



<b>ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE BARGA</b>	DATA <i>14/05/2022</i>
Prot. N. <i>3813</i>	Tit. <i>V</i> Cl. <i>4</i> Fasc.



## Documento del Consiglio di Classe

### 15 maggio 2022

Istituto	<b>IPSEOA "Fratelli Pieroni"</b>
Articolazione	<b>Enogastronomia</b>
Classe	<b>QUINTA</b>
Sezione	<b>KB</b>

## **Sommario del Documento**

<b>L'Istituto Superiore d'Istruzione di Barga e il suo contesto</b>	1
<b>L'Istituto Professionale si Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "E.lli Pieroni"</b>	2
<b>Il Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello Studente</b>	3
<b>Indirizzo di studi e quadro orario</b>	9
<b>Variazioni del Consiglio di Classe nel terzo, quarto e quinto anno</b>	11
<b>Quadro sintetico della continuità didattica nel quinto anno di corso</b>	12
<b>Composizione del Consiglio di Classe del quinto anno di corso</b>	13
<b>Profilo della classe:</b>	14
- Elenco allievi	
- Composizione della Classe	
- Osservazioni generali sul percorso formativo	
- Obiettivi raggiunti	
- Attività extracurricolari	
- Work experience	
<b>Configurazione della commissione dell'Esame di Stato conclusivo</b>	20
<b>Attività programmate in vista dell'Esame di Stato</b>	20
<b>Elenco candidati esterni</b>	21
<b>Percorsi formativi disciplinari: contenuti e metodologie</b>	22
<b>Approvazione e firme</b>	74

## ***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, ampio e variegato, 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 svantaggio in quanto stranieri, provenienti da situazioni economicamente precarie, provenienti da un difficile o faticoso iter scolastico precedente, alunni con disabilità;

*... 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'interlocuzione 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.

## **PROFILO PROFESSIONALE: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" IN USCITA**

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

<b>BIENNIO COMUNE</b>		
<b>MATERIE</b>	<b>Classe I_ Corso LeFP.</b>	<b>Classe II_ Corso LeFP.</b>
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
<b>TOTALE ORE settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## 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
<b>TOTALE ORE settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

(\*) ore previste in presenza con altri docenti - <sup>1</sup> presenza 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	Marino Maria Grazia	Baroncelli Maria Pia	Baroncelli Maria Pia
Matematica	Dalle Piagge Paola	Dalle Piagge Paola	Lovecchio Maddalena
Lingua Inglese	Gonnella Lisa	Gonnella Lisa	Gonnella Lisa
Lingua Francese	Mozzi Federica	Graziani Silvia	Magagnini Maria
Lingua Tedesco	Corsi Paola	Zogheri Federico	Zogheri Federico
Lab. Serv. Sala Vendita	-	Zito Roberto	Zito Roberto
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	Mangiafave Daniele	Mangiafave Daniele	Mangiafave Daniele
Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Salvaggio Linda	Salvaggio Linda	Salvaggio Linda
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Mineo Valerio	Mineo Valerio	Mineo Valerio
Scienze motorie e sport.	Nardi Alessandra	Marchetti Maria Chiara	Marchetti Maria Chiara
Religione	Pieroni Alessandro	Tomei Marco	Tomei Marco
Sostegno			Greco Floriana- Piergallina Barbara

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

- Matematica
- Francese
- Sostegno

**Quadro sintetico della continuità didattica nel QUINTO anno di corso:**

<b>Materia</b>	<b>Insegnante</b>	<b>Docente della classe negli anni di corso</b>
Italiano – Storia	Baroncelli Maria Pia	Quarto e Quinto
Lingua Inglese	Gonnella Lisa	Terzo Quarto e Quinto
Lingua Francese	Magagnini Maria	Quinto
Lingua Tedesco	Zogheri Federico	Quarto e Quinto
Matematica	Lovecchio Maddalena	Quinto
Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.	Salvaggio Lnda	Terzo Quarto e Quinto
Scienza e cultura dell'alimentazione	Mineo Valerio	Terzo Quarto e Quinto
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Mangiafave Daniele	Terzo Quarto e Quinto
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar	Zito Roberto	Quarto e Quinto
Scienze motorie e sportive	Marchetti Maria Chiara	Quarto e Quinto
Religione	Tomei Marco	Quarto e Quinto
Sostegno	Greco Floriana	Quinto
Sostegno	Piergallina Barbara	Quinto

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

<i>IOLANDA BOCCI</i>	<i>Dirigente scolastico</i>
<i>BARONCELLI MARIA PIA</i>	Italiano – Storia
<i>GONNELLA LISA</i>	Lingua Inglese
<i>MAGAGNINI MARIA</i>	Lingua Francese
<i>ZOGERI FEDERICO</i>	Lingua Tedesco
<i>LOVECCHIO MADDALENA</i>	Matematica
<i>SALVAGGIO LINDA</i>	Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.
<i>MANGIAFAVE DANIELE</i>	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
<i>ZITO ROBERTO</i>	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita
<i>MINEO VALERIO</i>	Scienza e cultura dell'alimentazione
<i>MARCHETTI MARIA CHIARA</i>	Scienze motorie
<i>TOMEI MARCO</i>	Religione
<i>GRECO FLORIANA</i>	Sostegno
<i>PIERGALLINA BARBARA</i>	Sostegno

## Profilo della classe

### Elenco degli allievi

1	A. G.
2	C. G.
3	D. M.
4	E. T.
5	G. K.
6	G. A.
7	G. N. S.
8	L. M.
9	M. G.
10	M. T.
11	P. A.
12	N. S.
13	S. G. D.



## **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 13 studenti ( 10 maschi e 3 femmine), di cui

- 5 sono in ritardo di 2 anni,
- 3 sono in ritardo di 1 anno,
- 5 risultano in pari.

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

- Piana di Lucca: 4 studenti;
- Mediavalle del Serchio: 7 studenti;
- Garfagnana: 2 studenti.

Nella classe è presente un alunno con disabilità per il quale è stata predisposta e realizzata una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) per obiettivi minimi e pertanto la prova d'esame finale terrà conto di tale percorso e accerterà una preparazione idonea al rilascio del diploma.

Nella Relazione finale sull'alunno, allegato al presente documento, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione della prova d'esame.

Nella classe è presente un alunno con BES e un alunno 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 percorso formativo**

Il gruppo classe dei 13 studenti che compongono la 5 KB ha maturato mediamente nel corso del triennio una sufficiente evoluzione sul piano della motivazione personale e professionale, fatta eccezione per qualche caso. Quest'anno si sono aggiunti due alunni non promossi l'anno precedente.

L'impegno e la partecipazione al dialogo educativo non sono stati sempre costanti e adeguati nel corso dell'anno. Solo un ristretto numero di allievi ha seguito in maniera soddisfacente e con serietà il discorso formativo. Per gli altri, ad un comportamento sufficientemente attento e sporadicamente partecipativo alle proposte didattiche, non è poi corrisposto uno studio adeguato. Questo atteggiamento ha caratterizzato e, conseguentemente, condizionato il percorso formativo della classe, il cui profitto è, comunque, complessivamente sufficiente.

Alcuni alunni si sono distinti per continuità e partecipazione attiva, mostrando serietà, impegno e puntualità nel rispetto delle consegne, così da raggiungere risultati discreti, mentre la maggior parte della classe si è limitata all'acquisizione di una preparazione sufficiente. Un limitato gruppo di alunni, infine, presenta delle criticità a causa di uno studio incostante, di una frequenza irregolare e di un approccio non sempre fattivo al dialogo educativo.

Nel complesso la frequenza non è stata del tutto regolare: una parte della classe ha frequentato regolarmente ed assiduamente le lezioni, mentre un ristretto gruppo ha avuto una frequenza discontinua, con assenze ripetute e prolungate.

