

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

ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE BARGA	DATA 14/05/2022
Prot. N. 334	Tit. X. Cl. L. Fasc.



ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI

PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

F.lli Pieroni

Documento del Consiglio di Classe
15 maggio 2022

Classe QUINTA Sez. SE

Indirizzo Servizi di Sala e Vendita

Sommario del Documento

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

Indirizzo di Studi e quadro orario

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

Quadro sintetico della continuità didattica nel Quinto anno di corso:

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

Profilo della classe

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI DI CITTADINANZA

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI (EVENTI, CONCORSI, CORSI, BANCHETTI)

WORK EXPERIENCE

CONFIGURAZIONE DELLA COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO CONCLUSIVO

ATTIVITÀ PROGRAMMATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI: CONTENUTI E METODOLOGIE

ALLEGATO 1

Nuclei tematici e obiettivi specifici di apprendimento per l'insegnamento trasversale di Educazione civica per le discipline coinvolte.

ALLEGATO 2

Griglia di valutazione del colloquio.

ALLEGATO 3

Simulazione prima e seconda prova scritta.

ALLEGATO 4

Piano PCTO

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

...in un ambiente inclusivo

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

... che ha come orizzonte l'Europa

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

... e come radici il proprio territorio

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

In questo quadro generale di identità e obiettivi, **PIP 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 **L'indirizzo di ENOGASTRONOMIA 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.

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

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

Quali competenze nel PECUP?

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

Sono articolati in:

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

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

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

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) IDENTITA' E RELAZIONE CON GLI ALTRI Elabora, esprime e argomenta le proprie opinioni, idee e valutazioni e possiede i linguaggi necessari per l'interlocazione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine; Collabora e coopera con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile; Rispetta le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni.

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

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

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 LeF.P.	Classe II_ Corso LeF.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

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

Secondo Biennio e Quinto anno - Indirizzo: Servizi di Enogastronomia

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

(*) ore previste in presenza con altri docenti

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	Profeta GianMarco	Corotti Elena	Corotti Elena
Matematica	Orsi Gabriele	Orsi Gabriele	Biagioni Mirco
Inglese	Guerrazzi Serena	Panarelli Marta	Lettieri Michela
Tedesco	Corsi Paola	Zogheri Federico	Zogheri Federico
Francese	Mozzi Federica	Graziani Silvia	Guidi Francesca
Lab. Serv. Sala Vendita	Benedetti Giovanna	Benedetti Giovanna	Benedetti Giovanna
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina		Greto Giuseppe	Giannarelli Mario
Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Federico Roberta	Polizzi Adriana	Polizzi Adriana
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Turri Milo	Turri Milo	Bramanti Ilaria
Scienze motorie e sport.	Muzzarelli Michele	Tognocchi Andrea	Tognocchi Andrea
Religione	Pieroni Alessandro	Pieroni Alessandro	Pieroni Alessandro
Sostegno	Puccetti Francesco Metalori Maura Venezia Daniela Cassetta Stefano	Puccetti Francesco Metalori Maura Federico Roberta Cassetta Stefano	Metalori Maura Mastrantuono Eliana Federico Roberta

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

- Inglese
- Sostegno
- Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina
- Francese
- Matematica
- Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Quadro sintetico della continuità didattica nel Quinto anno di corso:

Materia	Insegnante	Docente della classe negli anni di corso
Italiano – Storia	Corotti Elena	Quarto e Quinto
Inglese	Lettieri Michela	Quinto
Francese	Guidi Francesca	Quinto
Tedesco	Zogheri Federico	Quarto e Quinto
Matematica	Biagioni Mirco	Quinto
Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.	Polizzi Adriana	Quarto e Quinto
Scienza e cultura dell'alimentazione	Bramanti Ilaria	Quinto
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Giannarelli Mario	Quinto
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar	Benedetti Giovanna	Terzo Quarto e Quinto
Scienze motorie e sportive	Tognocchi Andrea	Quarto e Quinto
Religione	Pieroni Alessandro	Terzo Quarto e Quinto
Sostegno	Metalori Maura	Quarto e Quinto
Sostegno	Federico Roberta	Quarto e Quinto
Sostegno	Mastrantuono Eliana	Quinto

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

<i>IOLANDA BOCCI</i>	<i>Dirigente scolastico</i>
COROTTI ELENA	Italiano - Storia
LETTIERI MICHELA	Inglese
GUIDI FRANCESCA	Francese
BIAGIONI MIRCO	Matematica
ZOGERI FEDERICO	Tedesco
BENEDETTI GIOVANNA	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar
POLIZZI ADRIANA	Diritto tecn. Ammin.ve delle strutture ric.
BRAMANTI ILARIA	Scienza e cultura dell'alimentazione
GIANNARELLI MARIO	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
TOGNOCCHI ANDREA	Scienze motorie
PIERONI ALESSANDRO	Religione
FEDERICO ROBERTA METALORI MAURA MASTRANTUONO ELIANA	Sostegno

Profilo della classe

Elenco degli allievi

1	B.M.
2	F.A.
3	G.R.
4	G.A.
5	L.M.
6	M.A.
7	P.J.
8	R.I.
9	T.S.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 studenti che risultano in pari con gli anni scolastici.

Provenienza territoriale

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

- da Lucca e dalla piana di Lucca (Capannori, Porcari, Montecarlo, Pescaglia) 4 studenti
- dalla Media Valle del Serchio (Coreglia Antelminelli): 1 studente
- dalla Garfagnana (S. Romano, Molazzana, Piazza al Serchio Gallicano): 4 studenti

PROVENIENZA GEOGRAFICA ALUNNI

Residenza	
Piana di Lucca	4
Mediavallo	1
Garfagnana	4

Nella classe sono presenti alunni con disabilità per i quali è stata predisposta e realizzata programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) e pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma *o di un attestato di frequenza, con il rilascio della relativa "Attestazione dei crediti formativi"*.

Nella Relazione finale sull'alunno, allegato e appendice del presente documento, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Nella classe sono presenti alunni con DSA per i quali sono stati predisposti e realizzati Piani Didattici Personalizzati (PDP), pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno 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).

OSSERVAZIONI GENERALI SUL PERCORSO FORMATIVO

Il gruppo classe dei 9 studenti che compongono la 5 SE ha sviluppato mediamente nel corso del triennio un apprezzabile progresso sul piano della motivazione personale e professionale.

La classe non ha presentato particolari problemi disciplinari e si mostra complessivamente partecipe, sia sul versante umano che su quello più strettamente scolastico e tecnico-pratico.

