

	<h1>ISI di Barga</h1>	
	<p>Certificazione di Qualità <i>EffectiveCAF User</i></p>	

<p>ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE BARGA</p>	<p>DATA <i>14/05/2022</i></p>	<p>Prot. N. <i>386</i> TR. <i>V</i> Cl. <i>4</i> Fasc.</p>
--	-------------------------------	---



ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

F.lli Pieroni

Documento del Consiglio di Classe

15 maggio 2022

Classe QUINTA Sez. SD

Indirizzo *Servizi di Enogastronomia –
Settore Sala e Vendita*

Sommario del Documento

L'INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E VENDITA NEL CONTESTO DELL'ISI DI BARGA	3
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE	9
INDIRIZZO DI STUDI E QUADRO ORARIO	13
VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL 3° 4°E 5° ANNO	14
QUADRO SINTETICO DELLA CONTINUITÀ DIDATTICA NEL QUINTO ANNO DI CORSO:	15
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DEL QUINTO ANNO DI CORSO:5° ANNO (2021/2022)	16
PROFILO DELLA CLASSE	17
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	18
OSSERVAZIONI GENERALI SUL PERCORSO FORMATIVO	19
OBIETTIVI RAGGIUNTI	20
OBIETTIVI DI CITTADINANZA	20
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	21
ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI (EVENTI, CONCORSI, CORSI, BANCHETTI)	22
WORK EXPERIENCE	22
CONFIGURAZIONE DELLA COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO CONCLUSIVO	23
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI: CONTENUTI E METODOLOGIE	24

ALLEGATO 1

Testi delle simulazioni delle prove scritte degli Esami di Stato riguardanti Italiano e Scienza e Cultura dell'Alimentazione.

ALLEGATO 2

Prospetto del PCTO effettuato dagli alunni nell'ultimo triennio.

L'INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E VENDITA NEL CONTESTO DELL'ISI DI BARGA

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.

Benché 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 agroalimentari, idro-geologiche e ambientalistiche.

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

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 insegna ed educa alle competenze civiche, culturali e professionali, per la formazione a una cittadinanza attiva e democratica

... in un ambiente inclusivo

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

... che ha come orizzonte l'Europa

Costante cura nel promuovere la conoscenza delle istituzioni europee, lo studio delle lingue straniere (inglese, francese, tedesco, spagnolo), stage e scambi culturali con istituti scolastici stranieri, offrire la possibilità di studi universitari negli atenei dell'unione europea.

... e come radici il proprio territorio

Il nostro Istituto, in modo pertinente e organico rispetto ai suoi diversi settori d'indirizzo, è impegnato nella creazione e nel mantenimento di rapporti significativi con gli Enti e le

Organizzazioni pubbliche e private, i sistemi delle imprese e le categorie economiche. Ciò si concretizza a partire dagli stage e dai percorsi di alternanza scuola-lavoro.

In questo quadro generale di identità e obiettivi, l'**IP Servizi 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'indirizzo **Servizi di Enogastronomia – Settore Cucina** prepara, sul piano culturale e lavorativo, figure professionali con le competenze necessarie, anche di carattere comunicativo-relazionale,

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

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 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.
- . L'indirizzo presenta nel nostro Istituto le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza turistica".

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

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

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

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

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

Indirizzo di Studi e quadro orario

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

Primo Biennio

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

Secondo Biennio e Quinto anno - Indirizzo: Servizi di Enogastronomia

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

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

Variazioni del consiglio di classe nel 3° 4° e 5° anno

	III	IV	V
<i>Dirigente Scolastico</i>	<i>Iolanda Bocci</i>	<i>Iolanda Bocci</i>	<i>Iolanda Bocci</i>
Italiano - Storia	Baroncelli Maria Pia	Baroncelli Maria Pia	Baroncelli Maria Pia
Matematica	Pappalardo Francesco	Pappalardo Francesco	Pappalardo Francesco
Inglese	Folino Gallo Giada Maria	Guidi Francesca	Guidi Caterina
Spagnolo	Basilico Marianna	Cotugno Eleonora	Nelli Franca
Lab. Serv. Sala Vendita	Zito Roberto	Zito Roberto	Zito Roberto
Lab. Serv. Enog. Cucina	---	Toni Silvia	Giannarelli Mario
Diritto e tecniche Amministr. della strutt. ricettiva	Capocchi Ilaria	Capocchi Ilaria	Capocchi Ilaria
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Mineo Valerio	Mineo Valerio	Mineo Valerio
Scienze motorie e sport.	Muzzarelli Michele	Tognocchi Andrea	Tognocchi Andrea
Religione	Pieroni Alessandro	Pieroni Alessandro	Pieroni Alessandro
Sostegno	Salatti Enrico – Gonzalez Mayra Elena – Cassetta Elena – Guazzelli Sara – Iocca Francesca – Russello Antonio – Andreuccetti Victoria	Cassetta Stefano – Russello Antonio – Fluperi Massimo – Conticello Marialba - Bertolini Alessandra - Bochkova Irina	Cassetta Stefano – Fluperi Massimo – Mastrantuono Eliana

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

- Inglese
- Spagnolo
- Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina

Quadro sintetico della continuità didattica nel QUINTO anno di corso:

Materia	Insegnante	Docente della classe negli anni di corso
Italiano – Storia	Baroncelli Maria Pia	Terzo Quarto e Quinto
Inglese	Guidi Caterina	Quinto
Spagnolo	Nelli Franca	Quinto
Matematica	Pappalardo Francesco	Terzo Quarto e Quinto
Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.	Capocchi Ilaria	Terzo Quarto e Quinto
Scienza e cultura dell'alimentazione	Mineo Valerio	Terzo Quarto e Quinto
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Giannarelli Mario	Quinto
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita	Zito Roberto	Terzo Quarto e Quinto
Scienze motorie e sportive	Tognocchi Andrea	Quarto e Quinto
Religione	Pieroni Alessandro	Terzo Quarto e Quinto
Sostegno	Cassetta Stefano	Terzo Quarto e Quinto
Sostegno	Fluperi Massimo	Quarto e Quinto
Sostegno	Mastrantuono Eliana	Quinto

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

<i>IOLANDA BOCCI</i>	<i>Dirigente scolastico</i>
BARONCELLI MARIA PIA	Italiano - Storia
GUIDI CATERINA	Inglese
NELLI FRANCA	Spagnolo
PAPPALARDO FRANCESCO	Matematica
CAPOCCHI ILARIA	Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.
GIANNARELLI MARIO	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
ZITO ROBERTO	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita
MINEO VALERIO	Scienza e cultura dell'alimentazione
TOGNOCCHI ANDREA	Scienze motorie
PIERONI ALESSANDRO	Religione
CASSETTAI STEFANO - FLUPERI MASSIMO – MASTRANTUONO ELIANA	Sostegno

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 15 studenti (8 maschi e 7 femmine).

Nella classe sono presenti tre alunni con disabilità (due con percorso non curricolare e uno con percorso curricolare) per i quali è stata predisposta e realizzata programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) e pertanto la prova d'esame finale terrà conto di tale percorso e accerterà una preparazione idonea al rilascio del diploma (Percorso curricolare) e *di un attestato di frequenza, con il rilascio della relativa "Attestazione dei crediti formativi" (Percorso Non curricolare).*

Nella Relazione finale degli alunni, allegato al presente documento, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Nella classe sono presenti due alunni con DSA per i quali è stato predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato (PDP), pertanto la prova d'esame finale terrà conto di tale percorso e accerterà una preparazione idonea al rilascio del diploma.

Nella Relazione finale allegata al documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame" (Decreto Ministeriale n.5669 del 12 luglio 2011 , Linee Guida allegate al citato Decreto Ministeriale n. 5669, Legge n. 170 dell' 8 ottobre 2010).

Profilo della classe

Elenco degli allievi

1	B. L.
2	B. M.
3	B. S.
4	B. Me.
5	B. V.
6	C. G. M.
7	C. C. M.
8	C. S.
9	D'A. J.
10	F. L.
11	F. G.
12	G. C.
13	L. D.
14	M. E.
15	R. L.