Gli studenti sono maturati progressivamente nelle dinamiche interpersonali; purtroppo però nel tempo si è costruito un gruppo non sempre coeso, dovuto a caratteristiche individuali degli studenti non sempre rivolte all'unità del gruppo classe. La classe ha avuto comunque un atteggiamento collaborativo nell'ottica dell'inclusione.

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

In sintesi, si può attestare una situazione in cui una buona parte degli studenti presenta una preparazione mediamente discreta ed una restante parte della classe che ha invece raggiunto purtroppo obiettivi didattici appena sufficienti.

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	
<b>Imparare ad imparare:</b> 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
		Raggiunto dalla maggioranza della classe
	X	Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
<b>Progettare:</b> 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
<b>Comunicare:</b> <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
<b>Collaborare e partecipare:</b> 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
<b>Agire in modo autonomo e responsabile:</b> 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
		Raggiunto dalla maggioranza della classe
	X	Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
<b>Risolvere problemi:</b> 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
		Raggiunto dalla maggioranza della classe
	X	Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
<b>Individuare collegamenti e relazioni:</b> 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
<b>Acquisire ed interpretare l'informazione:</b> 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**

	<b>Aree di apprendimento*</b>				
<b>Competenze</b>	<b>Linguistico-comunicative</b>	<b>Storico-sociali</b>	<b>Logico-matematiche</b>	<b>Pratica</b>	<b>Tecnica</b>
<b>Livello base</b> 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	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
<b>Livello intermedio</b> 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	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Livello avanzato</b> 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	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

\* 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
- Corso per acquisire la certificazione BLS-D

## **WORK EXPERIENCE**

- Attività laboratoriale curricolare nei Laboratori didattici di Cucina dell'ISI di Barga;
- Tra le numerose uscite durante l'a.s. 2021-2022 per esercitazioni speciali in occasione di eventi, commemorazioni, manifestazioni di carattere socio-culturale e enogastronomico (catering, banchetti, ricevimenti, rinfreschi), se ne indicano qui solo alcune tra le più significative:
  - Real Collegio e Villa Bottini mese di dicembre.

## **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 <b>BARONCELLI MARIA PIA</b>	ITALIANO / STORIA
Prof. <b>MINEO VALERIO</b>	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
Prof. <b>MANGIAFAVE DANIELE</b>	LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA
Prof.ssa <b>GONNELLA LISA</b>	LINGUA INGLESE
Prof. <b>ZITO ROBERTO</b>	LAB. SERV. ENOG.SERVIZI DI SALA E VENDITA
Prof.ssa <b>SALVAGGIO LINDA</b>	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: 19/05 e 26/05 della durata di cinque ore;
- Scienze degli alimenti: 08/04 e 9/05 della durata di cinque ore.

## Elenco candidati esterni

1	P. J.
---	-------

## **Percorsi formativi disciplinari: contenuti e metodologie**

**Lingua e letteratura italiana**

**Storia**

**Matematica**

**Lingua inglese**

**Lingua francese**

**Lingua tedesco**

**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	I. P. S. E. O. A. "FRATELLI PIERONI"
Classe	V KB
Disciplina	ITALIANO
Ore settimanali	4
Docente	MARIA PIA BARONCELLI
Anno Scolastico	2021 - 2022

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b> Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	<b>N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari</b>	<b>Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.</b>
<p><b>•Ugo Foscolo</b> La vita e la partecipazione di Foscolo alla politica; <i>cenni su:</i> le "Lettere di Jacopo Ortis" e il trattato di Campoformio; Tra i passi letto e commentato "Tutto è perduto" dalle <i>Ultime lettere di Jacopo Ortis</i>; Tra le poesie commentate e analizzate: "A Zacinto" Ugo Foscolo e Napoleone Bonaparte; L'Editto di Saint Cloud e presentazione del carne "Dei sepolcri". (Testo antologico anno scolastico 2020-2021)</p> <p><b>•La letteratura del primo Ottocento in Italia</b> -Il romanticismo e il realismo; il romanzo storico e il romanzo realista, polemica classico-romantica. <b>Giacomo Leopardi:</b> presentazione della vita e delle opere (in prosa e poesia); Le fasi del pensiero e del pessimismo leopardiano; Il dibattito sulla cultura classica e sulla cultura romantica; Presentazione e parafrasi delle poesie: <i>L'Infinito, Il Sabato nel Villaggio, Il passero solitario, A Silvia</i>. Dallo <i>Zibaldone</i>: "Una madre fredda come il marmo"; Dall'<i>Epistolario</i>: "Qui tutto è morte". (Testo antologico anno scolastico 2020-2021)</p> <p><b>-Alessandro Manzoni:</b> vita e opere, la conversione e la nuova concezione della</p>	<p><b>unità n.7</b> Foscolo; <b>unità n.9</b> Letteratura dell'Ottocento; <b>unità n.11</b> Leopardi; <b>unità n.12</b> Manzoni;</p>	<p><b>BUONO</b></p>

<p>storia;  Il romanzo storico <i>I Promessi Sposi</i>: lettura e analisi del brano "Don Abbondio incontra i Bravi", "La monaca di Monza";  Dalle <i>Odi Civili</i>: lettura e parafrasi della poesia <i>Il 5 maggio 1821</i>. (Testo antologico anno scolastico 2020-2021)</p>		
<p><b>• La letteratura del secondo Ottocento in Europa e in Italia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Positivismo e Naturalismo (caratteri e ideologia).</li> <li>-La fede nella scienza, l'evoluzionismo.</li> <li>-I principi della poetica naturalistica; il teatro naturalista e il suo superamento.</li> <li>-<b>Cesare Lombroso</b>: <i>accenni</i> allo studio condotto nel campo della criminologia e antropologia (mafia e questione meridionale); <i>accenni</i> alla sua opera "Genio e Follia" : lettura e commento della parte del testo relativo a Torquato Tasso. (v. classroom)</li> <li>-<b>Charles Darwin</b> e l'evoluzionismo: "L'origine della Specie".</li> <li>- lettura e commento di "Evoluzione e futuro dell'umanità" da "L'origine della specie".</li> <li>-Il romanzo sperimentale.</li> <li>- Il romanzo realista.</li> <li>-<b>Emile Zola</b>:</li> <li>-la vita e la presentazione di un brano dell'Opera <i>Germinale: La miniera</i>;</li> <li>-Confronto del brano <i>La miniera</i> con il racconto di Giovanni Verga "Rosso Malpelo".</li> <li>-Il verismo italiano: nascita, caratteristiche e differenze rispetto al Naturalismo.</li> <li>-Scapigliatura.</li> <li>- <b>Giovanni Verga</b>:</li> <li>la vita, la poetica, le opere e le diverse fasi della produzione narrativa;</li> <li>pessimismo in Verga e Leopardi;</li> <li>I romanzi preveristi: cenni a <i>Storia di una capinera</i> ed <i>Eva</i>;</li> <li>Lettura e analisi del racconto <i>Nedda e Janu</i>;</li> <li>L'adesione al verismo e il ciclo dei "Vinti";</li> <li><i>Vita dei Campi</i>: presentazione della raccolta;</li> <li>Lettura e analisi del racconto <i>La Lupa</i> e di quello di "Rosso Malpelo";</li> <li><i>I Malavoglia</i>: genesi , trama, caratteristiche formali e stilistiche dell'opera;</li> <li>Lettura, analisi e commento dei brani: <i>La famiglia Malavoglia</i> (evidenziando la correlazione con la storia: l'introduzione obbligatoria della leva militare);</li> </ul>	<p style="text-align: center;"> <b>unità 1</b>  Positivismo; Zola;  <b>unità 2</b> Verismo;  <b>unità 3</b> Verga;  <b>unità 4</b> Pascoli;  <b>unità 5</b>  D'Annunzio; </p>	<p style="text-align: center;"><b>BUONO</b></p>

Le *Novelle Rusticane* struttura e temi; lettura, analisi e commento della novella *La Roba*;

*Mastro Don Gesualdo*, caratteristiche e temi;

Lettura analisi e commento del brano *La morte di Gesualdo*.