Nel corso dell'anno sono state svolte un numero adeguato di prove per consentire agli interessati di recuperare le carenze programmate nel PAI (OM 11/2020). In sintesi, si può attestare una situazione della classe in cui la maggior parte degli studenti presenta una preparazione mediamente buona. Tutti gli studenti si sono distinti per una proficua partecipazione alle attività del PCTO, che li ha visti impegnati, causa emergenza sanitaria dovuta al covid 19, alternativamente in azienda e in attività laboratoriali all'interno della scuola. In tutti gli 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	Raggiungimento	
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: Comprendere 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); Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.		Pienamente raggiunto
		Raggiunto dalla maggioranza della classe
	X	Raggiunto solo da alcuni elementi della classe

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Competenze	Aree di apprendimento*				
	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	3	2	6	0	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	7	3	0	5
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	0	0	0	9	0

* Ciascuna cella numerica riporta il numero degli alunni rispettivo

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI (EVENTI, CONCORSI, CORSI, BANCHETTI)

- Corso Social Media Marketing in collaborazione con la CCIAA di Lucca
- Simulazione d'azienda
- Corso sulla sicurezza
- Corso HACCP
- Corso Blsd
- Corso di orientamento post diploma tenuto dalla società FO.RI.UM
- Corso di orientamento post diploma dell' ITS di Lucca
- Progetto Skills & Jobs
- Progetto Take Away
- Bar didattico
- Merende didattiche
- Progetto "Specialmente barman"

WORK EXPERIENCE

- Attività laboratoriale curricolare nei Laboratori didattici di Sala-Bar e di Cucina dell'ISI di Barga
- Servizio nelle giornate di Open Day dell'ISI Barga
- Visita alla casa di Dante a Firenze
- Visita guidata presso il birrificio artigianale "la Petrognola"
- Visita guidata presso il "Castello di Verrazzano" azienda agricola in Greve in Chianti (FI)
- Visita guidata presso il Museo Galleria Campari a Milano
- Stage presso realtà turistiche e ristorative, come da fascicolo personale di ogni singolo studente.
- Esercitazione straordinaria "Il sorriso di Stefano"

CONFIGURAZIONE DELLA COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO CONCLUSIVO

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

Prof.ssa COROTTI ELENA	ITALIANO / STORIA
Prof.ssa BRAMANTI ILARIA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
Prof.ssa BENEDETTI GIOVANNA	LAB. SERV. ENOG. SERVIZI DI SALA E VENDITA
Prof.ssa LETTIERI MICHELA	INGLESE
Prof. ZOGHERI FEDERICO	TEDESCO
Prof.ssa GUIDI FRANCESCA	FRANCESE
Prof.ssa POLIZZI ADRIANA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

ATTIVITÀ PROGRAMMATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

E' stata effettuata una simulazione della prova scritta di italiano (prima prova) e due di scienza e cultura degli alimenti (seconda prova) prima del 15 maggio. Dopo tale data sarà effettuata una seconda simulazione della prima prova scritta di italiano.

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI: CONTENUTI E METODOLOGIE

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua straniera tedesco

Diritto tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar e vendita

Religione

Scienze motorie e sportive

Scienza e cultura dell'alimentazione

Matematica

Lingua straniera inglese

Lingua straniera francese

Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina



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



ISI di Barga

Istituto	IPSEOA F.LLI PIERONI
Classe	VSE
Disciplina	ITALIANO
Ore settimanali	6
Docente	ELENA COROTTI
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.
SUL VOLUME LETTERATURA VIVA 2 - DAL BAROCCO AL ROMANTICISMO <u>Alessandro Manzoni</u> La vita L'approdo al romanzo storico Il rapporto con la storia La questione della lingua <i>I promessi sposi</i> Un romanzo aderente alla realtà Le edizioni La trama e la struttura Gli umili, i veri protagonisti <u>Testi:</u> <i>La monaca di Monza</i> <i>Marzo 1821</i>	I	BUONO

<p>SUL VOLUME LETTERATURA VIVA 3 - DAL POSITIVISMO ALLA LETTERATURA CONTEMPORANEA</p> <p>Il Verismo</p> <p><u>Giovanni Verga</u> La vita Verga e la questione meridionale La visione della vita nella narrativa di Verga I testi programmatici della poetica verista (Solo la <i>Prefazione dei Malavoglia</i>) Le tecniche narrative <i>I Malavoglia</i> <i>Novelle rusticane</i></p> <p>Testi: <i>Prefazione</i> <i>La famiglia Malavoglia</i> <i>Libertà</i></p>	I	BUONO
<p><u>Giovanni Pascoli</u> La vita Pascoli e il socialismo Le raccolte poetiche Fra umanitarismo e nazionalismo Temi, motivi e simboli <i>Canti di Castelvecchio</i></p> <p>Testi: <i>Il fanciullo mendico</i> <i>Nebbia</i> <i>L'ora di Barga</i> <i>L'uomo giusto di Barga</i> (estratti) <i>Antonio Mordini in patria</i> (estratti) <i>La grande Proletaria si è mossa</i> (estratti)</p>	I	OTTIMO
<p>L'Estetismo</p> <p><u>Gabriele D'Annunzio</u> La vita Le imprese di D'Annunzio combattente Dagli esordi all'Estetismo decadente Tra letteratura e vita <i>Il piacere</i></p> <p>Testi: <i>Arringa al popolo di Roma in tumulto, la sera del 13 maggio 1915</i></p>	I	BUONO

<p><i>Nell'uscire dal Parlamento, dopo il voto, la sera del 20 maggio 1915</i> <i>Volantino di Gabriele D'Annunzio, Agli italiani, 26 dicembre 1920</i> <i>Ritratto di un'esteta</i></p>		
<p><u>Italo Svevo</u> La vita I primi romanzi Il periodo del silenzio letterario <i>La coscienza di Zeno</i> La genesi e il genere dell'opera La struttura e i contenuti L'impianto narrativo e lo stile Freud e la nascita della psicoanalisi</p> <p>Testi: <i>Prefazione e Preambolo</i></p>	I	DISCRETO
<p><u>Luigi Pirandello</u> La vita Le opere Il pensiero e la poetica Pirandello e il fascismo</p> <p>Testi: <i>Il sentimento del contrario (L'umorismo)</i> <i>Uno, nessuno e centomila (estratti)</i></p>	I	SUFFICIENTE
<p>La classe ha inoltre partecipato al bando "Scrivere il teatro" a.s. 2021/2022. Il bando è stato indetto dal Ministero dell'Istruzione in collaborazione con il Centro italiano dell'ITI – International TheatreInstitute/UNESCO per promuovere la cultura del teatro. La classe ha elaborato una drammaturgia originale collegata alle tematiche dei diritti umani e del disagio giovanile. L'elaborato intitolato "La rivincita di Omar" è stato scritto dalla classe sotto la supervisione della sottoscritta su un soggetto proposto dalla Professoressa Giovanna Benedetti.</p>	I	OTTIMO

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
X	Lezione tecnico-pratica (Laboratorio di scrittura)

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: M. Sambugar, G. Salà, <i>Letteratura viva. Dal Barocco al Romanticismo</i> , La Nuova Italia, Rizzoli, Milano, 2016; M. Sambugar, G. Salà, <i>Letteratura viva. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea</i> , La Nuova Italia, Rizzoli, Milano, 2016
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web: _____
X	Lavagna/LIM
X	Proiettore audio-video

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione delle verifiche scritte e orali è stata condotta con l'utilizzo delle griglie predisposte dal dipartimento di italiano, tenendo conto della correttezza formale della coerenza e la coesione, della capacità critica e di rielaborazione autonoma e personale degli alunni.

Sia le prove scritte, sia le prove orali, sono state valutate tenendo conto delle capacità di argomentazione, di analisi e di collegamento tra i testi discussi in classe e il contesto storico in cui i testi sono stati scritti. Particolare attenzione è stata infatti dedicata al collegamento della programmazione di italiano con la programmazione di storia.

Attraverso attività laboratoriali svolte in itinere sulle tre tipologie dello scritto di maturità, nel corso dell'anno scolastico si è cercato di potenziare le capacità di scrittura della classe.

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
X	Esercitazioni pratiche
X	Prove svolte in DDI
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 si è dimostrata nel complesso interessata e collaborativa nei confronti degli argomenti trattati e la partecipazione al dialogo educativo è stata buona e collaborativa per la maggior parte della classe.