OSSERVAZIONI GENERALI SUL PERCORSO FORMATIVO

Il gruppo classe dei 15 studenti che compongono la 5 SD ha maturato mediamente nel corso del triennio una buona evoluzione sul piano della motivazione personale e professionale, fatta eccezione per qualche caso.

Sebbene il percorso formativo non abbia potuto fruire di adeguata continuità didattica, gli studenti sono maturati progressivamente nelle dinamiche interpersonali; nel tempo si è costruito un gruppo piuttosto coeso, dovuto a caratteristiche individuali degli studenti che sono state rivolte all'unità del gruppo classe. La classe ha avuto inoltre un atteggiamento abbastanza collaborativo nell'ottica dell'inclusione anche se a volte non sono mancati momenti di incomprensione.

La classe, tranne alcuni casi circostanziati a qualche alunno in particolare, non ha presentato particolari problemi disciplinari e si mostra complessivamente partecipe, sia sul versante umano che su quello più strettamente scolastico e tecnico-pratico.

La classe in riferimento agli obiettivi didattici previsti dal piano di studi ha raggiunto per la maggior parte una buona preparazione; un ristretto gruppo di studenti è emerso riportando una valutazione complessiva eccellente in quasi tutte le discipline, una restante piccola parte della classe ha invece raggiunto un livello sufficiente di apprendimento.

Tutti gli studenti hanno dimostrato una buona partecipazione alle attività dell'Alternanza Scuola Lavoro/ PCTO, che li ha visti impegnati in azienda durante il terzo anno e in attività laboratoriali all'interno della scuola negli ultimi due anni, causa Covid 19. 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.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI DI CITTADINANZA

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

	Aree di apprendimento*				
Competenze	Linguistico-comunicative	Storico-sociali	Logico-matematiche	Pratica	Tecnica
Livello base Si svolgono compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità teoriche e pratiche essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	4	4	4	3	4
Livello intermedio Si svolgono compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità teoriche e pratiche acquisite	6	6	6	7	6
Livello avanzato Si svolgono compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità teoriche e pratiche. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	5	5	5	5	5

* Ciascuna cella numerica riporta il numero degli alunni rispettivo

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI (EVENTI, CONCORSI, CORSI, BANCHETTI)

- Simulazione d'azienda nell'ambito del progetto "Take Away"
- Partecipazione alle giornate di orientamento con le Università di Firenze e Siena
- Corso sulla sicurezza
- Corso per acquisire la certificazione BLS

WORK EXPERIENCE

- Attività laboratoriale curricolare nei Laboratori didattici di Cucina dell'ISI di Barga;
- Servizio nelle giornate di Open Day dell'ISI 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:
 - Villa Bottini di LUCCA
 - Real Collegio di LUCCA,
 - 15° Concorso Nazionale "Dolci di Castagne" (Isola d'Elba)
 - Banchetto presso l'ISI Barga per la visita ufficiale del VicePresidente della Regione Toscana,
 - Giornata di omaggio di biscotti prodotti dall'ISI Barga distribuiti presso l'Ospedale di Castelnuovo di Garfagnana e di Barga per Emergenza Covid-19.

Stage presso realtà turistiche e ristorative, come da fascicolo personale di ogni singolo studente.

CONFIGURAZIONE DELLA COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO CONCLUSIVO

Il Consiglio di classe, sulla base dell'O.M. del 03/03/2021 n. 53, 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 BARONCELLI MARIA PIA	ITALIANO / STORIA
Prof. MINEO VALERIO	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
Prof. PAPPALARDO FRANCESCO	MATEMATICA
Prof.ssa GUIDI CATERINA	INGLESE
Prof. ZITO ROBERTO	LAB. SERV. ENOG.SERVIZI DI SALA E VENDITA
Prof.ssa CAPOCCHI ILARIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI:CONTENUTI E METODOLOGIE

Lingua e letteratura italiana

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua spagnolo

Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.

Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita

Lab. Serv. Enog. Cucina

Scienza e cultura dell'alimentazione

Scienze motorie e sportive

Religione



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 SD
Disciplina	ITALIANO
Ore settimanali	4
Docente	MARIA PIA BARONCELLI
Anno Scolastico	2021 - 2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
<p>•Ugo Foscolo 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>•La letteratura del primo Ottocento in Italia -Il romanticismo e il realismo; il romanzo storico e il romanzo realista, polemica classico-romantica.</p> <p>Giacomo Leopardi: 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</i></p>	<p>.unità n.7 Foscolo;</p> <p>.unità n.9 Letteratura a dell'Ottocento;</p> <p>.unità n.11 Leopardi;</p> <p>.unità n.12 Manzoni;</p>	<p>BUONO</p>

<p><i>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) -Alessandro Manzoni: vita e opere, la conversione e la nuova concezione della storia;</p> <p>Il romanzo storico <i>I Promessi Sposi</i>: lettura e analisi del brano "Don Abbondio incontra I Bravi", "La monaca di Monza";</p> <p>Dalle <i>Odi Civili</i>: lettura e parafrasi della poesia <i>Il 5 maggio 1821</i>. (Testo antologico anno scolastico 2020-2021)</p>		
<p><u>• La letteratura del secondo Ottocento in Europa e in Italia</u></p> <p>-Positivismo e Naturalismo (caratteri e ideologia). -La fede nella scienza, l'evoluzionismo. -I principi della poetica naturalistica; il teatro naturalista e il suo superamento. -Cesare Lombroso: <i>accenni</i> allo studio condotto nel campo della criminologia e antropologia (mafia e questione meridionale);</p> <p><i>accenni</i> alla sua opera "Genio e Follia" : lettura e commento della parte del testo relativo a Torquato Tasso. (v. classroom)</p> <p>-Charles Darwin e l'evoluzionismo: "L'origine della Specie". - lettura e commento di "Evoluzione e futuro dell'umanità" da "L'origine della specie". -Il romanzo sperimentale. - Il romanzo realista. -Emile Zolà: -la vita e la presentazione di un brano dell'Opera <i>Germinale: La miniera</i>; -Confronto del brano <i>La miniera</i> con il racconto di Giovanni Verga "Rosso Malpelo". -Il verismo italiano: nascita, caratteristiche e differenze rispetto al Naturalismo. -Scapigliatura. - Giovanni Verga: la vita, la poetica, le opere e le diverse fasi della produzione narrativa; pessimismo in Verga e Leopardi; I romanzi preveristi: cenni a <i>Storia di una capinera ed</i></p>	<p>unità 1 Positivismo; Zolà;</p> <p>unità 2 Verismo;</p> <p>unità 3 Verga;</p> <p>unità 4 Pascoli;</p> <p>unità 5 D'Annunzio;</p>	<p>BUONO</p>

Eva;
 Lettura e analisi del racconto *Nedda e Janu*;
 L'adesione al verismo e il ciclo dei "Vinti";
Vita dei Campi: presentazione della raccolta;
 Lettura e analisi del racconto *La Lupa* e di quello di
 "Rosso Malpelo";
I Malavoglia: genesi, trama, caratteristiche formali e
 stilistiche dell'opera;
 Lettura, analisi e commento dei brani: *La famiglia
 Malavoglia* (evidenziando la correlazione con la storia:
 l'introduzione obbligatoria della leva militare);
 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*