-Il Decadentismo, origini e caratteristiche del movimento; la sensibilità decadente, il simbolismo e i poeti maledetti, l'estetismo.

-Il Dandysmo, l'Estetismo, il simbolismo;

- **Giovanni Pascoli:**

la vita, la poetica, lo stile;

la poetica del *il Fanciullino* ed analisi del brano: "E' dentro di noi un fanciullino";

La casa-museo-archivio di Giovanni Pascoli a Castelvecchio presso Barga.

L'ideologia pascoliana attraverso la lettura di *La grande proletaria si è mossa*.

- Le opere: *Myricae*, *i Poemetti*, *Canti di Castelvecchio*, *Poemi Conviviali* (cenni).

Lettura, analisi e commento delle seguenti poesie:

dalle *Myricae*: *X agosto*, *L'assiolo*, *Il Lampo*, *Il Tuono*, *Il Temporale*;

dai *Canti di Castelvecchio*: *il Gelsomino notturno*;

da *Il Fanciullino*: "E' dentro di noi un fanciullino".

-**Gabriele d'Annunzio:**

la vita, la poetica, l'esordio, l'estetismo, la bontà, il superomismo, il panismo, il notturno;

Le imprese di D'Annunzio combattente;

D'Annunzio e Mussolini;

Confronto fra D'Annunzio e Nietzsche: il mito del superuomo;

L'impresa di Fiume di D'Annunzio affiancato dai Futuristi;

Le opere: introduzione generale a *Il piacere*, *il Poema Paradisiaco*, *Le Vergini delle rocce*, *le Laudi*;

Lettura, analisi e commento delle seguenti opere: *Il ritratto di un esteta* ;

dalle *Laudi*: *La pioggia nel pineto*.

**• La letteratura del primo novecento in Europa e in Italia**

Le avanguardie ed i futuristi.

-Caratteri generali del futurismo: *Lettura del Manifesto del futurismo;*

-**Tommaso Marinetti** : lettura e commento del Manifesto del movimento futurista.

-Il romanzo all'inizio del Novecento: l'influenza della psicoanalisi di Freud, i nuovi temi quali la nevrosi, la memoria, l'inquietudine.

-**Italo Svevo**

vita, la poetica: influenze culturali e modelli, il sistema dei personaggi, la lingua, la fortuna;

Presentazione dei romanzi *Una Vita, Senilità e la Coscienza di Zeno;*

Lettura e commento dei seguenti brani presenti sul libro tratti da *La coscienza di Zeno: Prefazione e Preambolo*, Introduzione generale al teatro pirandelliano.

-**Luigi Pirandello**:

la vita, le opere, il pensiero e la poetica: vita e forma, la trappola della vita sociale, la fuga nell'irrazionale, il relativismo conoscitivo, l'umorismo;

Le opere: introduzione generale a *Il fu Mattia Pascal e Uno, nessuno e centomila;*

Lettura dei brani di Pirandello tratti da *Il fu Mattia Pascal* : "Premessa", "Cambio treno";

lettura del brano tratto da *Uno, nessuno e centomila* : *Il naso di Moscarda;*

- Introduzione generale al teatro pirandelliano.

-Caratteri generali del Crepuscolarismo.

-**Giuseppe Ungaretti**:

la vita e le opere;

*L'allegria ; Sentimento del tempo.*

Lettura e commento delle seguenti composizioni tratte da *L'allegria: Veglia, I fiumi, San Martino del Carso, Mattina, Soldati.*

-Caratteri generali dell'Ermetismo.

**Unità n.6**  
avanguardie;  
**Unità n.7**  
crepuscolarismo;  
**Unità n.8** Svevo;  
**Unità n.9**  
Pirandello;

**DISCRETO**

<p><b><u>Dagli anni Venti agli anni Cinquanta</u></b>  <b>-Eugenio Montale:</b>  la vita e le opere: <i>Ossi di Seppia, Le occasioni;</i>  Lettura e commento delle seguenti composizioni: <i>Spesso il male di vivere ho incontrato, Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale.</i></p>	<b>Unità 10</b> <b>Ungaretti;</b>	<b>DISCRETO</b>
---	--------------------------------------	-----------------

## 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
x	Altro: Video,Slide
	Altro:

## STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

	Libro di testo: M.Sambugar e G. Salà, <i>Letteratura Viva. Dal positivismo alla letteratura contemporanea</i> , La nuova Italia, Rizzoli, Milano, 2016, v. 3.
x	Fotocopie/dispense fornite dal docente
x	Siti web: <a href="http://Liber liber.it">Liber liber.it</a>
x	Lavagna/LIM
X	Classroom
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
	Altro:
	Altro:

## CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le verifiche scritte sono state scelte cercando di rispettare il livello di difficoltà adatto ad una classe quinta. Per la valutazione degli elaborati scritti sono state utilizzate le griglie scelte dal dipartimento di italiano, con cui si giudicano non solo la correttezza formale, la coerenza e la coesione, ma anche la capacità critica e quella di rielaborazione personale degli alunni. Per le verifiche di apprendimento sono utilizzate prove orali, ma sono state anche utilizzate prove scritte a domande aperte. In entrambi i casi si sono accertate le capacità di argomentazione, di analisi dei testi discussi in classe e di collegamento interdisciplinare inserendo contesti e avvenimenti storici in cui l'autore studiato si trovava a vivere. Per la valutazione si è tenuto conto non solo delle conoscenze e delle capacità acquisite, ma anche della capacità espressiva di ogni singolo studente.

## 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)

x	Prove scritte
x	Prove orali
	Prove di ascolto
x	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

La classe ha dimostrato in genere una sufficiente capacità di saper esprimere, anche in modo sintetico, un proprio giudizio personale in merito ai contenuti acquisiti collegandoli a eventi storici e letterari anche contemporanei. Pochi studenti hanno raggiunto una buona preparazione, distinguendosi nelle capacità di rielaborazione e analisi degli argomenti trattati, nonché nell'interesse dimostrato; la maggior parte ha ottenuto un rendimento sufficiente, mentre per altri sarebbe stato necessario un impegno più costante. Diversi alunni, infine, dimostrano molta difficoltà sia nella produzione scritta (organizzazione delle idee e pianificazione dell'elaborato), sia nell'esposizione orale.

Di seguito riportiamo gli obiettivi raggiunti dalla maggior parte della classe:

- Conoscere gli aspetti determinanti della biografia e delle opere degli autori;
- Conoscere gli elementi fondamentali della poetica degli autori;
- Saper leggere, analizzare e comprendere un testo letterario e saperne individuare le tematiche presenti,
- Saper confrontare opere, autori e correnti letterarie in modo da individuare analogie e differenze presenti;
- Saper argomentare con coerenza logica il colloquio e, a seconda delle situazioni comunicative, saper usare un adeguato registro linguistico;
- saper esprimere un proprio giudizio personale in merito ai contenuti acquisiti;
- Saper scrivere testi coesi e coerenti utilizzando un linguaggio adeguato.