Nello studio dei testi e degli autori la classe ha complessivamente raggiunto i seguenti obiettivi nelle prove scritte e nelle prove orali:

- Conoscenza della biografia degli autori
- Principali caratteristiche delle opere da cui sono stati tratti i testi analizzati in classe
- Lettura, analisi e commento dei testi letterari
- Capacità di contestualizzazione storica dell'autore e dell'opera studiata
- Espressione di un giudizio personale sugli argomenti e i testi analizzati

Il perdurare, negli ultimi due anni, dell'emergenza sanitaria a causa dell'epidemia di covid19 ha fatto sì che la programmazione della classe abbia subito rallentamenti e che, nell'anno scolastico corrente 2021/2022, siano state svolte attività didattiche laboratoriali e di gruppo indirizzate al recupero delle carenze accumulate soprattutto nella produzione scritta.

Barga, 11 maggio 2022

Il docente

Elena Chiari



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



ISI di Barga

Istituto	IPSEOA F.LLI PIERONI
Classe	VSE
Disciplina	STORIA
Ore settimanali	2
Docente	ELENA COROTTI
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.
SUL VOLUME II L'Europa tra il 1820 e il 1870 Il congresso di Vienna e i principi della Restaurazione I moti degli anni Venti e Trenta in Europa Le rivoluzioni europee del Quarantotto	I	SUFFICIENTE
Il Risorgimento Alle origini dell'Italia di oggi L'economia italiana nel primo Ottocento Il dibattito politico sul futuro dell'Italia Il Quarantotto e la Prima guerra di indipendenza La spedizione dei Mille e la nascita del Regno d'Italia Testi di riferimento: Luciano Bianciardi, <i>Antistoria del Risorgimento</i> (estratti) Giovanni Verga, <i>Libertà</i> Giovanni Pascoli, <i>L'uomo giusto di Barga</i> ; Antonio Mordini <i>in patria</i>	I	BUONO

Alessandro Manzoni, <i>Marzo 1821</i>		
<p>L'Italia unita Il nuovo stato unitario (Il governo della Destra storica) La rivolta del Sud: il brigantaggio Il completamento dell'unità territoriale (L'annessione del Veneto e del Lazio) Il governo della Sinistra storica L'industrializzazione italiana I problemi sociali dell'Italia postunitaria (emigrazione) Il governo di Crispi e la crisi di fine secolo</p> <p>Testi letterari di riferimento: Giovanni Verga, <i>I Malavoglia</i></p>	I	BUONO
<p>L'industrializzazione europea La diffusione dell'industria Il movimento operaio e le sue organizzazioni Il socialismo</p> <p>La seconda rivoluzione industriale Crisi economica ed emigrazione Una nuova fase di sviluppo industriale</p> <p>L'imperialismo La ripresa dell'espansione coloniale Le conquiste coloniali in Africa</p> <p>La società di massa e la Belle époque Gli anni della Belle époque: progresso e fiducia nel futuro</p> <p>Testi letterari di riferimento: Giovanni Verga, <i>Prefazione dei Malavoglia</i></p>	I	SUFFICIENTE
<p>SUL VOLUME III</p> <p>Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento Sviluppo industriale e società di massa L'età giolittiana in Italia Lo scenario dell'area balcanica</p> <p>La prima guerra mondiale Il nazionalismo L'Europa verso la catastrofe Le cause di lungo periodo della guerra Una lunga guerra di trincea L'Italia dalla neutralità all'intervento La svolta del 1917 e la fine della guerra I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra</p> <p>Testi di riferimento: Giovanni Pascoli, <i>La grande Proletaria si è mossa</i></p>	I	BUONO

Gabriele D'Annunzio, <i>Arringa al popolo di Roma in tumulto, la sera del 13 maggio 1915; Nell'uscire dal Parlamento, dopo il voto, la sera del 20 maggio 1915;</i>		
Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin Dalla guerra alla rivoluzione I bolscevichi al potere e la guerra civile L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss	I	BUONO
Il regime fascista La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" e l'impresa di Fiume Il fascismo al potere Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura Un regime totalitario La politica economica ed estera Testi di riferimento: Gabriele D'Annunzio, <i>Volantino di Gabriele D'Annunzio, Agli italiani, 26 dicembre 1920</i>	I	BUONO
Il regime nazista La Germania dalla sconfitta alla crisi Il nazismo al potere Il totalitarismo nazista La politica economica ed estera della Germania	I	BUONO
La Seconda guerra mondiale Le premesse della guerra La guerra, dall'Europa all'Oriente La guerra si estende a tutto il mondo L'Europa dominata da Hitler e la Shoah La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra 1943: l'Italia divisa La Resistenza e la liberazione 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana	I	BUONO
La guerra fredda L'eredità della guerra Le origini della guerra fredda Il mondo bipolare: il blocco occidentale e il blocco orientale	I	SUFFICIENTE
Approfondimento sulla guerra in Ucraina Articoli e video: Intervista del 25 febbraio 2022 alla giornalista e reporter di guerra Francesca Mannocchi; Reportage video da Kharkiv del 3 marzo 2022 della giornalista e reporter Francesca Mannocchi;		

<p>Daniele Raineri, <i>Putin si trattiene, non aggredisce Kyiv come potrebbe. Vuol dire che si negozia sottobanco</i>, 03 marzo 2022, Il Foglio;</p> <p>Rosalba Castelletti, <i>Ucraina, le purghe di Putin colpiscono al cuore i vertici militari</i>, 17 marzo 2022, La Repubblica;</p> <p>Paolo Mastrolilli, <i>Putin non sfonda dopo tre settimane di sangue e orrore: "Dieci giorni per vincere o finiranno le risorse"</i>, 17 marzo 2022, La Repubblica</p> <p><i>Dichiarazione universale dei diritti umani</i></p>	I	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
X	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
X	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
X	Lezione tecnico-pratica (Laboratorio di scrittura)

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: G. De Vecchi, G. Giovannetti, <i>La nostra avventura 2: Dal Medioevo alla formazione dell'Europa moderna</i> , Milano, Pearson, 2016; G. De Vecchi, G. Giovannetti, <i>La nostra avventura 3: Il Novecento e la globalizzazione</i> , Milano, Pearson, 2016
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web: _____
X	Lavagna/LIM
X	Proiettore audio-video

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione delle verifiche scritte e orali è stata condotta con l'utilizzo delle griglie predisposte dal dipartimento di lettere, tenendo conto della correttezza formale della coerenza e la coesione, della capacità critica e di costruzione autonoma da parte degli alunni di nessi causa-conseguenza tra gli eventi studiati.

Oltre allo studio dei principali eventi storici del Ottocento e del Novecento europeo, si è tenuto conto della capacità di sviluppare collegamenti tra la programmazione di storia e la programmazione di italiano.

La valutazione è stata fatta attraverso prove orali, ma anche attraverso prove scritte e temi con tracce di argomento storico per preparare gli alunni alla TIPOLOGIA B della prima prova dell'esame di maturità.

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
X	Esercitazioni pratiche
X	Prove svolte in DDI
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 si è dimostrata nel complesso interessata e collaborativa nei confronti degli argomenti trattati e la partecipazione al dialogo educativo è stata buona e collaborativa per la maggior parte della classe.

