storia Da <i>L'allegria: Veglia, Sono una creatura, San Martino del Carso, Mattina, Soldati</i> • Eugenio Montale: Cenni biografici Da "Satura" <i>Ho sceso dandoti il braccio</i> 	<p>5</p> <p>Maggio/giugno</p>	<p>SUFFICIENTE</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

✓	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali
	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
✓	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
	Lezione laboratoriale con esperimenti
	Lezione tecnico-pratica
	Lezione itinerante
	Altro: Brainstorming, Peer to Peer, Cooperative Learning, Flipped Classroom

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

✓	Libro di testo: "Letteratura viva 3- dal Positivismo alla letteratura contemporanea", M.Sambugar, G.Salà. Ed. La Nuova Italia
✓	Fotocopie/dispense fornite dal docente
✓	Riviste/Giornali/Siti web
✓	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
✓	Altro: Piattaforma GSuite (Gmail, Classroom, Meet), presentazioni in Power Point

OBIETTIVI PREVISTI E CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Il docente di italiano mira a far conseguire all'alunno, al termine del suo intero percorso formativo, i seguenti risultati: utilizzare gli strumenti culturali ed ideologici acquisiti per porsi con atteggiamento

critico e valutativo nei confronti della realtà e dei suoi fenomeni; utilizzare il patrimonio lessicale della lingua italiana secondo le varie esigenze comunicative; riconoscere le linee essenziali della cultura e letteratura tra testi e autori fondamentali; sviluppare ed esprimere le personali qualità di relazione e comunicazione.

La valutazione nel corso dell'anno è stata effettuata considerando i risultati delle verifiche sommativie.

Le VERIFICHE SOMMATIVE sono state realizzate alla fine di ogni singolo modulo ed hanno avuto lo scopo di misurare il grado di preparazione dell'alunno in relazione agli obiettivi prefissati. Sono state realizzate al termine di uno o più moduli, attraverso interrogazioni orali e/o verifiche scritte.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

✓	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
✓	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
✓	Prove scritte
✓	Prove orali
	Prove di ascolto
✓	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	Esercitazioni pratiche
	Altro:
	Altro:
✓	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

Il docente

Ilaria Rossi



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA "F.LLI PIERONI"
Classe	5KA
Disciplina	STORIA
Ore settimanali	2
Docente	ILARIA ROSSI
Anno scolastico	2021/22

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
L'EUROPA A CAVALLO TRA OTTOCENTO E NOVECENTO <ul style="list-style-type: none">• La società di massa e lo sviluppo industriale• Giolitti e l'età giolittiana in Italia• La questione balcanica	1 Settembre/ottobre	BUONO
LA PRIMA GUERRA MONDIALE <ul style="list-style-type: none">• Le cause• Intervento dell'Italia• Le conseguenze• I trattati di pace: la "Pace mutilata"	2 Ottobre/novembre	BUONO
DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA DITTATURA DI STALIN <ul style="list-style-type: none">• La Russia tra otto e novecento	3	

<ul style="list-style-type: none"> • Le radici della rivoluzione • Le rivoluzioni del 1917 • Da Lenin a Stalin • Caratteristiche del regime staliniano 	dicembre	SUFFICIENTE
IL REGIME FASCISTA <ul style="list-style-type: none"> • Crisi del dopoguerra e biennio rosso • Economia e politica estera • Fascismo e leggi fascistissime e inizio della dittatura • Regime totalitario 	4 gennaio	BUONO
CRISI DEL '29 IN AMERICA E NEW DEAL <ul style="list-style-type: none"> • L'età dell'oro • Crollo della borsa del '29 e grande depressione • Roosevelt e New Deal 	5 febbraio	BUONO
IL REGIME NAZISTA <ul style="list-style-type: none"> • Germania dalla sconfitta alla crisi: la Repubblica di Weimar • Ascesa del nazismo • Politica economica ed estera della Germania • Le dittature in Europa: la guerra civile in Spagna/dittatura di Franco 	6 Marzo/aprile	SUFFICIENTE
LA SECONDA GUERRA MONDIALE <ul style="list-style-type: none"> • Cause e premesse della guerra • 1939: invasione della Polonia e inizio del conflitto • Intervento dell'America: la svolta, la guerra diventa mondiale • Le vicende italiane, la caduta del fascismo • La Resistenza italiana • La fine della guerra LA GUERRA FREDDA <ul style="list-style-type: none"> • Le origini • Il mondo diviso in due: blocco occidentale e blocco orientale 	7 Maggio/giugno	SUFFICIENTE

METODOLOGIE DIDATTICHE

✓	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali
	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
✓	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
	Lezione laboratoriale con esperimenti
	Lezione tecnico-pratica
	Lezione itinerante
	Altro: Brainstorming, Peer to Peer, Cooperative Learning, Flipped Classroom

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

✓	Libro di testo: "La nostra avventura 3- il Novecento e la globalizzazione", D.De Vecchi, G.Giovannetti- Ed. Pearson
✓	Fotocopie/dispense fornite dal docente
✓	Riviste/Giornali/Siti web
✓	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
✓	Altro: Piattaforma GSuite (Gmail, Classroom, Meet), presentazioni in Power Point

OBIETTIVI PREVISTI E CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Il docente di italiano e storia mira a far conseguire all'alunno, al termine del suo intero percorso formativo, i seguenti risultati: utilizzare gli strumenti culturali ed ideologici acquisiti per porsi con atteggiamento critico e valutativo nei confronti della realtà e dei suoi fenomeni; utilizzare il patrimonio

lessicale della lingua italiana secondo le varie esigenze comunicative; riconoscere le linee essenziali della cultura e letteratura tra testi e autori fondamentali; sviluppare ed esprimere le personali qualità di relazione e comunicazione.