Barga, 11 maggio 2022

La docente  
*prof.ssa Maria Pia Baroncelli*



# 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	Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Classe	V KB
Disciplina	STORIA
Ore settimanali	2
Docente	Maria Pia Baroncelli
Anno scolastico	2021-2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
<p>L'Italia nell'età della Restaurazione (sintesi e schemi forniti).</p> <p>■ <b>Il Risorgimento Italiano</b></p> <p>-L'Europa tra il 1848 e il 1870; Il Quarantotto in Italia e la Prima guerra d'Indipendenza. -Dalla Seconda guerra d'Indipendenza all'Unità d'Italia: La destra storica e il completamento dell'Unità: il divario fra nord e sud, problemi economici, sociali e politici; l'annessione del Veneto e di Roma e il completamento dell'Unità. -La sinistra storica al potere: il trasformismo di Depretis, la politica estera e coloniale di Depretis e Crispi. I problemi dell'Italia postunitaria. ( Testo di riferimento dell'anno scolastico 2020-2021)</p>	<p>n. 3 unità didattiche monodisciplinari</p>	<p><b>SUFFICIENTE</b></p>
<p>■ <b>Conflitti e rivoluzione nel primo Novecento</b></p> <p>-Il sistema economico internazionale e la nuova industria della fine Ottocento e dei primi del Novecento (la Seconda rivoluzione industriale): importazioni, mercati interni, predominio dei paesi industriali, investimenti, dipendenze economiche tra le aree mondiali, Taylorismo e Fordismo. La società di massa. -Le potenze europee fra Otto e Novecento: Germania (Bismarck e Guglielmo II), Francia (Il caso Dreyfus ed Emile Zola; l'antisemitismo) e Gran Bretagna (la regina Vittoria). -L'età giolittiana in Italia: le forze cattoliche, quelle dei lavoratori esclusi dal potere, le grandi riforme giolittiane e il triangolo industriale del nord, la questione meridionale. Fine del governo Giolitti. IL movimento anarchico e l'uccisore di Umberto I l'anarchico Gaetano Bresci vissuto anche a Ponte All'Ania</p>	<p>n.6 unità didattiche monodisciplinari</p>	<p><b>BUONO</b></p>

<p>frazione di Barga (Wikipedia)</p> <p>L'odio verso il Generale Bava Beccaris premiato da Umberto I.</p> <p>-Lo scenario dell'area balcanica:la questione d'Oriente, l'impero Russo , l'Impero Austro Ungarico.</p> <p>- La Prima Guerra Mondiale: le cause della guerra; la posizione dell'Italia; la svolta nel 1917 e la fine delle ostilità; i trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra; i mandati.</p> <p>-La Rivoluzione russa: la Russia dalla guerra alla rivoluzione; i bolscevichi al potere, la guerra civile e l'operato di Lenin; l'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche; la dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.</p>		
<p><b>■ La crisi della civiltà europea</b></p> <p>- Il regime fascista: la crisi del dopoguerra e il "Biennio Rosso", Mussolini, il fascismo al potere e l'inizio della dittatura.</p> <p>- La crisi del '29 e il <i>New Deal</i>: sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni Venti; la crisi economica del 1929; la risposta alla crisi: il <i>New Deal</i>.</p> <p>-Il regime nazista: la Germania dalla sconfitta alla crisi; il nazismo al potere e la dittatura di Hitler; la politica economica ed estera della Germania.</p> <p>-La Seconda guerra mondiale: le premesse della guerra, la guerra si estende a tutto il mondo; l'Europa dominata da Hitler e la <i>Shoah</i>, la sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra; 1943: l'Italia divisa; la Resistenza e la liberazione.</p>	<p>n. 4 unità didattiche disciplinari</p>	<p><b>BUONO</b></p>

## 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: G. De Vecchi-G.Giovannetti, <i>La Nostra avventura . Il novecento e la globalizzazione</i> (edizione rossa), 2016,Bruno Modadori ed. , vol.3.
x	Fotocopie/dispense fornite dal docente/ classroom
x	Siti web:
x	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di
	Laboratorio di
	Palestra
	Altro:
	Altro:



## CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione di apprendimento è stata fatta attraverso prove orali tradizionali, ma anche attraverso prove scritte a risposta aperta. In entrambi i casi si è cercato di accertare sia la capacità di sintesi e di ricostruzione dei tratti essenziali del fenomeno storico, ponendo domande generali e più puntuali. Si è tenuto conto anche del progresso fatto durante l'anno.

## 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)
x	Prove scritte
x	Prove orali
	Prove di ascolto
X	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

La maggior parte degli alunni si sono dimostrati abbastanza interessati ai percorsi didattici ed hanno accolto in modo positivo le proposte dell'insegnante, ma solo una parte della classe ha partecipato al dialogo educativo.

Pochi alunni hanno raggiunto una buona preparazione, distinguendosi nelle capacità di rielaborazione e analisi degli argomenti trattati, la maggior parte ha ottenuto un rendimento sufficiente, mentre per altri sarebbe necessario un impegno più costante.

Di seguito riportiamo gli obiettivi disciplinari proposti raggiunti dalla maggior parte della classe:

- 1) Conoscere gli aspetti fondamentali di un fatto storico studiato;
- 2) Conoscere i tempi in cui il fatto storico è avvenuto;
- 3) Saper individuare le connessioni logico-consequenziali che determinano le cause e le conseguenze dei fenomeni storici;
- 4) Saper confrontare i vari periodi in modo da individuare analogie e differenze.
- 5) Saper organizzare con coerenza logico-argomentativa il colloquio e, a seconda delle situazioni comunicative. Saper usare un adeguato un adeguato registro linguistico.

Barga, 11 maggio 2022

La docente

*prof.ssa Maria Pia Baroncelli*



## 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 KB
Disciplina	Matematica
Ore settimanali	3
Docente	Lovecchio Maddalena
Anno scolastico	2021/2022

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b> 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.
<b>Ripasso e consolidamento del calcolo letterale: i monomi e i polinomi</b> (ottobre)  Definizione di monomio, forma normale di un monomio, grado rispetto a una lettera e grado complessivo di un monomio, monomi simili, opposti, uguali. Operazioni tra monomi: addizione, sottrazione, moltiplicazione, divisione, potenza. Definizione di polinomio, polinomio ridotto in forma normale, coefficienti e termine noto di un polinomio, polinomi uguali ed opposti, grado rispetto a una lettera e grado di un polinomio, polinomio omogeneo, ordinato, completo. Operazioni tra polinomi: addizione, sottrazione, moltiplicazione di un monomio per un polinomio, moltiplicazione tra polinomi. Prodotti notevoli: quadrato di un binomio, somma di due termini per la loro differenza, cubo di un binomio, quadrato di un trinomio.  VALUTAZIONE CON VERIFICA SCRITTA E INTERROGAZIONE.	2	BUONO
<b>Ripasso e consolidamento Equazioni lineari di primo e secondo grado a coefficienti interi e frazionari</b> (novembre e dicembre)  Introduzione alle equazioni lineari: definizione di identità, definizione di equazione, come verificare se un numero è soluzione di un'equazione, equazioni intere, fratte, numeriche e letterali; equazioni determinate, indeterminate, impossibili, primo principio di equivalenza, regola del	2	BUONO