Nello studio dei principali eventi storici dell'Ottocento e del Novecento europeo, la classe ha complessivamente raggiunto i seguenti obiettivi nelle prove scritte e nelle prove orali:

- Conoscenza degli aspetti fondamentali del fatto storico studiato
- Capacità di costruzione di nessi causa-conseguenza tra fenomeni storici
- Capacità di collegamento e confronto tra fenomeni storici studiati e argomenti di attualità (particolare attenzione è stata rivolta alla discussione sul conflitto scoppiato in Ucraina alla fine di febbraio 2022)
- Capacità di collegare, contestualizzandoli nel corretto contesto storico, autori e testi della letteratura italiana con la programmazione di storia
- Espressione di un giudizio personale sugli argomenti e affrontati

Il perdurare, negli ultimi due anni, dell'emergenza sanitaria a causa dell'epidemia di covid19 ha fatto sì che la programmazione della classe abbia subito rallentamenti e che, nell'anno scolastico corrente 2021/2022, siano state svolte attività didattiche laboratoriali e di gruppo indirizzate al recupero delle carenze accumulate soprattutto nella produzione scritta.

Barga, 11 maggio 2022

Il docente

Elena Chiari



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	IPSEO F.LLI PIERONI
Classe	VSE
Disciplina	EDUCAZIONE CIVICA
Ore complessive svolte	10
Docente	ELENA COROTTI
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><i>La Dichiarazione universale dei diritti umani</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Analisi del testo e lettura integrale dei 30 articoli- Contestualizzazione storica- Dialogo della <i>Dichiarazione</i> col presente: la classe ha svolto attività di verifica e di laboratorio sul testo riconoscendo la violazione dei diritti umani in situazioni e contesti attuali <p>La classe ha partecipato al bando "Scrivere il teatro" a.s. 2021/2022. Il bando è stato indetto dal Ministero dell'Istruzione in collaborazione con il Centro italiano dell'ITI - International Theatre Institute/UNESCO per promuovere la cultura del teatro. La classe ha elaborato una drammaturgia originale collegata alle tematiche dei diritti umani e del disagio giovanile. L'elaborato intitolato <i>La rivincita di Omar</i> è stato scritto dalla classe sotto la supervisione della sottoscritta su un soggetto proposto dalla</p>	I	OTTIMO

Professoressa Giovanna Benedetti.		
<p>L'elezione del Presidente della Repubblica</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classe segue l'iter elettivo (24 gennaio-29 gennaio 2022) - Lettura degli articoli della Costituzione italiana che disciplinano l'elezione del Presidente della Repubblica (Titolo II, Art. 83-91) - Relazione conclusiva sui risultati delle elezioni e la rielezione di Sergio Mattarella 	I	BUONO
<p>La classe ha inoltre seguito con particolare attenzione le prime fasi della guerra in Ucraina utilizzando i seguenti materiali:</p> <p>Intervista del 25 febbraio 2022 alla giornalista e reporter di guerra Francesca Mannocchi; Reportage video da Kharkiv del 3 marzo 2022 della giornalista e reporter Francesca Mannocchi; Daniele Raineri, <i>Putin si trattiene, non aggredisce Kyiv come potrebbe. Vuol dire che si negozia sottobanco</i>, 03 marzo 2022, Il Foglio; Rosalba Castelletti, <i>Ucraina, le purghe di Putin colpiscono al cuore i vertici militari</i>, 17 marzo 2022, La Repubblica; Paolo Mastrolilli, <i>Putin non sfonda dopo tre settimane di sangue e orrore: "Dieci giorni per vincere o finiranno le risorse"</i>, 17 marzo 2022, La Repubblica</p> <p>L'analisi e lo studio della Dichiarazione universale dei diritti umani è servita agli studenti per elaborare in maniera autonoma una lettura degli eventi in corso in Ucraina.</p>	I	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
X	Lezione laboratoriale con esperimenti
X	Lezione tecnico-pratica

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web:
X	Lavagna/LIM

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe si è dimostrata nel complesso interessata e collaborativa nei confronti degli argomenti trattati e la partecipazione al dialogo educativo è stata buona e collaborativa per la maggior parte della classe.

Nello studio dei testi e degli autori la classe ha complessivamente raggiunto i seguenti obiettivi nelle prove scritte e nelle prove orali:

- Conoscenza della biografia degli autori
- Principali caratteristiche delle opere da cui sono stati tratti i testi analizzati in classe
- Lettura, analisi e commento dei testi letterari
- Capacità di contestualizzazione storica dell'autore e dell'opera studiata
- Espressione di un giudizio personale sugli argomenti e i testi analizzati

Il perdurare, negli ultimi due anni, dell'emergenza sanitaria a causa dell'epidemia di covid19 ha fatto sì che la programmazione della classe abbia subito rallentamenti e che, nell'anno scolastico corrente 2021/2022, siano state svolte attività didattiche laboratoriali e di gruppo indirizzate al recupero delle carenze accumulate soprattutto nella produzione scritta.

Barga, 11 maggio 2022

Il docente





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	VSE
Disciplina	STORIA
Ore settimanali	2
Docente	ELENA COROTTI
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.
SUL VOLUME II L'Europa tra il 1820 e il 1870 Il congresso di Vienna e i principi della Restaurazione I moti degli anni Venti e Trenta in Europa Le rivoluzioni europee del Quarantotto	I	SUFFICIENTE
Il Risorgimento Alle origini dell'Italia di oggi L'economia italiana nel primo Ottocento Il dibattito politico sul futuro dell'Italia Il Quarantotto e la Prima guerra di indipendenza La spedizione dei Mille e la nascita del Regno d'Italia Testi di riferimento: Luciano Bianciardi, <i>Antistoria del Risorgimento</i> (estratti) Giovanni Verga, <i>Libertà</i> Giovanni Pascoli, <i>L'uomo giusto di Barga</i> ; Antonio Mordini <i>in patria</i>	I	BUONO

Alessandro Manzoni, <i>Marzo 1821</i>		
<p>L'Italia unita Il nuovo stato unitario (Il governo della Destra storica) La rivolta del Sud: il brigantaggio Il completamento dell'unità territoriale (L'annessione del Veneto e del Lazio) Il governo della Sinistra storica L'industrializzazione italiana I problemi sociali dell'Italia postunitaria (emigrazione) Il governo di Crispi e la crisi di fine secolo</p> <p>Testi letterari di riferimento: Giovanni Verga, <i>I Malavoglia</i></p>	I	BUONO
<p>L'industrializzazione europea La diffusione dell'industria Il movimento operaio e le sue organizzazioni Il socialismo</p> <p>La seconda rivoluzione industriale Crisi economica ed emigrazione Una nuova fase di sviluppo industriale</p> <p>L'imperialismo La ripresa dell'espansione coloniale Le conquiste coloniali in Africa</p> <p>La società di massa e la Belle époque Gli anni della Belle époque: progresso e fiducia nel futuro</p> <p>Testi letterari di riferimento: Giovanni Verga, <i>Prefazione dei Malavoglia</i></p>	I	SUFFICIENTE
<p>SUL VOLUME III</p> <p>Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento Sviluppo industriale e società di massa L'età giolittiana in Italia Lo scenario dell'area balcanica</p> <p>La prima guerra mondiale Il nazionalismo L'Europa verso la catastrofe Le cause di lungo periodo della guerra Una lunga guerra di trincea L'Italia dalla neutralità all'intervento La svolta del 1917 e la fine della guerra I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra</p> <p>Testi di riferimento: Giovanni Pascoli, <i>La grande Proletaria si è mossa</i></p>	I	BUONO