La valutazione nel corso dell'anno è stata effettuata considerando i risultati delle verifiche sommativie.

Le VERIFICHE SOMMATIVE sono state realizzate alla fine di ogni singolo modulo ed hanno avuto lo scopo di misurare il grado di preparazione dell'alunno in relazione agli obiettivi prefissati. Sono state realizzate al termine di uno o più moduli, attraverso interrogazioni orali e/o verifiche scritte.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

✓	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
✓	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
✓	Prove scritte
✓	Prove orali
	Prove di ascolto
✓	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	Esercitazioni pratiche
	Altro:
	Altro:
✓	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	V KA
Disciplina	MATEMATICA
Ore settimanali	3
Docente	CELLA SARA
Anno scolastico	2021-2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
Logaritmi: <ul style="list-style-type: none">Ripasso della funzione logaritmica, del suo grafico e delle proprietà dei logaritmi.Disequazioni logaritmiche nella forma elementare o ad essa riconducibile tramite l'applicazione delle proprietà dei logaritmi: $\log_a f(x) = \log_a g(x)$	1	Discreto
Funzioni: <ul style="list-style-type: none">Definizione di funzione e rappresentazione tramite diagramma a frecce. Equazione e grafico.Classificazione delle funzioniImmagine e contro-immagine: calcolo per semplici funzioni algebriche e trascendenti (esponenziali e logaritmi), lettura da grafico e rappresentazione con diagramma di flusso.Dominio e codominio: lettura da grafico e determinazione del dominio per semplici funzioni algebriche e trascendenti (logaritmiche ed esponenziali) con rappresentazione dei risultati sul piano cartesiano.Segno di una funzione: lettura da grafico e determinazione del segno per semplici funzioni algebriche (razionali ed irrazionali) e	2	Discreto

<p>trascendenti (logaritmiche ed esponenziali) con rappresentazione dei risultati sul piano cartesiano.</p> <ul style="list-style-type: none"> Incontro con gli assi: lettura da grafico e determinazione per semplici funzioni algebriche (razionali ed irrazionali) e trascendenti (logaritmiche ed esponenziali) con rappresentazione dei risultati sul piano cartesiano. 		
<p>Limiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> Limite infinito per x che tende a numero finito: analisi numerica ed interpretazione grafica senza definizione formale. Asintoti verticali. Limite finito per x che tende a numero finito analisi numerica ed interpretazione grafica senza definizione formale. Limite destro e sinistro. Limite infinito per x che tende ad infinito: analisi numerica ed interpretazione grafica senza definizione formale. Limite finito per x che tende ad infinito analisi numerica ed interpretazione grafica senza definizione formale. Asintoti orizzontali. Definizione di continuità, algebra dei limiti (limite della somma, del prodotto, del quoziente). Calcolo delle forme determinate. Calcolo delle forme indeterminate per funzioni razionali. Deduzione di limiti, continuità e asintoti da grafico. 	2	Discreto
<p>Grafico di funzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> Grafico probabile di funzioni razionali. 	Durante tutto l'anno scolastico	Discreto

METODOLOGIE DIDATTICHE

x	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
x	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
x	Altro: flipped classroom e cooperative learning

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

x	Libro di testo: Colori della Matematica, Ed. Bianca per il secondo biennio degli Istituti alberghieri, Dea Scuola
x	Fotocopie/dispense fornite dal docente
x	Lavagna/LIM

x	Altro: video autoprodotti
x	Altro: Google Suite: Meet, Classroom, Jamboard

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione viene fatta tenendo conto dei seguenti fattori:
<ul style="list-style-type: none"> • Risultati raggiunti dall'alunno nelle singole prove scritte ed orali relative a tutto l'anno • Miglioramenti riscontrati rispetto alla situazione di partenza: in particolare, soprattutto durante i periodi di recupero, sono stati assegnati compiti con un feedback per ognuno e sono stati monitorati i singoli miglioramenti. • Partecipazione e impegno dimostrato in classe, nel lavoro a casa e nella didattica a distanza • Capacità di collaborazione con i compagni <p>La valutazione delle prove e i criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF.</p>

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

x	Test a risposta multipla
x	Prove scritte
x	Prove orali
x	Partecipazione
x	Rispetto delle consegne.
x	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Obiettivo principale di questo ultimo anno scolastico è stato quello di dare agli studenti gli strumenti necessari per poter leggere un grafico ed essere in grado di costruirlo in modo qualitativo.

A tal fine sono stati introdotti i concetti di dominio, segno, incontro con gli assi, immagine e contro-immagine, continuità, comportamento agli estremi del campo; gli alunni sono in grado di dedurre questi elementi dal grafico di una funzione.

Gli alunni sanno poi calcolare limiti nel caso di funzioni razionali (forme determinate ed indeterminate) e di funzioni irrazionali e trascendenti (forme determinate). Sono in grado di tracciare, in modo qualitativo, il grafico di semplici funzioni razionali.

Una parte della classe ha pienamente raggiunto gli obiettivi indicati, un'altra parte, pur mostrando un certo impegno, li ha raggiunti solo parzialmente perché affronta le problematiche proposte in modo mnemonico ed evidenzia difficoltà e lacune pregresse oltre ad una applicazione nello studio non sempre continua.