<p>trasporto, regola di cancellazione, secondo principio di equivalenza, regola del cambiamento del segno, forma normale e grado di un'equazione, equazioni lineari a coefficienti frazionari. Equazioni di secondo grado e parabola.</p> <p>VALUTAZIONE CON VERIFICA SCRITTA E INTERROGAZIONE</p>		
<p><b>Frazioni algebriche</b> (novembre e dicembre)</p> <p>Introduzione alle frazioni algebriche: definizione, condizioni di esistenza. Proprietà invariantiva e frazioni algebriche equivalenti. Semplificazioni di frazioni algebriche. Riduzione di frazioni algebriche al minimo comune denominatore. Addizione algebrica tra frazioni algebriche. Moltiplicazione e divisione tra frazioni algebriche. Elevamento a potenza di una frazione algebrica.</p> <p>VALUTAZIONE CON VERIFICA SCRITTA E INTERROGAZIONE.</p>	1	BUONO
<p><b>Disequazioni di primo grado (interi e frazionarie)</b>(gennaio, febbraio)</p> <p>Disequazioni di primo grado: cos'è una disequazione di primo grado, cosa vuol dire risolvere una disequazione, insieme delle soluzioni, disequazioni equivalenti, primo principio di equivalenza, secondo principio di equivalenza per le disequazioni lineari. Tipi di intervalli.</p> <p>Disequazioni frazionarie di primo grado.</p> <p>VALUTAZIONE CON VERIFICA SCRITTA E INTERROGAZIONE</p>	1	BUONO
<p><b>Disequazioni di second grado (interi e frazionarie) e la parabola nel piano cartesiano</b>(gennaio, febbraio, marzo)</p> <p>Richiami sulle equazioni: equazioni pure, spurie e complete. Definizione di parabola nel piano. Equazione della parabola con vertice nell'origine e avente come asse l'asse delle ordinate. Dall'equazione <math>y=ax^2</math> al grafico. Concavità e apertura della parabola. Parabola con asse parallelo all'asse delle ordinate. Dall'equazione <math>y=ax^2+bx+c</math> al grafico. Determinare l'equazione della parabola.</p> <p>Disequazioni di secondo grado con risoluzione grafica, rappresentazione grafica delle soluzioni delle disequazioni di secondo grado (interi e fratte).</p> <p>VALUTAZIONE CON VERIFICA SCRITTA E INTERROGAZIONE.</p>	1	BUONO
<p><b>Funzioni e retta nel piano cartesiano: richiami e complementi</b>(marzo, aprile-maggio)</p> <p>Richiami sul piano cartesiano, simmetrie di due punti rispetto agli assi cartesiani e all'origine, distanza tra due punti: caso in cui i punti hanno la stessa ascissa o la stessa ordinata, caso generale, applicazione del teorema di Pitagora per ricavare la formula generale della distanza tra due punti, punto medio di un segmento.</p> <p>Introduzione alle funzioni, cos'è una funzione; dominio, codominio, insieme immagine di una funzione; funzioni numeriche, funzioni reali di variabile reale; grafico di una funzione; forma implicita e forma esplicita di una funzione; classificazione delle funzioni. Definizione di funzione fra due insiemi, la funzione lineare, grafico di una funzione lineare.</p>	1	SUFFICIENTE

<p>Intersezione di una retta con l'asse delle ascisse e con l'asse delle ordinate. Coefficiente angolare di una retta e ordinata all'origine. Equazione della retta nel piano cartesiano parallela e perpendicolare all'asse x e y, equazione della retta nel piano cartesiano passante per l'origine, equazione generale della retta nel piano cartesiano. Condizione di parallelismo e perpendicolarità tra due rette. Equazione della retta passante per un punto con coefficiente angolare assegnato. Equazione della retta passante per due punti. Distanza di un punto da una retta.</p> <p>VALUTAZIONE CON VERIFICA SCRITTA E INTERROGAZIONE</p>		
---	--	--

## 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
x	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

## STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

x	Libro di testo: _____
x	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web: _____
x	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Palestra

## CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le verifiche dell'apprendimento sono avvenute sia tramite verifiche scritte che prove orali.

Per l'orale si è tenuto conto delle conoscenze e capacità di approfondimento personale, dando maggior valore all'applicazione dei metodi di risoluzione degli esercizi, piuttosto che alla correttezza formale del linguaggio matematico.

## 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)
x	Prove scritte
x	Prove orali
	Prove di ascolto
	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

La maggior parte degli studenti, hanno manifestato scarsa attenzione durante le lezioni e scarsa capacità di risoluzione degli esercizi, ottenendo risultati appena sufficienti. Altri al contrario hanno dimostrato impegno e interesse continuativo per la disciplina in oggetto, raggiungendo buoni risultati nella comprensione della materia.



## 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	<b>IPSEOA F.lli Pieroni</b>
Classe	<b>5 KB</b>
Disciplina	<b>Inglese</b>
Ore settimanali	<b>3</b>
Docente	<b>Lisa Gonnella</b>
Anno scolastico	<b>2021/2022</b>

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b> 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.
<b>SUSTAINABILITY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>The sustainable table</b></li><li>- Local vs global food system</li><li>- Sustainable agriculture and livestock</li><li>- Km 0 products</li><li>- Farmers markets</li><li>- GMOs vs organic food</li><li>- Good, clean, fair: slow food</li><li>- Slow food Presidia</li></ul> <p>(Gli studenti hanno preparato una presentazione su una ricetta eco sostenibile)</p>	<b>Modulo 1</b>	<b>Buono</b>
<b>MASSIMO BOTTURA (eco chef) and FOOD WASTE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Food waste</b> Massimo Bottura</li></ul> <ol style="list-style-type: none"><li>1. The social recipe: <i>Risotto cacio e pepe</i></li><li>2. <i>Bread is gold. Extraordinary meals with ordinary ingredients</i></li></ol>	<b>Modulo 2</b>	<b>Buono</b>

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

## 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 "Flli Pieroni"  
Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"  
Liceo Classico "L. Ariosto"  
Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

## RELAZIONE FINALE

Istituto	<b>IPSEOA</b>
Classe	<b>V KB</b>
Disciplina	<b>LINGUA FRANCESE</b>
Ore settimanali	<b>3</b>
Docente	<b>MARIA MAGAGNINI</b>
Anno scolastico	<b>2021/2022</b>

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	<b>N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari</b>	<b>Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.</b>
<b>-Module 1: Changer notre mode de vie</b> - Les catastrophes climatiques - Changer notre mode de vie - Les énergies renouvelables - Massimo Bottura et le gaspillage Alimentaire (Refettorio Paris) - Carlo Petrini et l'association Slow Food - José Bové et la malbouffe	<b>1</b>	<b>BUONO</b>
<b>Module 2: L'Union Européenne (EDUCAZIONE CIVICA)</b> - Les grandes étapes de l'Union Européenne - Le système institutionnel de l'Union Européenne -Les institutions économiques - La politique économique de l'UE	<b>1</b>	<b>BUONO</b>

- La législation européenne en matière des produits alimentaires -Approfondissement : Victor Hugo « Un jour viendra »		
<b>Module 3: La France et sa tradition oenogastronomique</b> - La France et sa géographie - La France et ses régions - L'Alsace - La Bourgogne -La Provence	<b>1</b>	<b>BUONO</b>
<b>Module 4 : Le vin</b> -Savoir déguster un vin -Savoir présenter un vin	<b>1</b>	<b>BUONO</b>
<b>Module 5: Alimentation et santé</b> - La pyramde alimentaire -Les régimes alimentaires -Les troubles alimentaires	<b>1</b>	<b>BUONO</b>
<b>Module 6 :</b> -L'affraire Dreyfus - Emile Zola, « J'accuse » -La France pendant la seconde guerre mondiale -La République de Vichy -Joseph Joffo « Un sac de billes » -L'appel du 18 juin et le débarquement en Normandie -Les Institutions françaises et la constitution de la Vème République	<b>1</b>	<b>DISCRETO</b>

## 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: "Saveurs de France" Eurelle
x	Fotocopie/dispense fornite dal docente
x	Riviste/Giornali/Siti web: TV 5 Monde, IRF SAVOIRS
x	Lavagna/LIM
x	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
	Altro:
	Altro:

## CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Conformemente a quanto stabilito in Collegio Docenti, nel primo quadrimestre sono state effettuate 2 verifiche scritte e 1 verifica orale; nel secondo sono state effettuate 2 verifiche scritte e 2 verifiche orali. Per quanto riguarda le prove scritte, sono state somministrate prove semi-strutturate inerenti gli argomenti svolti. Tali prove sono state volte a testare la comprensione, la conoscenza dei contenuti, la proprietà lessicale, la correttezza formale e la capacità di rielaborazione personale.