<p><i>ritratto di un esteta ;</i> dalle <i>Laudi: La pioggia nel pineto.</i></p>		
<p>• <u>La letteratura del primo novecento in Europa e in Italia</u> Le avanguardie ed i futuristi.</p> <p>-Caratteri generali del futurismo: <i>Lettura del Manifesto del futurismo;</i></p> <p>-Tommaso Marinetti : lettura e commento del Manifesto del movimento futurista.</p> <p>-Il romanzo all'inizio del Novecento: l'influenza della psicoanalisi di Freud, i nuovi temi quali la nevrosi, la memoria, l'inquietudine.</p> <p>-Italo Svevo vita, la poetica: influenze culturali e modelli, il sistema dei personaggi, la lingua, la fortuna;</p> <p>Presentazione dei romanzi <i>Una Vita, Senilità e la Coscienza di Zeno;</i></p> <p>Lettura e commento dei seguenti brani presenti sul libro tratti da <i>La coscienza di Zeno: Prefazione e Preambolo</i>, Introduzione generale al teatro pirandelliano.</p> <p>-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;</p> <p>Le opere: introduzione generale a <i>Il fu Mattia Pascal e Uno, nessuno e centomila;</i></p> <p>Lettura dei brani di Pirandello tratti da <i>Il fu Mattia Pascal</i> : "<i>Premessa</i>", "<i>Cambio treno</i>";</p> <p>lettura del brano tratto da <i>Uno, nessuno e centomila</i> : <i>Il naso di Moscarda;</i></p> <p>- Introduzione generale al teatro pirandelliano.</p> <p>-Caratteri generali del Crepuscolarismo.</p> <p>-Giuseppe Ungaretti: la vita e le opere; <i>L'allegria ; Sentimento del tempo.</i></p> <p>Lettura e commento delle seguenti composizioni tratte da</p>	<p>Unità n.6 avanguardie;</p> <p>Unità n.7 crepuscolarismo;</p> <p>Unità n.8 Svevo;</p> <p>Unità n.9 Pirandello;</p>	<p>DISCRETO</p>

L'allegria: Veglia, I fiumi, San Martino del Carso, Mattina, Soldati.

-Caratteri generali dell'Ermetismo.

Dagli anni Venti agli anni Cinquanta
-Eugenio Montale:
la vita e le opere: *Ossi di Seppia, Le occasioni;*
Lettura e commento delle seguenti composizioni: *Spesso il male di vivere ho incontrato, Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale.*

Unità 10

Ungaretti;

DISCRETO

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: Liber liber.it _____
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 discreta 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. La maggior parte degli studenti ha raggiunto, oltre che un buon rendimento, una buona preparazione, distinguendosi nelle capacità di rielaborazione e analisi degli argomenti trattati, nonché nell'interesse dimostrato. Alcuni alunni, infine, dimostrano difficoltà nella produzione scritta (organizzazione delle idee e pianificazione dell'elaborato).

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	VSD
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>■ Il Risorgimento Italiano</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>	n. 3 unità didattiche monodisciplinari	SUFFICIENTE
<p>■ Conflitti e rivoluzione nel primo Novecento</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</p>	n.6 unità didattiche monodisciplinari	BUONO

<p>e Fordismo.</p> <p>La società di massa.</p> <p>-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).</p> <p>-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.</p> <p>Fine del governo Giolitti.</p> <p>IL movimento anarchico e l'uccisore di Umberto I l'anarchico Gaetano Bresci vissuto anche a Ponte All'Ania 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>■ La crisi della civiltà europea</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>BUONO</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: _____
	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 è dimostrata interessata ai percorsi didattici ed ha accolto in modo positivo le proposte dell'insegnante; la partecipazione al dialogo educativo è stata buona e collaborativa per la maggioranza della classe.

La maggior parte degli alunni inoltre ha raggiunto una buona preparazione, distinguendosi nelle capacità di rielaborazione e analisi degli argomenti trattati; la parte rimanente, in genere, ha ottenuto un rendimento sufficiente, sebbene per alcuni sarebbe necessario un impegno più costante.

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

Conoscere gli aspetti fondamentali di un fatto storico studiato;

Conoscere i tempi in cui il fatto storico è avvenuto;

Saper individuare le connessioni logico-consequenziali che determinano le cause e le conseguenze dei fenomeni storici;

Saper confrontare i vari periodi in modo da individuare analogie e differenze.

Saper organizzare con coerenza logico-argomentativa il colloquio e, a seconda delle situazioni comunicative. Saper usare 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	Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Classe	5 SD
Disciplina	Matematica
Ore settimanali	3
Docente	Francesco Pappalardo
Anno scolastico	2021/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
MODULO 0: PRELIMINARI Richiami su argomenti svolti nel corso del quarto anno: .equazioni e disequazioni di secondo grado; .funzioni, equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche; .generalità sulle funzioni: dominio, codominio, funzione iniettiva, funzione suriettiva, funzione biettiva, funzione composta, funzione inversa.	1	Sufficiente
MODULO 1: INTRODUZIONE ALL'ANALISI Funzioni reali di variabile reale: rappresentazione grafica nel piano cartesiano, segno di una funzione, zeri, monotonia (funzione crescente, funzione strettamente crescente, funzione decrescente, funzione strettamente decrescente), estremo superiore ed estremo inferiore di una funzione, massimi e minimi assoluti, simmetrie (funzione pari, funzione dispari).	1	Ottimo
MODULO 2: LIMITI DI FUNZIONI Elementi di topologia di \mathbb{R} : intorni di un punto, intorni destri e intorni sinistri, punti di accumulazione. Definizione formale di limite. Limite finito per x tendente a valore finito, limite infinito per x tendente a valore finito, limite finito per x tendente ad infinito, limite infinito per x tendente ad infinito. Limite destro e limite sinistro. Teorema di unicità del limite (senza dimostrazione). Operazioni con i limiti. Forme indeterminate: $\infty-\infty$, ∞/∞ , $0/0$. Asintoti verticali (destri, sinistri e bilateri) e orizzontali. Funzioni infinitesime e funzioni infinite. Ordini di infinito e confronto tra infiniti.	1	Ottimo

<p>MODULO 3: FUNZIONI CONTINUE</p> <p>Funzione continua in un punto. Funzione continua in un insieme. Proprietà delle funzioni continue. Funzioni definite a tratti. Punti di discontinuità e loro classificazione: prima, seconda e terza specie. Principali teoremi sulle funzioni continue (senza dimostrazioni): teorema di esistenza degli zeri, teorema di Weierstrass.</p>	1	Ottimo
<p>MODULO 4: TEORIA DELLE DERIVATE</p> <p>Rapporto incrementale. Derivata di una funzione in un punto. Derivata destra e derivata sinistra. Funzione derivata. Derivate delle principali funzioni elementari: costante, potenza ad esponente naturale, radice quadrata, esponenziale di base a ed e, logaritmo in base a ed e. Principali regole di derivazione: proprietà di linearità, derivata del prodotto di due funzioni, derivata del rapporto di due funzioni. Significato geometrico della derivata e del rapporto incrementale. Relazione tra derivabilità e continuità. Punti di non derivabilità: esempio della funzione valore assoluto (punto angoloso). Teorema di Fermat (senza dimostrazione). Punti stazionari (massimi relativi, minimi relativi, flessi a tangente orizzontale ascendenti e discendenti). Criterio di monotonia per le funzioni derivabili (senza dimostrazione).</p>	1	Buono
<p>MODULO 5: STUDIO DI FUNZIONE</p> <p>Determinazione del dominio. Intersezioni con gli assi cartesiani. Studio del segno. Ricerca di asintoti verticali e orizzontali. Studio della monotonia. Determinazione e classificazione dei punti stazionari. Grafico di una funzione.</p>	1	Discreto

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: L. Sasso, I. Fragni, <i>Colori della Matematica</i> EDIZIONE BIANCA, Vol. A, Petrini
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web:

X	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
X	Altro: Google Classroom

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF 2019-2022 dell'ISI di Barga. Nella valutazione complessiva al termine di ogni modulo didattico, per quanto riguarda le prove scritte e, in particolar modo, per quelle orali si è tenuto conto di diversi aspetti quali: l'attenzione e la partecipazione in classe, l'impegno e il rispetto delle scadenze, il progresso ottenuto rispetto al livello iniziale, l'interesse per la disciplina.

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
	Prove di ascolto
	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	Esercitazioni pratiche
	Altro:
	Altro:
X	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto in generale un buon livello di conoscenza degli argomenti trattati.

Un piccolo gruppo di alunni ha mostrato molto interesse per la disciplina ed ha raggiunto un ottimo livello di conoscenza degli argomenti trattati. La maggior parte della classe ha raggiunto un buon livello di competenze, avendo studiato con regolarità. Pochi elementi hanno invece studiato con discontinuità, intensificando lo studio solo nella parte finale dell'anno scolastico.