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA F.lli Pieroni
Classe	5 KA
Disciplina	Inglese
Ore settimanali	3
Docente	Lisa Gonnella
Anno scolastico	2021/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
SUSTAINABILITY <ul style="list-style-type: none">- The sustainable table- Local vs global food system- Sustainable agriculture and livestock- Km 0 products- Farmers markets- GMOs vs organic food- Good, clean, fair: slow food- Slow food Presidia <p>(Gli studenti hanno preparato una presentazione su una ricetta eco sostenibile)</p>	Modulo 1	Buono
MASSIMO BOTTURA (eco chef) and FOOD WASTE <ul style="list-style-type: none">- Food waste Massimo Bottura <ol style="list-style-type: none">1. The social recipe: <i>Risotto cacio e pepe</i>2. <i>Bread is gold. Extraordinary meals with ordinary ingredients</i>	Modulo 2	Buono

3. Refettorio Ambrosiano		
FOOD AND ALLERGIES <ul style="list-style-type: none"> - Allergies and intolerances - Celiac disease - Eu law on food information to consumers (label) - Cooking for special needs gluten-free/dairy-free recipes <p>(Alcuni studenti hanno elaborato un menù con apposita segnalazione di eventuali allergeni)</p>	Modulo 3	Buono
FOOD SAFETY <ul style="list-style-type: none"> - Food contamination: physical, chemical, microbial contamination/ Direct-indirect contamination. - Food poisoning - Safe storage and handling - Food preservation methods 	Modulo 4	Buono
ITALIAN FOOD AND WINE <ul style="list-style-type: none"> - The Mediterranean diet - Wine - Wine label - Food and wine pairing - Tasting wine - Promotion 	Modulo 5	Buono

METODOLOGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
X	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali
	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
X	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
	Lezione laboratoriale con esperimenti
	Lezione tecnico-pratica
	Lezione itinerante

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: Light the fire. Cooking and Service Rizzoli education
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web:
X	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
X	Altro: Serie Netflix "Chef's Table" documentari biografici dedicati a grandi personalità della cucina internazionale. Stagione 1 episodio 1 (Massimo Bottura)

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le verifiche dell'apprendimento sono avvenute sia tramite forme di produzione orale, sia tramite forme di produzione scritta.

Per l'orale si è tenuto conto delle conoscenze e capacità di approfondimento e rielaborazione personale, dando maggior valore al livello di comprensibilità del messaggio comunicato dal discente, piuttosto che alla correttezza formale.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

X	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
X	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
X	Prove scritte
X	Prove orali
X	Prove di ascolto
X	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	Esercitazioni pratiche
X	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Comprendere il senso globale di un testo, un video o una traccia audio. Saper esporre i diversi argomenti trattati in classe utilizzando un lessico sufficientemente vario e con una pronuncia e intonazione accettabili. Acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta.

Barga, 3 Maggio 2022

Il docente

Lisa Gonnella



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"
Liceo Classico "L. Ariosto"
Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	ISI BARGA
Classe	5 KA
Disciplina	LINGUA E LETTERATURA SPAGNOLA
Ore settimanali	3
Docente	NELLI
Anno scolastico	2021-2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
La geografia della Spagna : il territorio ed il clima	2 unità	sufficiente
La Spagna amministrativa e politica : organizzazione dello stato e lingue ufficiali	3 unità	sufficiente
La storia della Spagna del siglo XX : dal desastre del 1898 alla fine della transición. Franchismo e guerra civile	4 unità	sufficiente
La Spagna di oggi : la nuova società spagnola , i giovani in Spagna, la gastronomia spagnola, feste nazionali e locali	4 unità	sufficiente
La ristorazione : classificazione dei ristoranti, la brigata di cucina, regole e norme igieniche in cucina, principali metodi di cottura	5 unità	discreto
Grammatica : ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali apprese durante il corso di studio	Tutto l'anno	sufficiente

METODOLOGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
X	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali

	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
X	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
	Lezione laboratoriale con esperimenti
	Lezione tecnico-pratica
	Lezione itinerante
	Altro:
	Altro:

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: M.CERVI, S. MONTAGNA "AL GUSTO" ED. LOESCHER_- L.PIEROZZI "UNA VUELTA POR LA CULTURA HISPANA", ED. ZANICHELLI
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web:
X	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
	Altro:
	Altro:

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Conoscenze dei contenuti
Uso appropriato della lingua : lessico, pronuncia, grammatica
Impegno e partecipazione al dialogo educativo
Miglioramento della preparazione rispetto al livello di partenza

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

X	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
X	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
X	Prove scritte
X	Prove orali
X	Prove di ascolto
	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	Esercitazioni pratiche
	Altro:
	Altro:
X	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE RAGGIUNTE : gli studenti hanno raggiunto una conoscenza sufficiente delle regole del sistema morfosintattico della lingua oggetto di studio e del lessico specifico della microlingua. Hanno una discreta conoscenza degli elementi della storia contemporanea della Spagna con particolare riferimento agli eventi del XX secolo e alla relazione culturale tra eventi storici passati e attualità del paese . Conoscono le principali tradizioni e le peculiarità enogastronomiche della Spagna. Conoscono le principali tecniche di cottura degli alimenti, le norme igieniche ed i profili della brigata di cucina.

CAPACITÀ RAGGIUNTE Le capacità raggiunte dagli studenti I sono generalmente sufficienti, solo in un caso buone. Nello specifico sanno interagire abbastanza correttamente e con un lessico adeguato con l'interlocutore sia nelle situazioni della vita quotidiana che in ambito professionale. Sanno comprendere testi scritti sia generali che professionali rielaborando le informazioni in maniera semplice ma generalmente sufficiente.

COMPETENZE RAGGIUNTE La maggior parte degli studenti è in grado di individuare ed elaborare informazioni in forma scritta ed orale utilizzando un linguaggio adeguato e sufficientemente corretto dal punto di vista lessicale e grammaticale. Sono in grado di interagire in modo comprensibile e con un sufficiente livello di autonomia in situazioni che possono presentarsi sia in ambito lavorativo che nella quotidianità .