## 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
	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

Gli alunni possiedono, a diversi livelli, le seguenti conoscenze:

- lessico specifico della micro-lingua del settore enogastronomico
- argomenti relativi al settore commerciale
- argomenti di civiltà

competenze e capacità:

- comprendono e usano il lessico specifico in modo accettabile
- sanno cogliere globalmente gli elementi di un testo scritto in lingua riguardante gli argomenti studiati e sono in grado di rispondere a domande sul suo contenuto
- sanno produrre brevi testi relativi all'indirizzo professionale, in relazione agli argomenti svolti e sanno esporli oralmente con accettabile correttezza formale ed adeguatezza lessicale.

Barga, 10 maggio 2022

Il docente

Maria Magagnini



<p><b>Grammatica (II quadrimestre)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il passato dei verbi ausiliari e modali</li> <li>● Subordinate concessive</li> <li>● Subordinate interrogative indirette</li> <li>● Il Konjunktiv 2</li> </ul>	<p>Libro di testo <i>Komplett 1 -2</i></p> <p>Cap. 7A, 11A, 12C, 13C</p>	<p>discreto</p>
<p><b>Storia della Germania</b></p> <p>La storia del Muro di Berlino:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● divisione della Germania, differenze tra Est e Ovest, il comunismo e il capitalismo</li> <li>● cause e conseguenze della costruzione del Muro</li> <li>● Riunificazione della Germania</li> </ul> <p>Visione del film <i>"Goodbye Lenin"</i> e relativa discussione</p>		<p>ottimo</p>

## 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: _Komplett 1-2
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Lavagna/LIM
X	Proiettore audio-video

## CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Comprensione orale
Comprensione scritta
Produzione orale
Produzione scritta

## STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

	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:



<b>x</b>	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**

Conoscere gli elementi e la struttura della frase semplice (S, V, O) e di quella complessa (nello specifico le subordinate finali, infinitive, concessive e relative). Saper parlare di un'azione al presente e al passato. Conoscere le declinazioni dell'accusativo e del dativo. Conoscere i vocaboli base dell'ambito di indirizzo.

## **RELAZIONE FINALE**

Durante l'anno scolastico il gruppo di studenti ha dimostrato verso la disciplina un impegno a tratti apprezzabile e a tratti migliorabile. Lo studio e la preparazione individuale alle prove non sono stati sempre adeguati; tuttavia gli studenti sono sempre stati propensi a un buon dialogo educativo. Nel complesso il livello delle conoscenze acquisite può definirsi sufficiente.

Barga, 15 maggio 2022

Il docente

Federico Zogheri De Simone

---



## 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	5KB
Disciplina	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Ore settimanali	5
Docente	LINDA SALVAGGIO
Anno scolastico	2021/2022

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

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

## 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 REALTÀ' 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 "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](http://www.isibarga.it)

- E-mail: [isibarga@isi-barga.it](mailto:isibarga@isi-barga.it) PEC [luis00300x@pec.istruzione.it](mailto:luis00300x@pec.istruzione.it) - C.F. 90004830460 -

# Percorso formativo disciplinare: Contenuti e Metodologie

<b>Disciplina</b>	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar</b>
<b>Docente</b>	<b>Zito Roberto</b>
<b>Istituto</b>	<b>IPSEOA – Servizi di Sala e Vendita</b>
<b>Classe</b>	<b>5KB</b>

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

<b><u>MODULO 4</u></b>	N° 10 Unità Didattiche Monodisciplinari	Ottimo
<i>Abbinamento cibo-vino - Tecnica della "Contrapposizione" e/o "Analogia" dei sapori</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"> <li>✓ <i>Libro di testo</i></li> <li>✓ <i>Proiezioni di slide</i></li> <li>✓ <i>Condivisione di materiali didattici multimediali (dropbox)</i></li> </ul>
--

## **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

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

## **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...*




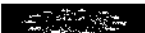
<i>N° 1 prove scritte strutturate</i>
<i>N° 1 prove scritte semi strutturate</i>
<i>N° 3 Prove orali</i>

## 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*



	<h1>ISI di Barga</h1> <p>Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "f.lli Pieroni"</p> <p>Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"</p> <p>Liceo Classico "L. Ariosto"</p> <p>Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"</p>	
	Certificazione di Qualità <i>Effective CAF User</i>	

## RELAZIONE FINALE

A.S. 2021/2022

<b>Istituto</b>	<b>IPSEOA "f.lli Pieroni"</b>
<b>Classe</b>	<b>5 KB</b>
<b>Disciplina</b>	<b>ENOGASTRONOMIA sett. Cucina</b>
<b>Ore settimanali</b>	<b>4</b>
<b>Docente</b>	<b>Prof. Daniele Mangiafave</b>

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

*(Descrivere dettagliatamente, specificando il livello di approfondimento dei singoli contenuti e, possibilmente, il tempo complessivo, in ore, dedicato al singolo contenuto disciplinare)*

<b>Contenuto disciplinare sviluppato</b>	<b>Livello di approfondimento:</b> <small>(ottimo/buono/discreto/sufficiente)</small>
La cultura dell'alimentazione: prodotti alimentari DOP, IGP e STG.	SUFFICIENTE
L'alimentazione sicura: una storia pulita. Il piano HACCP per la salute del consumatore.	OTTIMO

<p>Conservazione degli alimenti: un problema antico.</p> <p>La conservazione con metodi fisici.</p> <p>La conservazione con metodi chimici.</p> <p>La conservazione con metodi chimico-fisici e biologici.</p> <p>I nuovi strumenti per la sicurezza alimentare: la filiera alimentare, la tracciabilità e la rintracciabilità.</p>	
<p>Il mercato ristorativo e la neo-ristorazione: la ristorazione collettiva e la ristorazione commerciale, il fast-food, il self-service.</p> <p>Le future tendenze del gusto: il consumatore moderno.</p>	BUONO
<p>La gastronomia e la cultura italiana, regione per regione. Piatti tipici e vini, percorso enogastronomico.</p>	BUONO
<p>Il Catering ed il Banqueting</p>	SUFFICIENTE
<p>Esercitazioni pratiche di vari piatti e tipologie culinarie</p>	OTTIMO
<p>Progetto di impresa simulata TAKE AWAY</p>	OTTIMO

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Spuntare le celle di pertinenza con una x	<i>Le metodologie didattiche utilizzate sono state:</i>
X	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
X	Discussioni in classe su articoli, filmati o materiali di laboratorio
X	Lezioni sul campo
X	Esperienze laboratoriali con produzione di relazioni scritte

## MEZZI DIDATTICI/STRUMENTI UTILIZZATI

Tecniche di cucina e pasticceria – PLAN editore - ALMA

## CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF dell'ISI di Barga.

## STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI: sono stati utilizzati:

Spuntare le celle di pertinenza con una x	<i>Il docente si è avvalso delle seguenti tipologie diverse di verifica:</i>
	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)
X	Prove orali
	Prove di ascolto
X	Esercitazioni pratiche
X	Osservazioni sistematiche