Gabriele D'Annunzio, <i>Arringa al popolo di Roma in tumulto, la sera del 13 maggio 1915; Nell'uscire dal Parlamento, dopo il voto, la sera del 20 maggio 1915;</i>		
Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin Dalla guerra alla rivoluzione I bolscevichi al potere e la guerra civile L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss	I	BUONO
Il regime fascista La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" e l'impresa di Fiume Il fascismo al potere Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura Un regime totalitario La politica economica ed estera Testi di riferimento: Gabriele D'Annunzio, <i>Volantino di Gabriele D'Annunzio, Agli italiani, 26 dicembre 1920</i>	I	BUONO
Il regime nazista La Germania dalla sconfitta alla crisi Il nazismo al potere Il totalitarismo nazista La politica economica ed estera della Germania	I	BUONO
La Seconda guerra mondiale Le premesse della guerra La guerra, dall'Europa all'Oriente La guerra si estende a tutto il mondo L'Europa dominata da Hitler e la Shoah La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra 1943: l'Italia divisa La Resistenza e la liberazione 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana	I	BUONO
La guerra fredda L'eredità della guerra Le origini della guerra fredda Il mondo bipolare: il blocco occidentale e il blocco orientale	I	SUFFICIENTE
Approfondimento sulla guerra in Ucraina Articoli e video: Intervista del 25 febbraio 2022 alla giornalista e reporter di guerra Francesca Mannocchi; Reportage video da Kharkiv del 3 marzo 2022 della giornalista e reporter Francesca Mannocchi;		

<p>Daniele Raineri, <i>Putin si trattiene, non aggredisce Kyiv come potrebbe. Vuol dire che si negozia sottobanco</i>, 03 marzo 2022, Il Foglio;</p> <p>Rosalba Castelletti, <i>Ucraina, le purghe di Putin colpiscono al cuore i vertici militari</i>, 17 marzo 2022, La Repubblica;</p> <p>Paolo Mastrolilli, <i>Putin non sfonda dopo tre settimane di sangue e orrore: "Dieci giorni per vincere o finiranno le risorse"</i>, 17 marzo 2022, La Repubblica</p> <p><i>Dichiarazione universale dei diritti umani</i></p>	I	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
X	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
X	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
X	Lezione tecnico-pratica (Laboratorio di scrittura)

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: G. De Vecchi, G. Giovannetti, <i>La nostra avventura 2: Dal Medioevo alla formazione dell'Europa moderna</i> , Milano, Pearson, 2016; G. De Vecchi, G. Giovannetti, <i>La nostra avventura 3: Il Novecento e la globalizzazione</i> , Milano, Pearson, 2016
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web: _____
X	Lavagna/LIM
X	Proiettore audio-video

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione delle verifiche scritte e orali è stata condotta con l'utilizzo delle griglie predisposte dal dipartimento di lettere, tenendo conto della correttezza formale della coerenza e la coesione, della capacità critica e di costruzione autonoma da parte degli alunni di nessi causa-conseguenza tra gli eventi studiati.

Oltre allo studio dei principali eventi storici del Ottocento e del Novecento europeo, si è tenuto conto della capacità di sviluppare collegamenti tra la programmazione di storia e la programmazione di italiano.

La valutazione è stata fatta attraverso prove orali, ma anche attraverso prove scritte e temi con tracce di argomento storico per preparare gli alunni alla TIPOLOGIA B della prima prova dell'esame di maturità.

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
X	Esercitazioni pratiche
X	Prove svolte in DDI
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 si è dimostrata nel complesso interessata e collaborativa nei confronti degli argomenti trattati e la partecipazione al dialogo educativo è stata buona e collaborativa per la maggior parte della classe.

Nello studio dei principali eventi storici dell'Ottocento e del Novecento europeo, la classe ha complessivamente raggiunto i seguenti obiettivi nelle prove scritte e nelle prove orali:

- Conoscenza degli aspetti fondamentali del fatto storico studiato
- Capacità di costruzione di nessi causa-conseguenza tra fenomeni storici
- Capacità di collegamento e confronto tra fenomeni storici studiati e argomenti di attualità (particolare attenzione è stata rivolta alla discussione sul conflitto scoppiato in Ucraina alla fine di febbraio 2022)
- Capacità di collegare, contestualizzandoli nel corretto contesto storico, autori e testi della letteratura italiana con la programmazione di storia
- Espressione di un giudizio personale sugli argomenti e affrontati

Il perdurare, negli ultimi due anni, dell'emergenza sanitaria a causa dell'epidemia di covid19 ha fatto sì che la programmazione della classe abbia subito rallentamenti e che, nell'anno scolastico corrente 2021/2022, siano state svolte attività didattiche laboratoriali e di gruppo indirizzate al recupero delle carenze accumulate soprattutto nella produzione scritta.

Barga, 11 maggio 2022

Il docente

Elena Chiari



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	IPSEO F.LLI PIERONI
Classe	VSE
Disciplina	EDUCAZIONE CIVICA
Ore complessive svolte	10
Docente	ELENA COROTTI
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><i>La Dichiarazione universale dei diritti umani</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Analisi del testo e lettura integrale dei 30 articoli- Contestualizzazione storica- Dialogo della <i>Dichiarazione</i> col presente: la classe ha svolto attività di verifica e di laboratorio sul testo riconoscendo la violazione dei diritti umani in situazioni e contesti attuali <p>La classe ha partecipato al bando "Scrivere il teatro" a.s. 2021/2022. Il bando è stato indetto dal Ministero dell'Istruzione in collaborazione con il Centro italiano dell'ITI - International Theatre Institute/UNESCO per promuovere la cultura del teatro. La classe ha elaborato una drammaturgia originale collegata alle tematiche dei diritti umani e del disagio giovanile. L'elaborato intitolato <i>La rivincita di Omar</i> è stato scritto dalla classe sotto la supervisione della sottoscritta su un soggetto proposto dalla</p>	I	OTTIMO

Professoressa Giovanna Benedetti.		
<p>L'elezione del Presidente della Repubblica</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classe segue l'iter elettivo (24 gennaio-29 gennaio 2022) - Lettura degli articoli della Costituzione italiana che disciplinano l'elezione del Presidente della Repubblica (Titolo II, Art. 83-91) - Relazione conclusiva sui risultati delle elezioni e la rielezione di Sergio Mattarella 	I	BUONO
<p>La classe ha inoltre seguito con particolare attenzione le prime fasi della guerra in Ucraina utilizzando i seguenti materiali:</p> <p>Intervista del 25 febbraio 2022 alla giornalista e reporter di guerra Francesca Mannocchi; Reportage video da Kharkiv del 3 marzo 2022 della giornalista e reporter Francesca Mannocchi; Daniele Raineri, <i>Putin si trattiene, non aggredisce Kyiv come potrebbe. Vuol dire che si negozia sottobanco</i>, 03 marzo 2022, Il Foglio; Rosalba Castelletti, <i>Ucraina, le purghe di Putin colpiscono al cuore i vertici militari</i>, 17 marzo 2022, La Repubblica; Paolo Mastrolilli, <i>Putin non sfonda dopo tre settimane di sangue e orrore: "Dieci giorni per vincere o finiranno le risorse"</i>, 17 marzo 2022, La Repubblica</p> <p>L'analisi e lo studio della Dichiarazione universale dei diritti umani è servita agli studenti per elaborare in maniera autonoma una lettura degli eventi in corso in Ucraina.</p>	I	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
X	Lezione laboratoriale con esperimenti
X	Lezione tecnico-pratica

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web:
X	Lavagna/LIM

X	Proiettore audio-video
---	------------------------

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione è stata svolta attraverso prove scritte strutturate e semi strutturate.