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA "F.LLI PIERONI"
Classe	SKA
Disciplina	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Ore settimanali	5
Docente	LINDA SALVAGGIO
Anno scolastico	2021/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE <ul style="list-style-type: none">• La contabilità gestionale• La classificazione dei costi• Le configurazioni di costo• I metodi di calcolo dei costi: Direct costing e full costing• La Break-even analysis• Il food cost• I metodi di fissazione del prezzo di vendita: metodo del costo pieno o del mark-up, metodo del fattore	4	BUONO
IL MERCATO TURISTICO <ul style="list-style-type: none">• Il mercato turistico internazionale: i caratteri del turismo e i fattori e le dinamiche che lo influenzano• Le nuove tendenze del turismo• Gli organismi e le normative internazionali.• Gli organismi e le fonti normative interne	4	BUONO

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO <ul style="list-style-type: none"> Le abitudini alimentari: i fattori che incidono, le caratteristiche e le attuali tendenze I marchi di qualità alimentare: definizione di marchio e analisi dei principali marchi di qualità (DOP, IGP;STG e BIO) I prodotti a Km zero 	3	OTTIMO
LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO <ul style="list-style-type: none"> Norme per la costituzione dell'impresa: adempimenti giuridici e fiscali, forme giuridiche Norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore: le filiere agroalimentari e loro classificazione, i canali di distribuzione e le principali forme di commercializzazione della filiera corta, la tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti, i meccanismi di controllo della filiera agroalimentare, la tutela della privacy 	2	BUONO
IL MARKETING <ul style="list-style-type: none"> Aspetti generali sul marketing Marketing strategico: analisi interna, analisi della domanda e analisi della concorrenza, segmentazione, target e posizionamento Il marketing mix: prodotto, prezzo, canali di distribuzione e promozione Il Web Marketing Il Marketing Plan 	5	BUONO
PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE <ul style="list-style-type: none"> Il business plan: definizione e contenuto La pianificazione e programmazione : vision e mission Il budget: definizione e differenze con il bilancio, articolazione del budget, budget economico di un ristorante Il controllo di gestione 	3	DISCRETO

METODOLOGIE DIDATTICHE

✓	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
✓	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali
✓	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
✓	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
	Lezione laboratoriale con esperimenti

	Lezione tecnico-pratica
	Lezione itinerante
✓	Altro: Brainstorming, Peer to Peer, Cooperative Learning, Flipped Classroom

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

✓	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive Più
✓	Fotocopie/dispense fornite dal docente
✓	Riviste/Giornali/Siti web
✓	Lavagna/LIM
✓	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
✓	Altro: Piattaforma GSuite (Gmail, Classroom, Meet), presentazioni in Power Point

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per favorire un maggiore controllo del processo di apprendimento ed una maggiore responsabilizzazione nel processo di autovalutazione, gli obiettivi di ogni modulo sono stati esplicitati sia in termini di conoscenza, competenza e abilità, sia in base ai diversi livelli di apprendimento.

La valutazione nel corso dell'anno è stata effettuata considerando i risultati delle verifiche formative e sommative e lo svolgimento di alcuni compiti di realtà.

Le VERIFICHE FORMATIVE sono state realizzate durante lo svolgimento dei diversi moduli ed hanno avuto lo scopo di verificare, da un lato, l'interesse, la partecipazione, l'impegno, il metodo e l'assiduità degli alunni e, dall'altro, l'efficacia dell'insegnamento al fine di approntare tempestivamente attività di recupero. Tali verifiche sono state realizzate attraverso attività di controllo dei compiti assegnati, lavori individuali e brevi domande.

Le VERIFICHE SOMMATIVE hanno avuto lo scopo di misurare il grado di preparazione dell'alunno in relazione agli obiettivi prefissati. Sono state realizzate al termine di uno o più moduli, attraverso interrogazioni orali e/o verifiche scritte.

I COMPITI DI REALTA' sono stati realizzati tramite la presentazione di uno stimolo didattico, chiedendo agli alunni di produrre un elaborato che comprendesse la comprensione della consegna, la ricerca e la rielaborazione delle informazioni, l'argomentazione e l'autovalutazione di quanto svolto.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

✓	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
✓	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
✓	Prove scritte
✓	Prove orali
	Prove di ascolto
✓	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	Esercitazioni pratiche
	Altro:
	Altro:
✓	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto in modo differenziato i seguenti risultati di apprendimento proposti nella progettazione di inizio anno scolastico:

- Sviluppare un pensiero critico rivolto alla comprensione delle principali tematiche giuridiche ed economiche, contestualizzando le nozioni apprese nell'attuale tessuto sociale
- Inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda e realizzare applicazioni con riferimento a specifici contesti e a diverse politiche di mercato
- Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,

perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Rispettare i tempi di consegna dei lavori assegnati
- Lavorare e collaborare con gli altri in modo produttivo, critico e creativo, valorizzando le proprie e le altrui competenze.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI BARGA

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Elli Pieroni"

- Liceo Linguistico – Barga - Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli" - Barga -

Liceo Classico "L. Ariosto" Barga - I.T.I. "E. Ferrari" Borgo a Mozzano

Sede legale: Via dell'Acquedotto, 18 – 55051 BARGA (LU) -TEL.: 0583-723026 – FAX: 0583-723595 – Sito Web: www.isibarga.it

– E-mail: isibarga@isi-barga.it PEC luis00300x@pec.istruzione.it – C.F. 90004830460 -

Percorso formativo disciplinare: Contenuti e Metodologie

Disciplina	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar
Docente	Zito Roberto
Istituto	IPSEOA – Servizi di Sala e Vendita
Classe	5KA

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche	Livello di approfondimento
<u>MODULO 1</u> <i>Le DOCG Italiane – Enografia Regionale</i>	<i>N° 15 Unità Didattiche</i> <i>Monodisciplinari</i>	<i>Ottimo</i>
<u>MODULO 2</u> <i>Enografia Internazionale – Europa, America, Asia, Africa ed Oceania</i>	<i>N° 4 Unità Didattiche</i> <i>Monodisciplinari</i>	<i>Solo cenni</i>
<u>MODULO 3</u>	<i>N° 4 Unità Didattiche</i>	