Il docente si ritiene complessivamente molto soddisfatto dei risultati ottenuti. Il lavoro svolto con il gruppo classe, grazie anche alla continuità didattica con i due anni scolastici precedenti, ha consentito di trattare argomenti abbastanza avanzati con un buon livello di approfondimento.

Gli studenti hanno tutti gli strumenti matematici necessari per affrontare un eventuale test di ammissione all'università.

Barga, 15 maggio 2022

il docente

Prof. Francesco Pappalardo

I rappresentanti di classe



ISI di Barga

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	ISI BARGA IPSEOA "F.lli Pieroni"
Classe	5SD
Disciplina	INGLESE
Ore settimanali	3
Docente	CATERINA GUIDI
Anno scolastico	2021/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: <i>ottimo/buono/discreto/suff.</i>
MODULE 9 - FOOD AND HEALTH Unit 1: Healthy eating Quick revision of The Food Pyramid and food groups	1	suff.
MODULE 10 - FOOD SAFETY AND HYGIENE Unit 2: Food safety and measures The HACCP system HACCP Principles Grammar : Passive form, Past Simple vs Present Perfect and Articles revision. Listening activities	1	buono
MODULE 11 - THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY	4	buono

<p>Unit 1 : Food a right for everyone</p> <p>Hunger and Malnutrition:</p> <ul style="list-style-type: none"> -The causes of hunger; - The effects of hunger. <p>Taking action against hunger:</p> <ul style="list-style-type: none"> -FAO; -World Food Day. <p>The Zero Hunger Challenge</p> <p>Vocabulary practice and communication and study skills: linking words.</p> <p>Videos: Drought in Madagascar; The Zero Hunger Challenge; The Causes and Effect of Hunger</p> <p>Grammar and Culture: Words formation and IPA; Video about cockney accent.</p> <p>Unit 2: Responsible food consumption</p> <p>Promoting a sustainable diet:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sustainable Food; -Organic Food; -GMOs <p>Slow food and 0 km food:</p> <ul style="list-style-type: none"> -The Philosophy of Slow Food; -0 Km Food <p>Food-waste reduction:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Last Minute Market <p>Vocabulary practice and communication and study skills: making short remarks</p> <p>Grammar: Future tenses revision and Word formation</p>		
<p>REVISION of CUSTOMER SERVICE- EFFECTIVE COMMUNICATION:</p> <ul style="list-style-type: none"> -TAKING RESERVATIONS ON THE PHONE; -WELCOMING AND SEATING CUSTOMERS; 	<p>2</p>	<p>buono</p>

<p>- TAKING ORDERS; -DEALING WITH COMPLAINTS; -RECOMMENDING AND DESCRIBING DISHES; - PRESENTING THE BILL AND ACCEPTING PAYMENTS.</p> <p>Vocational lexicon (terms and phrases)</p> <p>REVISION OF FOOD VOCABULARY (Vegetables, Fruit, Meat, Fish, Herbs)</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
x	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
	Lezione laboratoriale con esperimenti
	Lezione tecnico-pratica
	Lezione itinerante
x	D.D.I.
	Altro:

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

x	Libro di testo: LIGHT THE FIRE E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Rizzoli Languages
	Fotocopie/dispense fornite dal docente
x	Riviste/Giornali/Siti web: visione video su Youtube; riviste online BBC, CNN
x	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra

x	Google class grazie alla collaborazione del docente di sostegno
---	---

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le verifiche scritte sono state generalmente tre per quadrimestre e hanno avuto lo scopo di testare le capacità e/o le conoscenze disciplinari, grammaticali e di comprensione del testo. Le prove orali, almeno due per quadrimestre, sono servite a controllare il grado di acquisizione delle abilità orali di produzione (SPEAKING) e comprensione (LISTENING). La valutazione è stato un momento importante per determinare il livello di preparazione raggiunto nei confronti degli obiettivi prefissati. Sono state sottoposte ai ragazzi per lo più verifiche strutturate e semi strutturate. La valutazione è stata di tipo formativo per accertare le abilità conseguite e per controllare la validità dei metodi e mezzi utilizzati.

La verifica sommativa, alla fine del percorso scolastico, terrà conto della media delle singole valutazioni, dei progressi rispetto alla situazione di partenza e delle osservazioni sistematiche riferite agli obiettivi trasversali.

Il voto finale sarà quindi frutto di una valutazione globale e individualizzata.

Rientrano nei criteri di valutazione l'interesse, l'impegno e la partecipazione.

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

CONOSCENZE

La classe si è mostrata generalmente disponibile al dialogo educativo. Una parte ha mostrato un impegno costante durante l'anno, acquisendo in maniera complessivamente soddisfacente le conoscenze relative agli argomenti trattati, mostrando di sapere utilizzare il lessico specifico in modo abbastanza adeguato. Prezioso è stato il supporto e il lavoro svolto dall'insegnante di sostegno. Alcuni alunni, tuttavia,

mostrano ancora importanti lacune, soprattutto nella produzione e comprensione orale.

COMPETENZE e CAPACITA'

La maggior parte della classe in linea generale:

- Conosce e sa parlare dell'importanza di una dieta bilanciata
- Conosce il sistema HACCP e i suoi principi
- Sa riconoscere le principali cause ed i principali effetti della fame nel mondo
- Sa spiegare i motivi dell'importanza di una dieta sostenibile
- Sa parlare dello spreco alimentare e di come contrastarlo
- Sa descrivere, mettendoli a confronto, OGM e cibo organico
- Conosce Slow Food e 0Km Food

Inoltre:

- .Conosce lessico, fraseologia di settore inerente all'accoglienza e al servizio di sala
- Conosce il vocabolario delle principali categorie di cibo

Barga, ____29_ aprile 2022____

Il docente

_____CATERINA GUIDI_____

I rappresentanti di classe



ISI di Barga

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

RELAZIONE FINALE

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

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI <small>Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica</small>	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: <small>ottimo/buono/discreto/suff.</small>
La geografia della Spagna : il territorio ed il clima	2 unità	discreto
La Spagna amministrativa e politica : organizzazione dello stato e lingue ufficiali	2 unità	sufficiente
La storia della Spagna del siglo XX : dal desastre del 1898 alla fine della transición. Franchismo e guerra civile	3 unità	discreto
La Spagna di oggi : la gastronomia spagnola, tapeo , feste nazionali e locali	2 unità	sufficiente
La sala - bar : la brigada della sala e del bar. Attenzione al cliente. Comande e prenotazioni.	4 unità	discreto
Le bevande : tipi di caffè , cioccolato artigianale , tè e infusi	2 unità	discreto
Grammatica : ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali apprese durante il corso di studio	Tutto l'anno	sufficiente

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

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

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Conoscenze dei contenuti
Uso appropriato della lingua : lessico, pronuncia, grammatica
Impegno e partecipazione al dialogo educativo

Miglioramento della preparazione rispetto al livello di partenza

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE RAGGIUNTE : gli studenti hanno generalmente raggiunto una conoscenza sufficiente delle regole del sistema morfosintattico della lingua oggetto di studio e del lessico specifico della microlingua. In alcuni casi si sono raggiunti dei risultati buoni.

Hanno una discreta conoscenza degli elementi della storia contemporanea della Spagna con particolare riferimento agli eventi del XX secolo e alla relazione culturale tra eventi storici passati e attualità del paese .

Conoscono le principali tradizioni e le peculiarità enogastronomiche della Spagna.

Sanno interagire con clienti sia in maniera formale che informale prendendo prenotazioni e comande

CAPACITÀ RAGGIUNTE Le capacità raggiunte dagli studenti sono generalmente sufficienti, ed in alcuni casi buone.

Nello specifico sanno interagire abbastanza correttamente e con un lessico adeguato con l'interlocutore sia nelle situazioni della vita quotidiana che in ambito professionale.

Sanno comprendere testi scritti sia generali che professionali rielaborando le informazioni in maniera semplice ma generalmente più che sufficiente.

COMPETENZE RAGGIUNTE La maggior parte degli studenti è in grado di individuare ed elaborare informazioni in forma scritta ed orale utilizzando un linguaggio adeguato e sufficientemente corretto dal punto di vista lessicale e grammaticale.