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha dimostrato interesse per gli argomenti proposti partecipando al dialogo educativo.

La classe ha consolidato i seguenti obiettivi:

- Riflettere sul contenuto e sul contesto storico che ha portato alla stesura della *Dichiarazione universale dei diritti umani*
- Saper costruire legami tra il testo studiato e l'attualità, sia per quanto riguarda la *Dichiarazione universale dei diritti umani* sia per quanto riguarda la *Costituzione*
- Imparare a collocare l'esperienza personale con gli argomenti studiati in classe
- Potenziare l'utilizzo del pensiero critico, della riflessione e della capacità di argomentazione attraverso l'utilizzo di fonti, articoli o testi che possano sostenere il pensiero personale

Barga, 11 maggio 2022

Il docente

Elena Chi



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	5SE
Disciplina	Tedesco
Ore settimanali	3
Docente	Federico Zogheri De Simone
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.
Grammatica (I quadrimestre) <ul style="list-style-type: none">• Ripasso argomenti dell'a.s. precedente: passato prossimo, accusativo e dativo, subordinate causali e temporali• La declinazione dell'aggettivo (nominativo e accusativo)• Subordinate oggettive e finali	Libro di indirizzo <i>Mahlzeit</i> (cap 1, 2, 3)	buono
Grammatica (II quadrimestre) <ul style="list-style-type: none">• Il <i>Perfekt</i> dei principali verbi irregolari• Subordinate relative• Alcune preposizioni con il dativo• Subordinate concessive• Il passato dei verbi ausiliari e modali	Libro di indirizzo <i>Mahlzeit</i> (cap 3, 4, 5, 6)	buono

<p>Tematiche di settore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Come accogliere un cliente in sala • La <i>mise-en-place</i> e i verbi di posizionamento • I vini: descrizione caratteristiche e abbinamenti con il cibo 	<p>Libro di indirizzo <i>Mahlzeit</i> (cap 2, 3, 5)</p>	<p>buono</p>
<p>Storia della Germania</p> <p>La storia del Muro di Berlino:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guerra Fredda • divisione della Germania, differenze tra Est e Ovest • cause e conseguenze della costruzione del Muro • crollo del regime socialista <p>Visione del film “<i>Goodbye Lenin</i>” e relativa discussione</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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: <i>„Komplett 1-2, Mahlzeit: Deutsch im Restaurant und im Café“</i>
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Lavagna/LIM
X	Proiettore audio-video

RITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Comprensione orale
Comprensione scritta
Produzione orale
Produzione scritta

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
X	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
X	Prove scritte
X	Prove orali
X	Prove di ascolto
	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	Esercitazioni pratiche
	Altro:
	Altro:
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

Conoscere gli elementi e la struttura della frase semplice (S, V, O) e di quella complessa (nello specifico le subordinate finali, infinitive, concessive e relative)
Saper parlare di un'azione al presente e al passato prossimo
Saper declinare gli articoli e i pronomi personali al caso accusativo e dativo
Saper descrivere le caratteristiche di un vino
Saper accogliere un cliente e gestire l'ordinazione; conoscere i vocaboli relativi alla <i>mise-en-place</i>

RELAZIONE FINALE

Il gruppo di seconda lingua tedesco è composto da tre studenti che hanno mostrato durante l'anno scolastico un vivace interesse alla materia e al dialogo educativo. Il comportamento è stato corretto e gli impegni didattici sono stati rispettati con puntualità. L'impegno individuale in preparazione alle prove si è mostrato adeguato. Dal punto di vista didattico il gruppo ha mostrato un certo miglioramento per quanto riguarda la grammatica, il lessico e la sintassi; non si segnalano insufficienze, né nel primo né nel secondo periodo.

Barga, 11 maggio 2022

Il docente
Federico Zogheri De Simone



ISI di Barga

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

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

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	ISI Barga I.P.S.E.O.A. F.lli Pieroni
Classe	V SE
Disciplina	Diritto e Tecniche amministrative delle strutture ricettive
Ore settimanali	5
Docente	Polizzi Adriana
Anno scolastico	2021/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento:
Progetto Skill & Job: adempimenti di costituzione d' impresa e marketing territoriale Settembre	U.D.1	Discreto
Pianificazione programmazione e controllo La programmazione e la pianificazione aziendale. La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan Il budget nelle imprese ristorative. Struttura e contenuto del budget Ottobre /Novembre	U.D.3	Buono
Il turismo Il mercato turistico nazionale e internazionale Turismo sostenibile Dicembre / Gennaio	U.D. 3	Buono
Il marketing Il marketing strategico e operativo, il piano di marketing, l'analisi SWOT, marketing mix e forme di comunicazione Gennaio / Febbraio	U.D.4	Buono
La normativa del settore turistico –ristorativo Il Testo unico sulla sicurezza sul lavoro (TUSL) L'igiene e la sicurezza alimentare. Il Codice della Privacy. La disciplina dei contratti di settore. I contratti ristorativi. Le norme da applicare al contratto ristorativo. Il contratto di catering. Il contratto di banqueting. Le norme volontarie . Febbraio / Marzo	U.D.3	Buono
I marchi Le abitudini alimentari e l'economia del territorio Evoluzione delle abitudini alimentari e	U.D.2	Buono

i prodotti a km zero, i presidi slow Food.

Aprile /Maggio

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive Rascioni / Ferriello Ed. Tramontana
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web
X	Lavagna/LIM
X	Altro: sintesi mappe ppt su classroom Gsuite

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF 2019/22 dell'ISI di Barga. Si sono adottati criteri basati sulla frequenza alle lezioni e la partecipazione attiva, il rispetto e puntualità delle consegne, la conoscenza dei nuclei fondanti degli argomenti trattati, la correttezza espositiva, la capacità di analisi e di sintesi, la conoscenza e utilizzo del linguaggio tecnico specifico e la progressione nell'apprendimento.

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha partecipato con interesse al dialogo didattico-educativo e ha mostrato buona volontà nell'apprendimento dei concetti fondamentali della disciplina. Tenuto conto delle capacità di apprendimento e delle attitudini personali di ciascuno, nel complesso sono stati raggiunti in maniera adeguata gli obiettivi minimi dalla totalità della classe. Alcuni studenti hanno raggiunto una preparazione buona

Barga, 11 Maggio 2022

La docente

Prof.ssa Adriana Polizzi



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	SSE
Disciplina	Educazione civica
Ore complessive	6
Docente	Polizzi Adriana
Anno scolastico	a.s. 2021/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche	Livello di approfondimento:
Concetto di Stato Organi dello Stato Poteri dello Stato e principio della separazione dei poteri.	U.D. 1	Buono
Pubblica Amministrazione Il sistema della P.A. Gli Enti locali. Regione, Comuni Province e Città Metropolitana Approfondimento sulle città metropolitane	U.D. 2	Buono
Unione Europea La nascita dell'UE Gli Organi dell'UE Approfondimento sul caso Brexit	U.D. 2	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	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: Educazione civica e ambientale per il triennio ed. Tramontana AA.VV.
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web:
C	Lavagna/LIM

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per la valutazione degli apprendimenti si è tenuto conto della partecipazione attiva, la puntualità delle consegne, la conoscenza dei nuclei fondanti degli argomenti trattati, la correttezza espositiva e la capacità di analisi e di sintesi.
La valutazione è stata effettuata attraverso prove scritte ed esposizione di lavori in power point.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