<i>Tecnica della Degustazione (metodo AIS)</i>	<i>Monodisciplinari</i>	<i>Buono</i>
<u>MODULO 4</u> <i>Abbinamento cibo-vino - Tecnica della "Contrapposizione" e/o "Analogia" dei sapori</i>	<i>N° 10 Unità Didattiche Monodisciplinari</i>	<i>Ottimo</i>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, etc.); Lezione attiva con osservazione di materiali, con l'ausilio di LIM, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali; Organizzazione di lavori di gruppo, con raccolta dati e informazioni su argomenti specifici e/o produzione di testi o documenti multimediali; Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi; Test formativi; Discussioni in classe su articoli, filmati o materiali di laboratorio; Lezioni sul campo; Esperienze di laboratorio con produzione di relazioni scritte/quaderno di laboratorio; Altro...

<i>Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, etc.</i>
<i>Organizzazione di lavori di gruppo, con raccolta dati e informazioni su argomenti specifici e/o produzione di testi o documenti multimediali</i>
<i>Lezione attiva con osservazione di materiali, con l'ausilio di LIM, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali</i>
<i>Approfondimenti mirati a conoscere argomenti in maniera dettagliata e completa</i>

MEZZI DIDATTICI/STRUMENTI UTILIZZATI

In questa sezione si riportano le indicazioni del libro di testo ed eventuali sussidi di approfondimento, materiali multimediali, attrezzature e spazi didattici.

<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Libro di testo</i> ✓ <i>Proiezioni di slide</i> ✓ <i>Condivisione di materiali didattici multimediali (dropbox)</i>
--

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Capacità espressive espositive</i> ✓ <i>Livello quantitativo del contenuto sviluppato</i>

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Prove scritte tradizionali; Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla); Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta); Prove orali; Prove di ascolto; Esercitazioni pratiche; Osservazioni sistematiche; Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dai Consigli di Classe come studenti con BES; Schede di autovalutazione; Altro....

<i>N° 1 prove scritte strutturate</i>
<i>N° 1 prove scritte semi strutturate</i>
<i>N° 3 Prove orali</i>

OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'alunno:

1. *Sa eseguire la degustazione di un vino utilizzando la terminologia appropriata.*
2. *E' in grado di conoscere e riconoscere la qualità di un vino filtrato dalle proprie esperienze e gusti.*
3. *Sa cercare vini bianchi, rossi, dolci o con bollicine muovendosi fra le DOCG delle regioni italiane e i vini di qualità di stati esteri.*
4. *E' in grado di eseguire l'analisi sensoriale del cibo per tracciarne le principali caratteristiche organolettiche*
5. *Sa applicare la Tecnica della "Contrapposizione" e/o "Analogia" dei sapori per meglio abbinare un vino al cibo.*
6. *Sa valutare l'armonia in un abbinamento cibo-vino*



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI BARGA

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

- Liceo Linguistico – Barga - Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli" - Barga -
Liceo Classico "L. Ariosto" Barga - I.T.I. "E. Ferrari" Borgo a Mozzano

Sede legale: Via dell'Acquedotto, 18 – 55051 BARGA (LU) -TEL: 0583-723026 – FAX: 0583-723595 – Sito Web: www.isibarga.it

- E-mail: isibarga@isi-barga.it PEC luis00300x@pec.istruzione.it – C.F. 90004830460 -

Percorso formativo disciplinare: Contenuti e Metodologie A.S. 2021/2022

Disciplina	Laboratorio di Enogastronomia- settore Cucina
Docente	Di Rocco Maurizio
Istituto	IPSEOA " Fratelli Pieroni "
Classe	5^ Cucina sez.A

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche	Livello di approfondime nto
1.Modulo pratico	3	Buono
2.La produzione per regole e la produzione casuale	2	Sufficien te
3.I sistemi di organizzazione del lavoro, HACCP,	3	Sufficien te
4.I sistemi di organizzazione del lavoro Sottovuoto conservazione e cottura, Cook&Chill.	2	Sufficien te

5.Le specificità della Ristorazione commerciale e collettiva	2	Sufficiente
6.I prodotti a marchio ed a KM0	1	Sufficiente
Esercitazioni pratiche di laboratorio: 1- Antipasti di Terra 2- Antipasti di mare 3- Primi piatti di terra 4- Primi piatti di mare 5- Secondi di terra 6- Secondi di mare		Discreto
7- Piatto unico 8- Piatti vegetariani e vegan Ogni categoria di piatti è stata ripetuta per 4 lezioni con 2 differenti menù		
I moduli 3,4,5, sono stati prevalentemente trattati dal punto di vista pratico. Il modulo 7 è stato trattato nell'ambito del Progetto Skills&Job.		

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, etc.); Lezione attiva con osservazione di materiali, con l'ausilio di LIM, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali; Organizzazione di lavori di gruppo, con raccolta dati e informazioni su argomenti specifici e/o produzione di testi o documenti multimediali; Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi; Test formativi; Discussioni in classe su articoli, filmati o materiali di laboratorio; Lezioni sul campo; Esperienze di laboratorio con produzione di relazioni scritte/quaderno di laboratorio; Altro...

Lezione frontale; discussioni sulle problematiche analizzate. Durante alcune esercitazioni pratiche la classe divisa in gruppi è stata invitata a produrre in autonomia pietanze sulla base dei prodotti a disposizione, successivamente è stata inviata, non sempre da tutti i gruppi, una scheda tecnica di produzione.