Sono in grado di interagire in modo comprensibile e con un sufficiente livello di autonomia in situazioni che possono presentarsi sia in ambito lavorativo che nella quotidianità .

Barga, _____

Il docente

I rappresentanti di classe



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	IPSSAR "FRATELLI PIERONI"
Classe	5 sala D
Disciplina	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESSE TURISTICO RICETTIVE
Ore settimanali	5
Docente	ILARIA CAPOCCHI
Anno scolastico	2021/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica

N. unità didattiche

mono/pluri-disciplinari

<p>COMPLETAMENTO E RIPASSO ARGOMENTI CLASSE QUARTA COMPILAZIONE BILANCIO (STATO PATRIMONIALE E CONTO ECONOMICO) PRINCIPI DI CONTABILITA' GESTIONALE FOOD AND DRINK COST</p>	5
<p>MODULO A. IL MERCATO TURISTICO: CARATTERISTICHE E DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE E NAZIONALE. ENTI E ORGANISMI INTERNAZIONALI E INTERNI. NORMATIVA INTERNAZIONALE E COMUNITARIA DI SETTORE. APPROFONDIMENTO SVILUPPO SOSTENIBILE/TURISMO SOSTENIBILE, ECONOMIA CIRCOLARE E GLOBALIZZAZIONE</p>	5
<p>MODULO B IL MARKETING TURISTICO. MARKETING PUBBLICO, PRIVATO E INTEGRATO. ANALISI INTERNA ED ESTERNA. ANALISI SWOT TARGETING, POSIZIONAMENTO E SCELTE STRATEGICHE. LEVE DI MARKETING. TECNICHE E STRUMENTI DI WEB MARKETING. PIANO DI MARKETING DI IMPRESA RISTORATIVA E ALBERGHIERA CON SVOLGIMENTO DI DUE CASE STUDY</p>	6
<p>MODULO C. PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE ANALISI DELL'AMBIENTE E SCELTE STRATEGICHE. PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE CONTROLLO DI GESTIONE. SISTEMA DI BUDGET E BUDGET ECONOMICO BUSINESS PLAN: SCOPI METODOLOGIA E ARTICOLAZIONE MARKETING PLAN E PIANO ECONOMICO FINANZIARIO CENNI DI ANALISI DELLA PARTE ECONOMICO FINANZIARIA DEL B.P.</p>	3
<p>D. LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO: SICUREZZA DEL LAVORO (RIPASSO) SICUREZZA ALIMENTARE TUTELA DELLA PRIVACY. CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ (CENNI) I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE (RIPASSO)</p>	3
<p>MODULO E. LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO: ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO. FATTORI CHE INCIDONO SUI CONSUMI ALIMENTARI. TENDENZE IN CAMPO ALIMENTARE. MARCHI DI QUALITÀ. PRODOTTI A KM. ZERO</p>	2

EDUCAZIONE CIVICA APPROFONDIMENTO SULL'UNIONE EUROPEA: GENESI, ORGANISMO, SCOPI E VALORI, ORGANI E NORMATIVA. GLI ORGANI DELLO STATO ITALIANO		2 per un totale di otto ore.	discreto
---	--	---	-----------------

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 e case study
x	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
x	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
x	Didattica laboratoriale: realizzazione di PPT per la parte di educazione civica e per globalizzazione e economia circolare

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

x	Libro di testo
x	Fotocopie/dispense/approfondimenti fornite dal docente su Classroom G-Suite
x	Lavagna/LIM
x	Altro: video e audio correzione di esercitazioni, video spiegazioni, visione di film, e video.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF 2019/22 dell'ISI di Barga.

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 con risoluzione di casi pratici e contabilità'
x	Prove orali
x	Ricerche/relazioni/Presentazioni in PPT
x	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e alunni H percorsi curriculari

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe risulta formata da 15 alunni, ragazzi che seguono dalla classe terza.

La situazione della classe dal punto di vista relazionale con la docente è risultata da subito buona.

La classe in media risulta interessata, attenta e responsabile con rare eccezioni. L'impegno di studio mediamente risulta adeguato a una classe quinta, anche se nel lavoro domestico una parte risulta non sempre precisa e puntuale. La classe si è mostrata recettiva, disponibile e interessata alle attività proposte. Il buon rapporto di collaborazione stabilito, ha permesso di trovare gli stimoli giusti per lavorare in modo proficuo con finalità rivolta sia alla futura attività lavorativa, attraverso gli argomenti della disciplina funzionali, sia al proseguimento degli studi. Una piccola parte degli alunni non si esprime con un linguaggio tecnico scientifico adeguato e si rilevano altresì difficoltà nella produzione scritta e orale. In media la classe risulta aver raggiunto gli obiettivi di autonomia, contestualizzazione, collegamento e una conoscenza soddisfacente della disciplina unita alla capacità di risolvere casi pratici e problemi (con alcune semplificazioni) relativi al settore di studio. Per un numero limitato di alunni permangono alcune difficoltà. Agli alunni Bes sono state fornite mappe concettuali e si sono messi a disposizione gli strumenti compensativi e dispensativi richiesti dai rispettivi pdp, in un caso gli obiettivi risultano pienamente raggiunti, negli altri permangono alcune difficoltà.

Per educazione civica l'obiettivo di rafforzare e promuovere la consapevolezza di essere cittadino dell'Unione Europea e cittadino italiano e dei valori e obiettivi che entrambi gli organismi si propongono è stato raggiunto.

Barga, 15 maggio 2022

Il docente

Ilaria Capocchi

I rappresentanti di classe



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

Disciplina	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar e vendita
-------------------	--

Docente	Zito Roberto
Istituto	IPSEOA – Servizi di Sala e Vendita
Classe	SSD

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche	Livello di approfondimento
<p align="center"><u>MODULO 1</u></p> <p><i>Le DOCG Italiane – Enografia Regionale</i></p>	<p align="center">N° 15 Unità Didattiche</p> <p align="center"><i>Monodisciplinari</i></p>	Buono
<p align="center"><u>MODULO 2</u></p> <p><i>La cucina di sala “Il Flambè”</i></p>	<p align="center">N° 5 Unità Didattiche</p> <p align="center"><i>Monodisciplinari</i></p>	Ottimo
<p align="center"><u>MODULO 3</u></p> <p><i>Tecnica della Degustazione (metodo AIS)</i></p>	<p align="center">N° 4 Unità Didattiche</p> <p align="center"><i>Monodisciplinari</i></p>	Ottimo
<p align="center"><u>MODULO 4</u></p> <p><i>Abbinamento cibo-vino - Tecnica della “Contrapposizione” e/o “Analogia” dei sapori</i></p>	<p align="center">N° 10 Unità Didattiche</p> <p align="center"><i>Monodisciplinari</i></p>	Ottimo
<p align="center"><u>MODULO 5</u></p> <p><i>Bar:</i></p> <p><i>Caffetteria</i></p> <p><i>Aperitivi e appetizer</i></p>	<p align="center">N° 4 Unità Didattica</p> <p align="center"><i>Monodisciplinare</i></p>	Ottimo

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>Esperienze di laboratorio in sala ristorante e al bar</i>
<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</i>

<i>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>
<i>... affiancate dalle seguenti attività integrative: servizio banchetti, servizio bar didattico.</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.