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

LA MAGGIORANZA DELLA CLASSE SA ADATTARE L'ORGANIZZAZIONE E LA PRODUTTIVITA' DEI SERVIZI RISTORATIVI IN FUNZIONE DEL TIPO DI AZIENDA IN CUI SONO COLLOCATI, DELLE CARATTERISTICHE CHE ASSUME LA DOMANDA E DELLE NUOVE POSSIBILITA' CHE OFFRE L'INDUSTRIA ALIMENTARE IN MODO SUFFICIENTE ED IN MOLTI CASI DISCRETO, BUONO E OTTIMO. GLI ALUNNI SI SONO MOSTRATI DISPONIBILI VERSO L'INSEGNANTE E VERSO LA MATERIA. RIGUARDO ALLE PROBLEMATICHE ANALIZZATE LA CLASSE SI E' ANIMATA IN DISCUSSIONI E CONFRONTI, DOVE GLI ALLIEVI HANNO PARTECIPATO ATTIVAMENTE



# 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"



Certificazione di Qualità *Effective CAF User*

## RELAZIONE FINALE

Istituto	<b>IPSSAR "F.LLI PIERONI"</b>
Classe	<b>5 K B</b>
Disciplina	<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>
Ore settimanali	<b>3</b>
Docente	<b>MINEO VALERIO</b>
Anno scolastico	<b>2021/2022</b>

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

*(Descrivere dettagliatamente, specificando il livello di approfondimento dei singoli contenuti e, possibilmente, il tempo complessivo, in ore, dedicato al singolo contenuto disciplinare)*

<b>Contenuto disciplinare sviluppato</b>	<b>N. unità didattiche Monodisciplinari- Pluridisciplinari</b>	<b>Livello di approfondimento: (ottimo/buono/discreto/sufficiente)</b>
<b>Modulo 1: Elementi di dietologia</b>  .- I L.A.R.N e il fabbisogno di nutrienti. .- Linee guida per una sana alimentazione.	<b>N. 3</b>	<b>Buono</b>
	<b>N.2</b>	<b>Buono</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione per fasce di età (alimentazione in gravidanza, della nutrice, nella prima infanzia, nell'adolescenza, nella età adulta, nella terza età, nella collettività).</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione per tipologie dietetiche (dieta mediterranea e vegetariana)</li> <li>- Alimentazione in particolari condizioni patologiche (obesità, magrezza, aterosclerosi, ipertensione, diabete)</li> <li>- Allergie e Intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, Celiachia).</li> </ul>	<b>N. 5</b>	<b>Ottimo</b>
<p><b>Modulo 2: I Disturbi del Comportamento Alimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anoressia nervosa.</li> <li>- Bulimia nervosa.</li> <li>- Disturbo da Alimentazione Incontrollata.</li> </ul>	<b>N. 2</b>	<b>Ottimo</b>
<p><b>Modulo 3: Le Piramidi Alimentari e Alimentazione e tumori</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Piramide Alimentare della Dieta Mediterranea</li> <li>- La Dieta Sostenibile (seguendo le linee guida della Sostenibilità ambientale)</li> <li>- Alimentazione e Tumori (sostanze ad attività cancerogena e sostanze ad attività anticancerogena).</li> </ul>	<b>N. 3</b>	<b>Ottimo</b>
<p><b>Modulo 4: Controllo, Qualità e Sicurezza alimentare</b></p> <p>A) Conoscere i punti fondamentali della sicurezza alimentare.  B) Comprendere l'importanza dell'igiene alimentare.  C) Saper individuare gli aspetti qualitativi di un determinato prodotto.</p>	<b>N. 2</b>	<b>Discreto</b>
<p><b>Modulo 5: Igiene degli alimenti</b></p> <p>a) A) Individuazione delle principali cause di contaminazione degli alimenti e delle possibili conseguenze sulla salute umana.  b) B) Le cause di alterazione degli alimenti: contaminazione chimica, biologica e fisica. Conoscenza dei più importanti e diffusi microrganismi che causano contaminazione degli alimenti.</p>	<b>N. 4</b>	<b>Ottimo</b>

Val C) Valutazione dei punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi patogeni.		
---	--	--

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Spuntare le celle di pertinenza con una x	<i>Le metodologie didattiche utilizzate sono state:</i>
X	Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, etc.)
X	Lezione attiva con osservazione di materiali, con l'ausilio di LIM, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali
X	Organizzazione di lavori di gruppo, con raccolta dati e informazioni su argomenti specifici e/o produzione di testi o documenti multimediali
X	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
X	Discussioni in classe su articoli, filmati o materiali di laboratorio
X	Lezioni on line mediante Didattica Digitale Integrata
	Esperienze laboratoriali con produzione di relazioni scritte

## STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: Scienza e Cultura dell'Alimentazione – 5 (Enogastronomia – Sala e Vendita) - Autore: A. Machado – Editore: Poseidonia Scuola.
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web: _____
X	Lavagna/LIM
X	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____

## CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF 2019-2021 dell'ISI di Barga.

## STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI: sono stati utilizzati:

Spuntare le celle di pertinenza con una x	<i>Il docente si è avvalso delle seguenti tipologie diverse di verifica:</i>
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 orali
	Prove di ascolto
	Esercitazioni pratiche
X	Osservazioni sistematiche
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
	Schede di autovalutazione
	Altro (specificare):

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe risulta formata da 13 Alunni.

Alcuni di questi hanno avuto durante l'anno scolastico una frequenza piuttosto discontinua.

La classe si è mostrata generalmente discretamente recettiva, e disponibile alle varie attività proposte. La classe, per la maggior parte del tempo, si è dimostrata educata e rispettosa nel comportamento verso l'insegnante, ma non si è spesso dimostrata particolarmente partecipe e attiva durante le lezioni. Un piccolo numero di alunni ha dimostrato uno studio puntuale e preciso dimostrando in alcuni casi ottime capacità in termini di conoscenze e competenze, riuscendo, con una buona abilità, ad esprimersi con un appropriato linguaggio specifico della disciplina e raggiungendo positivamente la quasi totalità degli obiettivi prefissati. E' altrettanto vero però che un'altra parte di alunni ha invece manifestato un atteggiamento poco partecipativo, affidandosi ad uno studio discontinuo, finalizzato quasi esclusivamente al raggiungimento della sufficienza nelle verifiche, riuscendo così con difficoltà ad esprimersi con un linguaggio scientifico specifico e raggiungendo solo la sufficienza degli obiettivi prefissati.

Barga, 09.05.2021

Firma del docente

Mineo Valerio

---





## ISI di Barga

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

## RELAZIONE FINALE

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

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b> Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche <b>mono/pluri-disciplinari</b>	Livello di approfondimento: <i>ottimo/buono/discreto/suff.</i>
<b>Pallavolo: Riscaldamento e tecniche dei fondamentali principali</b>	<b>7</b>	<b>buono</b>
<b>Yoga e Pilates ed esercizi a corpo libero</b>	<b>3</b>	<b>discreto</b>
<b>Badminton e Basket</b>	<b>2</b>	<b>discreto</b>
<b>Potenziamento addominale , gambe e glutei (GAG)</b>	<b>2</b>	<b>discreto</b>
<b>BLS-D</b>	<b>3</b>	<b>ottimo</b>
<b>Visione di films sullo sport</b>	<b>2</b>	<b>ottimo</b>

## METODOLOGIE DIDATTICHE

<b>X</b>	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
<b>X</b>	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
	Lezione laboratoriale con esperimenti
<b>X</b>	Lezione tecnico-pratica

## STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: Più che sportivo
X	Lavagna/LIM
X	Palestra

## CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Osservazione sistematica

## STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

X	Esercitazioni pratiche
	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

Gli obiettivi sono stati raggiunti dalla maggior parte della classe in maniera soddisfacente

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	5B ENOGASTRONOMIA
Disciplina	RELIGIONE
Ore settimanali	1
Docente	MARCO TOMEI
Anno scolastico	2021-2022

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b> 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.
<b>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>Popolorum 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.</b>	5 U.D.	BUONO
<b>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.</b>	5 U.D.	BUONO