MEZZI DIDATTICI/STRUMENTI UTILIZZATI

In questa sezione si riportano le indicazioni del libro di testo ed eventuali sussidi di approfondimento, materiali multimediali, attrezzature e spazi

Libro di testo; laboratorio di cucina con relative attrezzature ed utensili

didattici.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per la parte teorica:

Conoscenza dell'argomento; uso di una appropriata terminologia tecnica; capacità di collegamento. Il criterio di valutazione adottato è il seguente: si è ritenuto sufficiente il candidato che abbia raggiunto almeno gli obiettivi minimi:

- Conoscenza dei contenuti essenziali di ciascuna unità didattica
- Applicazione degli stessi in situazioni standard e non problematiche.

Agli alunni che hanno saputo risolvere quesiti particolarmente articolati, è stata data una valutazione buona, discreta, ottima.

Per le prove scritte è stato valutato l'uso del linguaggio tecnico e la conoscenza degli argomenti. Per la parte pratica:

Utilizzo dei sistemi di sicurezza ed igiene delle lavorazioni; controllo delle materie prime utilizzate;

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Prove scritte tradizionali; Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla); Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta); Prove orali; Prove di ascolto; Esercitazioni pratiche; Osservazioni sistematiche; Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dai Consigli di Classe come studenti con BES; Schede di autovalutazione; Altro...

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe, non sempre ben disposta al dialogo verso l'insegnante, si è dimostrata interessata, in parte, agli argomenti analizzati durante il percorso formativo. Durante le 4 ore di lezione settimanali, è stato possibile svolgere menù mirati al rafforzamento delle competenze e delle conoscenze, precedentemente acquisite. Mediante lo svolgimento di PCTO interno all'Istituto con 2 progetti di azienda simulata, la classe ha potuto approfondire i temi di standardizzazione dei prodotti, sostenibilità dei costi della produzione, igiene delle lavorazioni e sistemi per allungare la vita dei prodotti. Questi aspetti seppur trattati normalmente durante le esercitazioni pratiche, calati nello svolgimento dei progetti di azienda simulata, hanno dato risultati che si possono ampiamente definire più performanti ed utili al raggiungimento delle competenze.

Dal mese di Maggio le lezioni si sono svolte esclusivamente in classe per approfondire aspetti strettamente legati all'organizzazione ed alla razionalizzazione del lavoro. Non è stato sempre possibile approfondire gli argomenti trattati, mentre in alcuni frangenti si è potuto analizzare in maniera critica gli argomenti trattati. In questi casi la classe si è animata a volte in discussioni che si sono dimostrate una ottima opportunità per risolvere perplessità che derivavano dall'argomento stesso. Una parte della classe ha raggiunto livelli di conoscenza e competenza sufficienti, mentre per alcuni alunni i livelli raggiunti sono discreti ed ottimi.

Barga, 15 Maggio 2022

Il Docente

Maurizio Di Rocco

RELAZIONE FINALE

Istituto	IST.PROF. ALBERGHIERO PIERONI - BARGA
Classe	V KA
Disciplina	SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI
Ore settimanali	3
Docente	ILARIA BRAMANTI
Anno scolastico	2021/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche	Livello di approfondimento
Ripasso dei principi nutritivi	1	Buono
Contaminazione chimica: metalli pesanti; fitofarmaci, idrocarburi, sostanze usate in zootecnia (antibiotici, anabolizzanti e antiparassitari).	1	Buono
Contaminazione biologica: Microorganismi (virus, batteri, prioni); intossicazioni, tossinfezioni e infezioni batteriche; principali malattie trasmesse dagli alimenti (salmonellosi, tossinfezione da bacillus cereus, botulismo, intossicazione stafilococcica, epatite A, epatite E).	2	
Parassitosi (teniasi, anisakidosi, toxoplasmosi)	3	
Contaminazione fisica: contaminazione particellare e contaminazione radioattiva.		
L.A.R.N. e dieta equilibrata: concetto di dieta; fabbisogno proteico, lipidico, glucidico; linee guida per una sana alimentazione.	1	Buono
La doppia piramide: alimentare/ambientale	2	
Alimentazione equilibrata nelle varie situazioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza; alimentazione della nutrice; alimentazione nella prima infanzia, nell'età scolare, nell'adolescenza, nell'età adulta e nella terza età	3	
Alimentazione e malattie cronicodegenerative: Malattie cardiovascolari, ipertensione, diabete mellito, osteoporosi, obesità, iperuricemia, gotta, alimentazione e cancerogenesi.	4	
:		
Allergie e intolleranze alimentari: intolleranze al lattosio, celiachia,	1	

fenilchetonuria, favismo.	2	
Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose: Le regole alimentari nella tradizione ebraica. Le regole alimentari nel cristianesimo. Le regole alimentari nell'Islam.	1 2 3	Buono
Diete e stili alimentari: Dieta mediterranea Dieta macrobiotica Dieta vegetariana Dieta vegana	1 2 3 4	Buono

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, etc.)
Lezione con l'ausilio di LIM, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali
Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
Discussioni in classe

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo Fotocopie fornite agli studenti

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel POF 2020-2021 dell'ISI di Barga. Nella DAD sono state somministrate prove formative la cui valutazione ha tenuto conto di conoscenza specifica dell'argomento proposto, correttezza espositiva, uso di un linguaggio tecnico-scientifico appropriato, capacità di approfondimento, correttezza dei contenuti e rispetto dei tempi di consegna.
--

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Prove scritte tradizionali
Prove di verifica a distanza (DAD)
Prove scritte semi strutturate
Prove orali
Prove di ascolto
Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consigli di Classe come studenti con BES

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Tranne pochi casi, il clima collaborativo è stato positivo e ha consentito di raggiungere gli obiettivi di conoscenza e competenza in maniera adeguata e di esprimersi con un linguaggio tecnico specifico.