<i>.Attrezzature e utensili presenti nei laboratori di Sala Bar</i>
<i>- Libro di testo</i>
<i>- Proiezioni di slide</i>
<i>- Condivisione di materiali didattici multimediali (dropbox)</i>

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

<i>➤ Capacità pratiche ed operative</i>
<i>➤ Capacità espressive espositive</i>
<i>➤ Livello quantitativo del contenuto sviluppato</i>

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

<i>N° 1 prove scritte strutturate</i>
<i>N° 1 prove scritte semi strutturate</i>
<i>N° 8 esercitazione pratiche di gruppo ed individuali nei laboratori</i>

OBIETTIVI RAGGIUNTI

<i>L'alunno:</i>
<i>- Sa eseguire la degustazione di un vino utilizzando la terminologia appropriata.</i>
<i>- E' in grado di conoscere e riconoscere la qualità di un vino filtrato dalle proprie esperienze e gusti.</i>
<i>- Sa cercare vini bianchi, rossi, dolci o con bollicine muovendosi fra le DOCG delle regioni italiane.</i>

- E' in grado di eseguire l'analisi sensoriale del cibo per tracciarne le principali caratteristiche organolettiche
- Sa applicare la Tecnica della "Contrapposizione" e/o "Analogia" dei sapori per meglio abbinare un vino al cibo.
- Sa valutare l'armonia in un abbinamento cibo-vino
- Sa predisporre la mise en place del gueridon per la preparazione alla lampada; conosce il corretto metodo di pulizia della lampada, di ricarica del combustibile e del suo utilizzo
- Sa realizzare diverse ricette indicate per la cucina di sala
- Sa eseguire la tecnica del "Flambage" in maniera sicura e scenografica
- Sa realizzare alcuni servizi particolari del bar (espresso, cappuccino, latte macchiato, cioccolata calda, the, ecc.)
- E' in grado di preparare aperitivi moderni accompagnati con appetizer creativi.
- Individua e descrive le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi. [5/6]
- Utilizza abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente. [5/6]

Barga, _____ giugno 20____

Il docente

Zito Roberto

I rappresentanti di classe



ISI di Barga

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	Isi Barga
Classe	V SD

Disciplina	Lab Serv. Enogastr. Cucina
Ore settimanali	2
Docente	Giannarelli Mario
Anno scolastico	2021/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: <i>ottimo/buono/discreto/suff.</i>
Tipologie attività ristorative, 6 ore	2	Buono
Menu e tipologie di offerta gastronomica, 4	1	Buono
Sicurezza degli alimenti e Haccp , 6 ore	2	Buono
Prodotti a certificazione Dop Igp Stg, 4 ore	1	Buono
Qualità alimentare , 3 ore	1	Discreto
Food Cost, 6 ore	1	Buono
Tecniche di conservazione alimenti ,4 ore	1	Discreto
Storia della cucina, 4 ore	1	Buono
Tecnologia casearia , i formaggi, Parmig. Gorgonzola e mozzarella , 6 ore	2	Buono
Ricerche e elaborati 6 ore	1	Buono

METODOLOGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
X	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali
X	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: Cucina per sala e vendita , ed alma plan
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web: _____
X	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
	Altro:
	Altro:

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

È stata scelta una didattica partecipata con l'ausilio di strumenti tecnologici (Lim,tablet e pc) e in alcuni casi tramite la preparazione di elaborati in formato digitale, con l'obiettivo di far diventare l'esperienza formativa stimolante e inclusiva.
La valutazione comprende sia la parte di elaborati presentati durante l'anno e le prove scritte somministrate nei due periodi previsti.

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
	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

I principali personaggi della gastronomia, valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società, Le tipologie ristorative con particolare attenzione alle nuove proposte gastronomiche.
Capacità di far fronte alle difficoltà del mondo ristorativo considerando l'evoluzione della cucina in rapporto alle nuove esigenze del cliente.
Tecnica di pricing in relazione all'incidenza delle materie prime sul prezzo di vendita.
Principali tecniche di conservazione e la naturale evoluzione dettata dal mercato alimentare.
Relazione tra prodotto tipico e territorio, considerando il legame e il valore socio culturale da preservare, la salvaguardia e infine la valorizzazione dei prodotti tipici.
La qualità degli alimenti e i nuovi indici riconducibili a biodiversità e sostenibilità.

Barga, _____ giugno 20____

Il docente

Giannarelli Mario

I rappresentanti di classe

RELAZIONE FINALE

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

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)

Contenuto disciplinare sviluppato	N. unità didattiche Monodisciplinari- Pluridisciplinari	Livello di approfondimento: (ottimo/buono/discreto/sufficiente)
Modulo 1: Elementi di dietologia <ul style="list-style-type: none"> ➤ - I L.A.R.N e il fabbisogno di nutrienti. ➤ - Linee guida per una sana alimentazione. 	N. 3	Buono
<ul style="list-style-type: none"> ➤ - Alimentazione per fasce di età (alimentazione in gravidanza, della nutrice, nella prima infanzia, nell'adolescenza, nella età adulta, nella terza età, nella collettività). 	N.2	Buono
<ul style="list-style-type: none"> ➤ - Alimentazione per tipologie dietetiche (dieta mediterranea e vegetariana) ➤ - Alimentazione in particolari condizioni patologiche (obesità, magrezza, aterosclerosi, ipertensione, diabete) ➤ - Allergie e Intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, Celiachia). 	N. 5	Ottimo

<p>Modulo 2: I Disturbi del Comportamento Alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anoressia nervosa. - Bulimia nervosa. - Disturbo da Alimentazione Incontrollata. 	<p>N. 2</p>	<p>Ottimo</p>
<p>Modulo 3: Le Piramidi Alimentari e Alimentazione e tumori</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Piramide Alimentare della Dieta Mediterranea - La Dieta Sostenibile (seguendo le linee guida della Sostenibilità ambientale) - Alimentazione e Tumori (sostanze ad attività cancerogena e sostanze ad attività anticancerogena). 	<p>N. 3</p>	<p>Ottimo</p>
<p>Modulo 4: Controllo, Qualità e Sicurezza alimentare</p> <p>A) Conoscere i punti fondamentali della sicurezza alimentare.</p> <p>B) Comprendere l'importanza dell'igiene alimentare.</p> <p>C) Saper individuare gli aspetti qualitativi di un determinato prodotto.</p>	<p>N. 2</p>	<p>Discreto</p>
<p>Modulo 5: Igiene degli alimenti</p> <p>A) Individuazione delle principali cause di contaminazione degli alimenti e delle possibili conseguenze sulla salute umana.</p> <p>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> <p>C) Valutazione dei punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi patogeni.</p>	<p>N. 4</p>	<p>Ottimo</p>

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 2021-2023 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 Consigli di Classe come studenti con BES
	Schede di autovalutazione
	Altro (specificare):

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe risulta formata da 15 Alunni. La maggior parte degli alunni ha mostrato una frequenza costante, soltanto alcuni invece hanno avuto durante l'anno scolastico una frequenza piuttosto discontinua.

La classe si è mostrata generalmente 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, e si è spesso dimostrata tranne qualche raro caso partecipe e attiva alle lezioni. Buona parte degli 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. Solo una piccola 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, 11.05.2022

Firma del docente

Mineo Valerio

VISTO PER ADESIONE

I RAPPRESENTANTI DI CLASSE



ISI di Barga

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	5 SD
Disciplina	Scienze motorie
Ore settimanali	2
Docente	Andrea Tognocchi
Anno scolastico	2021-2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
La Pallavolo, tecnica e didattica dei fondamentali del gioco, corretta esecuzione dei gesti di palleggio, bagher, servizio. Allenamento delle capacità condizionali utilizzate in questa disciplina. Conoscenza degli aspetti regolamentari di questa disciplina sportiva. Esercitazione attacco-difesa con l'esecuzione di schiacciate. Attività di gioco, la partita come veicolo di apprendimento delle tattiche di gioco. Verifica attraverso un apposito test pratico volto a valutare la padronanza tecnica dei colpi fondamentali.	6	ottimo
Allenamento delle capacità condizionali di velocità Esecuzione di corse su distanze brevi Verifica con test corsa a navetta 5m x10	3	buono
Allenamento capacità di forza arti superiori Esecuzione di esercizi a corpo libero per lo sviluppo della forza Circuit training, con esercizi alle spalliere, e con l'uso di piccoli sovraccarichi.	3	buono