X	Prove scritte
X	Prove orali
X	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
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 complessivamente ha dimostrato interesse nei confronti dei temi trattati. Gli studenti sono in grado di riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico italiano e i principi su cui si basa. Ricercare e saper applicare le norme riguardanti gli EE.LL., la loro struttura e funzionamento.
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Barga, 11 Maggio 2022

La docente

Prof.ssa Adriana Polizzi

	<h2>ISI di Barga</h2> <p>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"</p>	
	Certificazione di Qualità <i>Effective CAF User</i>	

Istituto	I.P.S.E.O.A. "F.lli Pieroni"
Classe	5Se
Disciplina	Somministrazione e vendita
Ore settimanali	4
Docente	Benedetti Giovanna

ANNO 2021/2022
PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

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)
Viticultura e vino	2	OTTIMO
Vari tipi di vinificazione	4	OTTIMO
Classificazione nazionale ed europea dei vini da tavola	4	DISCRETO
Esame visivo,olfattivo,gusto-olfattivo e considerazioni finali.	4	Discreto
Caratteristiche dell'enologia nazionale ed estera	1	OTTIMO
Cucina tipica del territorio italiano	1	BUONO
Esercitazioni pratiche sulla degustazione di vino toscani e nazionali	Primo Quadrimestre	OTTIMO
Preparazioni tipiche della cucina regionale	3	Buono
Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia	3	BUONO

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
	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
	Discussioni in classe su articoli, filmati o materiali di laboratorio
X	Lezioni sul campo
	Esperienze laboratoriali con produzione di relazioni scritte
X	Altro (specificare): Consegna da parte del docente di appunti

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)

LIBRO DI TESTO
APPUNTI DEL DOCENTE
MATERIALE CONDIVISO

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel POF 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 tradizionali
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
X	Esercitazioni pratiche

	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): Presenza e partecipazione alle lezioni svolte su classroom

OBIETTIVI RAGGIUNTI

<p>L'alunno :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sa eseguire la degustazione di un vino utilizzando la terminologia appropriata - Sa eseguire il Decantage - Sa cercare le diverse tipologie di vino riconoscendole nelle DOCG E DOC regionali - E' in grado di svolgere un'analisi sensoriale dei cibi tracciandone le caratteristiche organolettiche - E' in grado di scegliere il giusto abbinamento cibo-vino con tecnica tradizionale, per analogia e contrapposizione - Sa realizzare la mise en place di un gueridon per i piatti alla lampada - Sa realizzazione delle ricette internazionali alla lampada - Riconosce ed esegue i servizi particolari di bar - Sa applicare l'Art lat - Sa preparare aperitivi e apericena creativi - Individua e sa consigliare prodotti tipici locali - Sa cooperare nel lavoro in team - Sa curare il proprio cliente
--

Barga, 29/04/2022

Firma
Benedetti Giovanna



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"

Istituto	IPSEOA
Classe	Quinta SE
Disciplina	Religione
Ore settimanali	1
Docente	Pieroni Alessandro
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>Parte storica del cristianesimo: la Chiesa e i tempi moderni, il confronto con le ideologie del marxismo e del comunismo; la Chiesa e le iniziative assistenziali e caritatevoli.</p> <p>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>	Primo quadrimestre Uda 1	buono
<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 come servizio al bene comune. La democrazia.</p>	Primo quadrimestre Uda 2	buono

<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 orale.</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 anti giudaismo e antisemitismo. Le persecuzioni naziste contro alcune minoranze come i Testimoni di Geova e gli omosessuali. (n. 2 ore)</p>	<p>Secondo quadrimestre UdA 3</p>	<p>sufficiente</p>
<p>EDUCAZIONE CIVICA</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. (n. 4 ore)</p>	<p>Secondo quadrimestre 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. 3 ore)</p>	<p>Secondo quadrimestre UdA 5</p>	<p>discreto</p>

Barga, 11 maggio 2022

Il docente

Pieroni Alessandro



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 SE
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.	5	discreto
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. Verifica con test di lancio della palla medica.	3	buono
Attività di camminata, uscite sul territorio di Barga volte a migliorare le doti aerobiche degli alunni, con	2	buono

attività di lunga durata e bassa intensità		
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 migliorare 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. Potenziamento ed esercitazioni sulla core stability.	2	buono
Tecnica e didattica gioco del badminton Origine e diffusione di questo sport, conoscenza dei regolamenti di gioco. Esercitazione tecnica con esecuzione di colpi in dritto, rovescio, smash e servizio. Attività di partita in doppio.	4	buono
Esercitazione capacità aerobiche Sviluppo e miglioramento delle capacità di resistenza della corsa. Esecuzione di allenamenti di corsa su distanze prolungate, volte al miglioramento delle capacità degli apparati cardio-vascolare e respiratorio. Verifica attraverso l'esecuzione di un test di corsa sui 1000 metri.	2	discreto
Teoria commento all'edizione estiva dei giochi Olimpici di Tokyo Visione della cerimonia di apertura e di alcune competizioni delle Olimpiadi invernali di Pechino 2022.	1	buono
Allenamento capacità di forza arti inferiori, esecuzione di esercizi di potenziamento muscolare a corpo libero, squat, affondi, piegamenti sulle gambe e balzi. Esercitazioni in circuito utilizzando palle mediche e	3	buono

bilancieri come sovraccarichi. Valutazione della forza esplosiva attraverso esecuzione di test di stacco in elevazione da fermo.		
Visione del film Mc Farland, che tratta le tematiche di integrazione e riscatto sociale, discussione e dibattito in classe su questi argomenti.	2	buono

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
Palestra

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, 11 maggio 2022

Il docente
Prof. Andrea Tognocchi



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 SE
Disciplina	Educazione Civica
Ore totali	4
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.
<u>Diritto alla salute, corso BLSd</u> <ul style="list-style-type: none">- Cosa fare in situazioni di emergenza- 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	4	buono

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

Google Meet
Palestra

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione degli alunni è stata eseguita attraverso l'osservazione delle esercitazioni pratiche svolte, in cui gli alunni hanno dovuto simulare un intervento di emergenza attuando le nozioni apprese in merito all'utilizzo del Dae ed alle manovre base di supporto (massaggio cardiaco).

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

	Esame finale certificazione Blsd
	Esercitazioni pratiche

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Valutare correttamente una situazione di emergenza , operare in sicurezza, allertare i soccorsi
Utilizzare correttamente il defibrillatore automatico
Eeguire correttamente le manovre del massaggio cardiaco
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, 11 maggio 2022

Il docente

Prof. Andrea Tognocchi



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

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

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

Argomenti di Educazione civica

Agenda 2030

Obiettivo n 12 : consumo e produzione responsabili

Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile inquinamento acqua, aria, suolo

Dieta Mediterranea patrimonio dell'UNESCO

Impatto ambientale, la doppia Piramide alimentare ambientale

Modifica articolo 9 della costituzione: tutela ambientale e tutela degli animali

Le 10 linee guida per una sana alimentazione italiana

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo
Fotocopie fornite agli studenti

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Conoscenze:

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

Competenze:

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

Barga, 4 maggio 2022

La docente

Prof.ssa Ilaria Bramanti



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	IPSSEGA
Classe	5 SE
Disciplina	MATEMATICA
Ore settimanali	3
Docente	Biagioni Mirco
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.
Equazioni logaritmiche.	2	Buono
Disequazioni di primo grado, di secondo grado, intere e fratte.	2	Buono
Funzioni: caratteristiche e proprietà. Dominio, codominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno di una funzione, funzione crescente e decrescente, massimi e minimi, rappresentazione sul piano cartesiano.	2	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
	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

	Libro di testo:
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

In genere quelli adottati dal regolamento di istituto.
Impegno e partecipazione nelle ore di lezione
Impegno e partecipazione nella ricerca di superare gli ostacoli incontrati durante le esercitazioni e le verifiche.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
X	Prove scritte
X	Prove orali
	Prove di ascolto
	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	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

L'alunno è in grado di risolvere equazioni e disequazioni di primo grado, di secondo grado, intere e fratte.
L'alunno è in grado di visualizzare le principali caratteristiche di una funzione a partire dal suo grafico: dominio, codominio, intersezioni con gli assi, segno della funzione, crescita e decrescita della funzione, massimi e minimi.
L'alunno è in grado di ricavare le principali caratteristiche di una funzione razionale, irrazionale, intera o fratta, logaritmica o esponenziale, a partire dalla sua espressione analitica.