Conoscenze:

- le principali contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti
- le condizioni che favoriscono lo sviluppo di microrganismi e le caratteristiche delle principali patologie alimentari causate dagli stessi.
- le linee guida
- la differenza tra allergie e intolleranze alimentari
- le consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- le caratteristiche della dieta mediterranea, macrobiotica, vegetariana e vegana.
- le variazioni dei bisogni nutrizionali durante le fasi della vita

Competenze:

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e patologiche.
- prevenire e gestire i rischi di contaminazione alimentare che contribuiscono all'insorgenza di MTA
- individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"
Liceo Classico "L. Ariosto"
Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	5 KA
Disciplina	Scienze Motorie e Sportive
Ore settimanali	2
Docente	Maria Chiara Marchetti
Anno scolastico	2021 /2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
Sviluppo delle capacità condizionali a corpo libero con lavoro a gruppi	5	buono
Yoga e Plates con musica	3	discreto
Giochi sportivi (Pallavolo, Calciotennis, Badminton)	3	discreto
Camminata all'aperto	2/3	discreto
Teoria:ripasso Apparato scheletrico, e muscolare	1	discreto
Teoria: Alimentazione dello sportivo, ed. alla salute	2	buono
Teoria: Doping, primo soccorso (principali traumi ossei, muscolari e articolari)	1	buono
Teoria: approfondimento degli argomenti studiati e i vari collegamenti	2	buono

METODOLOGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali
X	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
X	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
	Lezione laboratoriale con esperimenti
X	Lezione tecnico-pratica
	Altro:

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: Più che Sportivo
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web: _____
X	Lavagna/LIM
X	Palestra

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Verifiche orali e osservazione sistematica
--

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

X	Prove orali
X	Prove di ascolto
X	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
X	Esercitazioni pratiche
X	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Lo scarso impegno di molti non ha permesso il raggiungimento della maggior parte degli obiettivi anche a quelli più interessati

Barga, 15 maggio 2022

Il docente

Maria Chiara Marchetti



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"
Liceo Classico "L. Ariosto"
Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	I.P.S.E.O.A.
Classe	5A ENOGASTRONOMIA
Disciplina	RELIGIONE
Ore settimanali	1
Docente	MARCO TOMEI
Anno scolastico	2021-2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didatti che mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
C1- La Dottrina Sociale della Chiesa: la <i>Rerum Novarum</i> di Leone XIII e la "questione operaia"; la Dottrina Sociale a confronto con il capitalismo e il Comunismo; la <i>Pacem in terris</i> e la <i>Mater et Magistra</i> di Giovanni XXIII; il Concilio Vaticano II e la <i>Gaudium et Spes</i>; la <i>Populorum progressio</i> di Paolo VI; il magistero sociale di Giovanni Paolo II; la <i>Caritas in Veritate</i> di Benedetto XVI e la ricerca del bene comune; la <i>Laudato si'</i> di papa Francesco e la cura della "casa comune"; la <i>Fratelli tutti</i> di papa Francesco; i principi fondamentali della Dottrina Sociale della Chiesa.	5 U.D.	BUONO
C2- La visione cristiana del matrimonio e della famiglia: la crisi della famiglia tradizionale; i fondamenti biblici della sessualità e del matrimonio; l'amore come "eros" e "agape"; le proprietà essenziali e i fini del matrimonio cristiano; il sacramento del matrimonio; il significato della sessualità nella visione cristiana e nella cultura contemporanea; la rilevanza civile e sociale del matrimonio; le coppie di fatto, le unioni civili e il divorzio.	5 U.D.	BUONO

C3- L'ateismo e la concezione cristiana di Dio: lo scientismo; l'ateismo di Feuerbach, Marx, Freud, Nietzsche; l'ateismo "pratico"; Il Dio di Gesù Cristo: la S.S. Trinità.	3 U.D.	DISCRETO
C4- Il dialogo interreligioso con le religioni orientali: l'Induismo e il Buddhismo.	1 U.D.	SUFFICIENTE

METODOLOGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali
	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
X	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
	Lezione laboratoriale con esperimenti
	Lezione tecnico-pratica
	Lezione itinerante
	Altro:
	Altro:

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: A lauto convito - Salani Massimo - EDB
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web: La Civiltà Cattolica – Avvenire – w2.vatican.va
X	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
	Altro:

Altro:

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri fondamentali per la valutazione sono stati l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo. Sono state
tenute in considerazione anche le capacità di analisi e di rielaborazione personale.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
	Prove scritte
X	Prove orali
	Prove di ascolto
	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	Esercitazioni pratiche
X	Altro: Osservazioni sistematiche
	Altro:
X	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

OBIETTIVI RAGGIUNTI

1. L'alunno conosce e comprende i principi fondamentali della Dottrina Sociale della Chiesa e sa confrontarli con altri sistemi di valore.
2. L'alunno comprende la visione cristiana del matrimonio e della famiglia e sa confrontarla con altre impostazioni di vita.
3. L'alunno conosce in maniera sempre più consapevole la concezione cristiana di Dio e sa operare confronti con altri sistemi di significato e con altre esperienze religiose.