Verifica con test di lancio della palla medica.		
Tecnica e didattica gioco della pallamano Conoscenza delle regole generali del gioco, esecuzione della partita.	1	discreto
Ginnastica artistica, conoscenza delle discipline Esercitazione al tappeto elastico, volteggio al cavallo e progressioni a corpo libero.	1	discreto
Attività di camminata, uscite sul territorio di Barga volte a migliorare le doti aerobiche degli alunni, con attività di lunga durata e bassa intensità	2	buono
Tecnica e didattica del salto in alto Conoscenza delle tecniche di salto e la loro evoluzione nel corso dell'ultimo secolo. Esercitazione di salto con tecnica ventrale , in sforbiciata e Fosbury.	1	discreto
Allenamento delle capacità anaerobiche, esercizi di corsa specifici per lo sviluppo della resistenza lattacida. Verifica svolta attraverso un test di corsa a navetta 4 x 15metri.	2	buono
Tecnica e didattica gioco del Basket Storia dell'invenzione e dello sviluppo del gioco nel mondo. Conoscenza delle regole di questo sport. Esercitazioni volte a migliorare la padronanza dei gesti fondamentali, palleggio, tiro a canestro e passaggio. Esecuzione di partite a campo intero per sviluppare le dinamiche tattiche e migliore la padronanza di tiro e palleggio in un contesto complesso. Verifica attraverso l'esecuzione di un test su tiro e palleggio.	4	buono
Allenamento delle capacità di forza dei muscoli addominali Esecuzione di esercizi a corpo libero di varia tipologia.	2	buono
Tecnica e didattica gioco del badminton Origine e diffusione di questo sport, conoscenza dei	2	discreto

<p>regolamenti di gioco.</p> <p>Esercitazione tecnica con esecuzione di colpi in dritto, rovescio, smash e servizio.</p> <p>Attività di partita in doppio.</p>		
<p>Esercitazione capacità aerobiche</p> <p>Sviluppo e miglioramento delle capacità di resistenza della corsa.</p> <p>Esecuzione di allenamenti di corsa su distanze prolungate, volte al miglioramento delle capacità degli apparati cardio-vascolare e respiratorio.</p> <p>Verifica attraverso l'esecuzione di un test di corsa sui 1000 metri.</p>	3	buono
<p>Tecnica e didattica calcio a 5</p> <p>Esecuzione di esercizi tecnici per il miglioramento dei fondamentali del gioco, conduzione palla, passaggio, stop e tiro.</p> <p>Partite a campo ridotto .</p>	2	discreto

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale
Esercitazione guidata in classe
Discussioni in classe
Circuit-training
Lezione tecnico-pratica
Lavoro individuale
Lezione in ddi

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

	Libro di testo: "Più che sportivo" G. D'anna
	Spazi esterni alla scuola (rettilineo di atletica)
	Google Meet

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione degli alunni è stata eseguita associando i test pratici svolti in palestra alle verifiche orali sulle conoscenze degli argomenti trattati nelle lezioni teoriche.

Le interrogazioni sono state svolte con una duplice valenza sia con lo scopo di valutare le competenze degli alunni sia di stimolare un confronto ed una rielaborazione critica degli argomenti trattati con la finalità di chiarire e fissare in maniera più strutturata le nozioni teoriche trattate.

La verifica delle competenze è stata costante, nella formulazione del giudizio verrà data importanza all'impegno e alla partecipazione attiva dimostrata dagli alunni nel conseguire un percorso di crescita delle proprie competenze e capacità individuali nell'arco dell'intero anno scolastico.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Test motori
Osservazione giornaliera e sistematica
Prove orali
Esercitazioni pratiche
Ricerche/relazioni/lavori di gruppo

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscere le regole la tecnica e le tattiche principali delle diverse discipline sportive praticate
Favorire la pratica sportiva ed il potenziamento fisiologico dell'organismo
Saper eseguire circuiti di allenamento individuale delle capacità condizionali di forza ed elasticità muscolare
Saper eseguire attività coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare le attività sportive
Conoscere le discipline degli sport dell'atletica leggera, le loro caratteristiche, i regolamenti. Saper individuare le qualità fisiche maggiormente interessate nell'esecuzione dei vari gesti di queste attività sportive.
Conoscere le discipline degli sport invernali, le loro caratteristiche ed i regolamenti. Descrivere le modalità di esecuzione dei gesti tipici di queste discipline. Conoscere le attrezzature necessarie alla pratica sportiva degli sport invernali.
Analizzare ed intervenire correttamente in situazioni di emergenza sia in ambito sportivo che

lavorativo

Concetti di primo soccorso e principali patologie di natura traumatica e cardiocircolatoria

Barga, _____ giugno 20____

Il docente

Andrea Tognocchi

I rappresentanti di classe



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*"

ISI di Barga- Via dell'Acquedotto, 18 - 55051 - BARGA (LU) - P.I. - C.F. 90004830460 - Tel.: 0583723026 - Fax: 0583 723595

Sito web: www.isibarga.gov.it - Email: isibarga@isi-barga.it - PEC: luis00300x@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	Quinta SD
Disciplina	Religione
Ore settimanali	1
Docente	Pieroni Alessandro
Anno scolastico	2021-2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: <small>ottimo/buono/discreto/suff.</small>
<p>Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica</p> <p>Parte storica del cristianesimo: la Chiesa e i tempi moderni, il confronto con le ideologie del marxismo e del comunismo; la dottrina sociale della Chiesa e le principali encicliche sociali da Leone XIII a papa Francesco.</p> <p>La storia e l'importanza del Concilio Vaticano II.</p> <p>Sviluppo del movimento ecumenico e l'orizzonte teologico del dialogo ecumenico: dal Congresso di Edimburgo al pontificato di papa Francesco.</p> <p>Il dialogo interreligioso come valore e strumento di pace nella società contemporanea. Papa Francesco e il dialogo con le altre religioni: le nuove sfide della questione ambientale come fonte di dialogo tra le religioni (dal concetto di cura della casa comune nell'enciclica Laudato Si all'interconnessione tra tutte le creature secondo le religioni orientali). (n. 4 ore)</p>	<p>Primo quadrimestre</p> <p>UdA 1</p>	<p>buono</p>
<p>Il rapporto religione e politica: la politica secondo Aristotele intesa come l'arte di amministrare le cose della città e secondo la visione cristiana di un servizio per il bene comune. Le devianze storiche del potere politico. Riflessione sull'attuale situazione della politica sempre più sottomessa ai giochi dell'economia finanziaria. Il valore della politica come azione che riguarda tutti quanti in don Milani, Paolo VI e Gandhi.</p> <p>Il concetto di laicità e l'idea di politica come servizio al bene comune oppure come dominio. Alcuni spunti di riflessione circa il rapporto tra la religione e la dimensione politica</p>	<p>Primo quadrimestre</p> <p>UdA 2</p>	<p>buono</p>

<p>come servizio al bene comune. La democrazia.</p> <p>L'agire politico declinato nell'impronta di un'azione tesa alla costruzione del bene comune in alcune persone che hanno occupato il panorama umano nel secolo scorso: don Milani e la scuola di Barbiana, Giorgio La Pira e il suo connubio tra impegno politico e fede cristiana. L'agire politico di chi è un esempio oggi di impegno concreto per il bene comune: l'esempio di Greta Thunberg e il suo impegno per la salvaguardia della Terra, Mimmo Lucano e il suo modello Riace, padre Maurizio Patriciello e la sua incessante lotta contro la mafia nella Terra dei Fuochi. (n. 5 ore)</p> <p>Prova di valutazione: verifica scritta.</p>		
<p>La Chiesa e il nazismo: anatomia storica di un regime dittatoriale, il caso del primo genocidio del secolo scorso: la persecuzione turca nei confronti del popolo armeno tra il 1915 e il 1916.</p> <p>La differenza tra antigioudaismo e antisemitismo.</p> <p>Le persecuzioni naziste contro alcune minoranze come i Testimoni di Geova e gli omosessuali. Il rapporto della Chiesa con gli Ebrei e il nazismo: dal silenzio di Pio XII alla denuncia dei crimini nazisti nel Concilio Vaticano II e al recupero del rapporto con gli Ebrei, definiti da Giovanni Paolo II "fratelli maggiori".</p> <p>Il riconoscimento di "Giusto tra le Nazioni" istituito da Israele nel 1953 e l'esempio di alcune persone che si sono spese per salvare gli Ebrei durante il periodo della persecuzione nazista (don Aldo Mei).</p> <p>(n. 6 ore)</p>	<p>Secondo quadrimestre</p> <p>UdA 3</p>	<p>ottimo</p>
<p>La donna e la religione: il recupero della cultura della femminilità, il rapporto tra alcune religioni e la concezione della donna, l'esempio delle società matriarcali. Il ruolo delle donne nella vicenda terrena di Gesù, nello sviluppo teologico della religione cristiana e nella storia della Chiesa. Uno sguardo sul delicato tema del sacerdozio femminile. La violenza di genere e la piaga del femminicidio: un viaggio tra normativa e riflessione psicologica.</p> <p>(n. 5 ore)</p>	<p>Secondo quadrimestre</p> <p>UdA 4</p>	<p>buono</p>