Barga, 11 maggio 2022

Il docente
Prof. Mirco Biagioni



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	5SE
Disciplina	INGLESE
Ore settimanali	3
Docente	MICHELA LETTIERI
Anno scolastico	2021-2022

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica		
Menus and Meals: catering for special occasions		
History of whisky		
Food and Health		
Healthy eating		
Diets		
Food safety and Hygiene		
Food safety measures		
History of Americano		
History of Mojito		
History of Alexander		

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: MAP THE WORLD
---	-------------------------------

X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web:
	Lavagna/LIM
X	Proiettore audio-video
	Laboratorio di
	Laboratorio di
	Palestra
	Altro:
	Altro:

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

COMPRESIONE ORALE
COMPRESIONE SCRITTA
PRODUZIONE ORALE
PRODUZIONE SCRITTA

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

X	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
X	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
X	Prove scritte
X	Prove orali
X	Prove di ascolto
X	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	Esercitazioni pratiche
	Altro:
	Altro:
	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

SAPER COMPRENDERE E ANALIZZARE UN TESTO TECNICO
COMPRENDERE E GESTIRE E SODDISFARE LE RICHIESTE DEI CLIENTI DURANTE UN BANCHETTO
SCRIVERE UN MENU TENENDO CONTO ANCHE DI EVENTUALI ALLERGIE ALIMENTARI
ESPORRE LA PRESENTAZIONE DI UN PIATTO CON I PROCESSI DI PREPARAZIONE
SAPER GESTIRE LA CONSERVAZIONE DEI CIBI E AFFRONTARE EVENTUALI RISCHI LEGATI ALL'IGIENE
SAPER ESPORRE LA STORIA E LA PRESENTAZIONE DI ALCUNI COCKTAIL LEGATI ALLA STORIA INGLESE O AMERICANA

Barga, 11 maggio 2022

La docente

Prof.ssa MICHELA LETTIERI



RELAZIONE FINALE

Istituto	Istituto Professionale Alberghiero
Classe	V SE
Disciplina	francese
Ore settimanali	3
Docente	Guidi Francesca
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.
Ripasso sui principali tempi verbali: présent de l'indicatif, le passé composé, le futur simple et le conditionnel présent.		Buono
Les liqueurs: le Cointreau.		Sufficiente
Commender au restaurant + lexique relatif à la salle (dialogue entre serveur/serveuse et client).		Sufficiente
La mise en place et l'organisation du travaille en salle	13	Sufficiente
Les différents types de services.	13	Sufficiente
Carte ou menu?	14	Sufficiente
Comprendre une carte ou un menu	14	Sufficiente
Les types de menu	14	Sufficiente
La conception de la carte et les types de cartes.	14	Sufficiente
Les groupes alimentaires et les aliments biologiques	8	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
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: Saveurs de France, autori Medeuf I/ Monaco B/ Bailly A, Edit. EURELLE
x	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web: _____
x	Lavagna/LIM
x	Proiettore audio-video
	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 ogni classe quinta. Per le verifiche di apprendimento sono state privilegiate le prove scritte ma anche delle esercitazioni orali. In entrambi i casi si sono accertate le capacità e/o le conoscenze grammaticali. Tutte le prove, soprattutto quelle scritte, sono state opportunamente preparate con esercitazioni in classe. La valutazione è stato un momento importante per determinare il livello di preparazione raggiunto nei confronti degli obiettivi prefissati e per verificare la validità delle tecniche e dell'approccio metodologico usati. Per la valutazione si è tenuto conto non solo delle conoscenze e delle capacità acquisite, ma anche della capacità espressiva di ogni singolo alunno.

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

La classe è composta da sei alunni. Gli elementi che la compongono si sono rilevati collaborativi e disponibili al dialogo educativo. La maggior parte di loro ha mostrato un adeguato impegno durante l'anno. In quanto alla didattica, non è stata impartita in maniera fluida dovuti ai vari impegni a cui erano sottoposti gli alunni tra cui: corsi di orientamento post diploma, progetto skills and job e partecipazione ad eventi relativi alla sala. Pertanto, nel complesso la frequenza è stata discontinua incidendo in tal modo sullo svolgimento del percorso scolastico formativo. In linea generale, il livello complessivo di preparazione e di conoscenza della disciplina degli alunni è sufficiente per la maggior parte della classe.

Barga, 11 maggio 2022

La docente

Prof.ssa Guidi Francesca



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 SE
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: ottimo/buono/discreto/suff.
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, 3 Maggio 2022

Il docente

Gianni Riccio

I rappresentanti di classe

Paola Penica
Fabbrizzi Asia

Il giorno 11 maggio 2021 alle ore 14,00 si riunisce presso la sede dell'ISI Barga il Consiglio di Classe della 5 SE, per discutere e deliberare, tra gli altri, il seguente punto all'ordine del giorno:

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

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

Discipline	Docenti	Firme
Italiano - Storia	COROTTI ELENA	<i>Elena Corotti</i>
Matematica	BIAGIONI MIRCO	<i>Mirco Biagioni</i>
Inglese	LETTIERI MICHELA	<i>Michele Lettieri</i>
Lab. Serv. Enog. Cucina	GIANNARELLI MARIO	<i>Mario Giannarelli</i>
Lab. Serv. Enog. Sala Vendita	BENEDETTI GIOVANNA	<i>Giovanna Benedetti</i>
Diritto tecn. Ammin.ve delle struttura ric.	POLIZZI ADRIANA	<i>Adriana Polizzi</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	BRAMANTI ILARIA	<i>Ilaria Bramanti</i>
Scienze motorie	TOGNOCCHI ANDREA	<i>Andrea Tognocchi</i>
Religione	PIERONI ALESSANDRO	<i>Alessandro Pieroni</i>
Francese	FRANCESCA GUIDI	<i>Francesca Guidi</i>
Tedesco	FEDERICO ZOGHERI DE SIMONE	<i>Federico Zogheri</i>
Sostegno	MASTRANTUONO ELIANA	<i>Eliana Mastrantuono</i>
Sostegno	METALORI MAURA	<i>Maura Metalori</i>
Sostegno	FEDERICO ROBERTA	<i>Roberta Federico</i>

Rappresentanti degli studenti	Firme
FABBRIZZI ASIA	<i>Fabbrizzi Asia</i>
TORRE SHARON	<i>Sharon Torre</i>

La Dirigente Scolastica
Dott.ssa. Iolanda Bocci