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"
Liceo Classico "L. Ariosto"
Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	5KA
Disciplina	Educazione Civica
Ore settimanali	33
Docenti	Maria Chiara Marchetti – Nelli Franca – Ilaria Bramanti – Ilaria Rossi – Linda Salvaggio
Anno scolastico	2021/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
Il primo Soccorso (BLS-D)	4	OTTIMO
L'UNIONE EUROPEA <ul style="list-style-type: none">• Le principali tappe della nascita dell'Unione Europea.• La funzione e la composizione degli organi comunitari.• L'ONU e le sue funzioni.	2	BUONO
DIRITTO ALLA SALUTE, DIRITTI E DOVERI DEI CITTADINI <ul style="list-style-type: none">• Il diritto alla salute: Dichiarazione Universale dei Diritti dell'uomo e articolo 32 della Costituzione.• Il Servizio Sanitario Nazionale.• Le principali dipendenze: droga, alcol, internet e isolamento sociale. Focus sulle dipendenze senza sostanze	3	BUONO
LA LEGGE ELETTORALE	2	BUONO

<ul style="list-style-type: none"> • Il voto: un diritto ma anche un dovere. • I sistemi elettorali: il sistema maggioritario e il sistema proporzionale. • L'attuale legge elettorale 		
GLI ORGANI DELLO STATO <ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione politica dello Stato spagnolo • Principali caratteristiche della Costituzione spagnola e di quella italiana 	4	SUFFICIENTE
ANALISI E APPROFONDIMENTO DEL PUNTO N.14 DELL'AGENDA 2030: "VITA SOTT'ACQUA" <ul style="list-style-type: none"> • Lettura e commento del punto 14: "Vita sott'acqua: conservare ed utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile" • Visione in classe del video "Gocce di civiltà in un mare di plastica" e relativo commento • Individuazione di argomenti legati al tema dell'inquinamento marino (petrolio, plastica, scarichi fognari e industriali, pesca ed agricoltura) 	3	BUONO
AGENDA 2030 <ul style="list-style-type: none"> • Obiettivo n 12 : consumo e produzione responsabili • Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile inquinamento acqua, aria, suolo • Dieta Mediterranea patrimonio dell'UNESCO • Impatto ambientale, la doppia Piramide alimentare ambientale • Modifica articolo 9 della Costituzione: tutela ambientale e tutela degli animali • Le 10 linee guida per una sana alimentazione italiana 	3	BUONO

METODOLOGIE DIDATTICHE

✓	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
✓	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali
✓	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
✓	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici

	Lezione laboratoriale con esperimenti
	Lezione tecnico-pratica
	Lezione itinerante
✓	Altro: Brainstorming, Peer to Peer, Cooperative Learning, Flipped Classroom

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

✓	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive Più
✓	Fotocopie/dispense fornite dal docente
✓	Riviste/Giornali/Siti web
✓	Lavagna/LIM
✓	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
✓	Palestra
✓	Altro: Piattaforma GSuite (Gmail, Classroom, Meet), presentazioni in Power Point

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

- ✓ Esame pratico al termine del corso BLS-D con istruttori interni ed esterni
- ✓ L'interesse, la partecipazione, l'impegno, il metodo e l'assiduità degli alunni
- ✓ Il grado di preparazione dell'alunno in relazione agli obiettivi prefissati.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

✓	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
✓	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
✓	Prove scritte
✓	Prove orali

	Prove di ascolto
✓	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
✓	Esercitazioni pratiche
	Altro:
	Altro:
✓	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

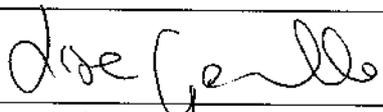
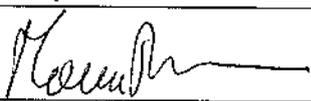
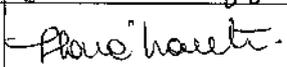
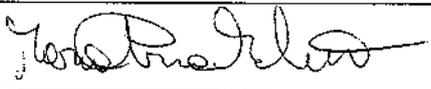
OBIETTIVI RAGGIUNTI

- ✓ Superamento dell'esame BLS –D
- ✓ Promuovere la cittadinanza attiva e la partecipazione diretta dei giovani alla vita civile della loro comunità e al sistema della democrazia partecipativa.
- ✓ maggior consapevolezza dell'ambiente che li circonda
- ✓ trasmettere l'importanza della tutela e cura di tale ambiente;
- ✓ promuovere un atteggiamento di sfruttamento civile della natura, in particolare per il punto analizzato l'ambiente marino;
- ✓ stimolare l'adozione di comportamenti e stili di vita rispettosi del benessere globale.
- ✓ Saper spendere le conoscenze acquisite nel campo della sostenibilità alimentare e ambientale come competenza e modello di comportamento nella vita di tutti i giorni

Il giorno 11 maggio 2022 si riunisce il Consiglio di Classe della 5 KA, per discutere e deliberare, tra gli altri, il seguente punto all'ordine del giorno:

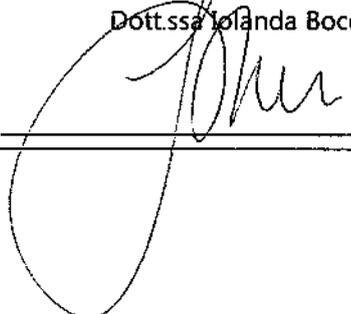
- **Ratifica del DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO.**

Il presente documento è approvato all'unanimità da tutti i docenti e dai rappresentanti degli studenti e sottoscritto dalla Dirigente scolastica.

Discipline	Docenti	Firme
Italiano – Storia	ROSSI ILARIA	
Matematica	CELLA SARA	
Inglese	GONNELLA LISA	
Spagnolo	NELLI FRANCA	
Lab. Serv. Enog. Cucina	DI ROCCO MAURIZIO	
Lab. Serv. Enog. Sala Vendita	ZITO ROBERTO	
Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.	SALVAGGIO LINDA	
Scienza e cultura dell'alimentazione	BRAMANTI ILARIA	
Scienze motorie	MARCHETTI MARIA CHIARA	
Religione	TOMEI MARCO	

Rappresentanti degli studenti	Firme
LORENZI FRANCESCA	<i>Lorenzi Francesca</i>
SAISI LORENZO	<i>Saisi Lorenz</i>

La Dirigente Scolastica
Dott.ssa Iolanda Bocci




Allegati

Si allega al presente Documento del 15 Maggio:

- il prospetto del PCTO effettuato dagli alunni della classe 5 KA;
- le simulazioni delle prove scritte di Italiano e Scienza e cultura dell'alimentazione.