<p>Il fenomeno culturale dell'ateismo: dallo sviluppo del pensiero nei secoli XVI e XVIII ai famosi "maestri del sospetto" (Marx, Nietzsche e Freud). I punti salienti dell'ateismo filosofico e gli aspetti che hanno contrassegnato la cultura del Novecento e l'attuale visione nichilista. La reazione della Chiesa di fronte al crescere dell'ateismo culturale e gli spunti che sono stati fondamentali per un maggiore e più genuino recupero del senso della fede (dal Vaticano II fino a papa Francesco). Il panorama religioso nel mondo di oggi: dalle forme settarie di esperienza religiosa fino alle vere e proprie pseudo religioni. (n. 4 ore)</p>	<p>Secondo quadrimestre</p> <p>UdA 5</p>	<p>buono</p>
--	--	---------------------

METODOLOGIE DIDATTICHE

	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali
	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
	Utilizzo delle piattaforme meet, per lo svolgimento delle lezioni in modalità DDI, e classroom, per il caricamento e la condivisione di materiale didattico, di schede e appunti.

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

	Libro di testo: <i>Arcobaleni</i>
	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Immagini da internet e video da YouTube
	Classroom, Gsuite meet

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Interesse
Impegno
Partecipazione

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

	1 prova scritta a conclusione del primo periodo
	Valutazione dei criteri di impegno, partecipazione e interesse a conclusione del secondo periodo
	Domande orali nel normale contesto della lezione
	Discussione di gruppo
	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

<p>Gli alunni comprendono e colgono il valore dell'esperienza religiosa e la declinano nei diversi ambiti della vita. Sono in grado di leggere i fenomeni che abitano la società contemporanea e di decifrarne il significato. Riconoscono il peso che la Chiesa ha avuto nello sviluppo storico del secolo scorso. Sono in grado di comprendere il nesso tra il fenomeno religione e l'ambito sociale e politico della nostra società.</p>
<p>Gli alunni colgono gli aspetti più importanti della fenomenologia della religione e dei movimenti filosofici e culturali che si sono legati ad essa nel corso della storia del Novecento e della storia contemporanea. Gli alunni sono in grado di avere una conoscenza adeguata del panorama religioso presente nella realtà odierna.</p>
<p>Gli alunni rafforzano la loro capacità dialogica in relazione alle problematiche religiose ed esistenziali.</p>
<p>Gli alunni sanno orientarsi nel panorama del rapporto interreligioso e del dialogo tra le confessioni che fanno parte della religione cristiana.</p>
<p>Gli alunni sanno comprendere adeguatamente il fenomeno religione, superando determinati stereotipi quali la contrapposizione tra fede e ragione e l'associazione della religione a processi culturali desueti e incapaci di parlare all'uomo di oggi.</p>

Barga, 15 maggio 2022

Il docente

Pieroni Alessandro

I rappresentanti di classe



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	5SD
Disciplina	EDUCAZIONE CIVICA
Ore totali	33
Docente	CAPOCCHI ILARIA -BARONCELLI MARIA PIA - MINEO VALERIO – GUIDI CATERINA – TOGNOCCHI ANDREA
Anno scolastico	2021/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
L'UNIONE EUROPEA GENESI, OBIETTIVI, VALORI E ORGANI	2	Buono
GLI ORGANI DELLO STATO ITALIANO	5	Discreto
Il valore e la tutela del patrimonio culturale italiano: -cosa intendiamo per patrimonio; -l'unicità e l'insostituibilità; -promuovere la conoscenza; -la cultura come strumento di pace. 1 ora	1	Discreto
La funzione ed i beni immateriali dell'Unesco: -cos'è l'UNESCO; -cos'è il FAI? -la protezione del patrimonio culturale, naturale, orale e immateriale dell'umanità. 1 ora	1	Discreto

<ul style="list-style-type: none"> - La rianimazione cardiopolmonare BLS - L'utilizzo del DaE defibrillatore automatico la classe ha partecipato al corso di formazione della locale misericordia da cui ha ottenuto il rilascio del patentino BLSD - Nozioni di primo soccorso e valutazione della situazione - Primo soccorso in ambiente naturale - Primo soccorso e situazioni di rischio in ambito lavorativo ed in ambiente domestico 		
--	--	--

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
	Altro:

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

.	Libro di testo: LIGHT THE FIRE (per le unità didattiche di Inglese)
.	Fotocopie/dispense fornite dal docente
.	Riviste/Giornali/Siti web: _____
.	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
X	Palestra
.	Altro: Piattaforma GSuite (Gmail, Classroom, Meet), presentazioni in Power Point

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione nel corso dell'anno scolastico è stata effettuata tenendo conto degli interventi, dell'impegno e della partecipazione attiva alle lezioni.

Esame finale certificazione Blsd

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)
	Prove scritte
	Prove orali
	Prove di ascolto
X	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
X	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

<ul style="list-style-type: none">• Essere un cittadino consapevole dell'Unione Europea che ne conosce e condivide obiettivi e valori
<ul style="list-style-type: none">• Saper riconoscere compiti e attività dei vari organi dello Stato italiano e loro influenza sull'essere cittadino italiano.
<ul style="list-style-type: none">• Promuovere la cittadinanza attiva e la partecipazione diretta dei giovani alla vita civile della loro comunità e al sistema della democrazia partecipativa.
<ul style="list-style-type: none">• Saper spendere le conoscenze acquisite nel campo della sostenibilità alimentare e ambientale come competenza e modello di comportamento nella vita di tutti i giorni.
<ul style="list-style-type: none">• Valutare correttamente una situazione di emergenza , operare in sicurezza, allertare i soccorsi
<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare correttamente il defibrillatore automatico
<ul style="list-style-type: none">• Eseguire correttamente le manovre del massaggio cardiaco
<ul style="list-style-type: none">• Analizzare ed intervenire correttamente in situazioni di emergenza sia in ambito sportivo che lavorativo
<ul style="list-style-type: none">• Concetti di primo soccorso e principali patologie di natura traumatica e cardiocircolatoria

Barga, 11 Maggio 2022

I docenti

Elena Malatesta

I rappresentanti di classe

Luca Rossi

Il seguente documento è stato letto, discusso e approvato dal consiglio di classe della 5SD in data 11/05/2022

FIRMA



IOLANDA BOCCI	Dirigente scolastico	
BARONCELLI MARIA PIA	Italiano - Storia	
GUIDI CATERINA	Inglese	
NELLI FRANCA	Spagnolo	
PAPPALARDO FRANCESCO	Matematica	
CAPOCCHI ILARIA	Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.	
GIANNARELLI MARIO	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	
ZITO ROBERTO	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	
MINEO VALERIO	Scienza e cultura dell'alimentazione	
TOGNOCCHI ANDREA	Scienze motorie	
PIERONI ALESSANDRO	Religione	
FLUPERI MASSIMO	Sostegno	
CASSETTAI STEFANO	Sostegno	
MASTRANTUONO ELIANA	Sostegno	

ROSSI LINA - RAPPRESENTANTE DI CLASSE - ~~Lina Rossi~~

MALATESTA ELENA - RAPPRESENTANTE DI CLASSE - ~~Elena Malatesta~~

ISI di Barga - Via dell'Acquedotto, 18 - 55051 - BARGA (LU) - P.I. - C.F. 90004830460 - Tel.: 0583723026 - Fax: 0583 723595

Sito web: www.isibarga.gov.it - Email: isibarga@isi-barga.it - PEC: luis00300x@pec.istruzione.it