<b>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.</b>	<b>3 U.D.</b>	<b>BUONO</b>
<b>C4- Il dialogo interreligioso con le religioni orientali: l'Induismo e il Buddhismo.</b>	<b>1 U.D.</b>	<b>SUFFICIENTE</b>

## METODOLOGIE DIDATTICHE

<b>X</b>	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
<b>X</b>	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

<b>X</b>	Libro di testo: A lauto convito - Salani Massimo – EDB
<b>X</b>	Fotocopie/dispense fornite dal docente
<b>X</b>	Riviste/Giornali/Siti web: La Civiltà Cattolica – Avvenire – w2.vatican.va
<b>X</b>	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 "Flli Pieroni"  
Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"  
Liceo Classico "L. Ariosto"  
Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

## RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	5KB
Disciplina	Educazione Civica
Ore settimanali	33
Docenti	Maria Chiara Marchetti – Magagnini Maria – Baroncelli Maria Pia – Linda Salvaggio – Zogheri Federico – Mineo Valerio
Anno scolastico	2021/2022

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b> 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.
<b>Il primo Soccorso (BLS-D)</b>	4	OTTIMO
<b>L'UNIONE EUROPEA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le principali tappe della nascita dell'Unione Europea.</li><li>• La funzione e la composizione degli organi comunitari.</li><li>• L'ONU e le sue funzioni.</li><li>• Cenni storici e funzioni socio-economiche a livello nazionale ed europeo (Lingua Tedesco)</li></ul>	3	BUONO
<b>L'Union Européenne</b> - Les grandes étapes de l'Union Européenne - Le système institutionnel de l'Union Européenne -Les institutions économiques	1	BUONO

<ul style="list-style-type: none"> <li>- La politique économique de l'UE</li> <li>- La législation européenne en matière des produits alimentaires</li> <li>-Approfondissement : Victor Hugo « Un jour viendra »</li> </ul>		
<p><b>L'ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana</li> <li>• Concetto e funzioni del Parlamento e del Governo</li> <li>• Funzioni del Presidente della Repubblica</li> <li>• Concetto e funzioni della Magistratura e della Corte Costituzionale</li> </ul>	<b>1</b>	<b>BUONO</b>
<p><b>LA LEGGE ELETTORALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il voto: un diritto ma anche un dovere.</li> <li>• I sistemi elettorali: il sistema maggioritario e il sistema proporzionale.</li> <li>• L'attuale legge elettorale</li> </ul>	<b>2</b>	<b>BUONO</b>
<p><b>CITTADINANZA ATTIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Che cos'è e quali ambiti riguarda (definizione generale)</li> </ul> <p><b>I DIRITTI FONDAMENTALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• quali sono e che importanza rivestono nella nostra società.</li> <li>• Riflessione personale su come migliorare e salvaguardare la convivenza pacifica dei cittadini</li> </ul>	<b>3</b>	<b>BUONO</b>
<p><b>IL VALORE E LA TUTELA DEL PATRIMONIO CULTURALE ITALIANO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cosa intendiamo per patrimonio;</li> <li>• L'unicità e l'insostituibilità;</li> <li>• Promuovere la conoscenza;</li> <li>• La cultura come strumento di pace.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>DISCRETO</b>
<p><b>LA FUNZIONE E I BENI IMMATERIALI DELL'UNESCO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cos'è l'UNESCO;</li> <li>• Cos'è il FAI?</li> <li>• La protezione del patrimonio culturale, naturale, orale e immateriale dell'umanità.</li> <li>• La dieta mediterranea patrimonio dell'Unesco: il cibo come identità; la dieta mediterranea come patrimonio "immateriale" dell'umanità e come stile di vita; il museo enogastronomico.</li> </ul>	<b>2</b>	<b>DISCRETO</b>

<b>LA TUTELA DEL PAESAGGIO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'articolo 9 della Costituzione italiana;</li> <li>• La tutela del paesaggio come impegno per il futuro;</li> <li>• Ambiente e territorio;</li> <li>• La foresta Amazzonica.</li> </ul>	1	DISCRETO
<b>IL DIRITTO ALLA SALUTE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servizio Sanitario nazionale;</li> <li>• Lettura e commento del racconto "Se per curarsi bisogna pagare";</li> <li>• Cosa s'intende con il termine "Salute" ?</li> <li>• L'articolo 32 della Costituzione;</li> <li>• L'Obiettivo 3 dell'Agenda 2030;</li> <li>• La situazione globale.</li> <li>• Doping sportivo, dipendenze da alcool e droga.</li> <li>• I pericoli oscuri: la dipendenza.</li> </ul>	2	DISCRETO
<b>AGENDA 2030 - GARANTIRE UNA VITA SANA E PROMUOVERE IL BENESSERE DI TUTTI A TUTTE LE ETA':</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I principi della Dieta Mediterranea</li> <li>➤ Le 10 linee guida per una sana alimentazione italiana</li> </ul>	2	BUONO
<b>AGENDA 2030 – FAME ZERO – LOTTA ALLA FAME E ALLA MALNUTRIZIONE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forme di malnutrizione da difetto (Marasma e kwashiorkor)</li> </ul>	1	BUONO
<b>AGENDA 2030 – FAME ZERO - SODDIFARE LE ESIGENZE NUTRIZIONALI DI RAGAZZE ADOLESCENTI, DONNE IN GRAVIDANZA E ALLATTAMENTO E LE PERSONE ANZIANE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee guida per una sana alimentazione in gravidanza e allattamento</li> <li>• Dieta nella terza età</li> </ul>	2	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

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Esame pratico al termine del corso BLS-D con istruttori interni ed esterni</li> <li>✓ L'interesse, la partecipazione, l'impegno, il metodo e l'assiduità degli alunni</li> <li>✓ il grado di preparazione dell'alunno in relazione agli obiettivi prefissati.</li> <li>✓ partecipazione, della conoscenza dei nuclei fondanti degli argomenti trattati e della correttezza espositiva.</li> </ul>
--

## 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.
- ✓ Riconoscere le funzioni principali dell'operato dell'Unione Europea e il suo importante compito nella salvaguardia dei diritti umani fondamentali.
- ✓ consapevolezza riguardo al tema della cittadinanza attiva e di come essa può essere esercitata nella vita di tutti i giorni.
- ✓ Saper operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- ✓ Saper rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici.
- ✓ 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 KB, 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	BARONCELLI MARIA PIA	Maria Pia Baroncelli
Matematica	LOVECCHIO MADDALENA	Maddalena Lovecchio
Inglese	GONNELLA LISA	Lisa Gonnella
Francese	MAGAGNINI MARIA	Maria Magagnini
Tedesco	ZOGHERI FEDERICO	Federico Zogheri
Lab. Serv. Enog. Cucina	MANGIAFAVE DANIELE	Daniele Mangiafave
Lab. Serv. Enog. Sala Vendita	ZITO ROBERTO	Roberto Zito
Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.	SALVAGGIO LINDA	Linda Salvaggio
Scienza e cultura dell'alimentazione	MINEO VALERIO	Valerio Mineo
Scienze motorie	MARCHETTI MARIA CHIARA	Maria Chiara Marchetti
Religione	TOMEI MARCO	Marco Tomei
Sostegno	GRECO FLORIANA	Floriana Greco
Sostegno	PIERGALLINA BARBARA	Barbara Piegallina



Rappresentanti degli studenti	Firme
<b>ESPOSITO TOMMASO</b>	<i>Esposito Tommaso</i>
<b>GIUSTI ALICE</b>	<i>Giusti Alice</i>

La Dirigente Scolastica  
Dott.ssa *Bozzi* / *Bozzi*



## Allegati

Si allega al presente Documento del 15 Maggio:

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

