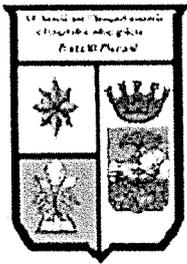


	ISI di Barga	
	Certificazione di Qualità <i>Effective CAF User</i>	

ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE BARGA	DATA <u>10/05/2023</u>	Prot. N. <u>3431</u>	Tit. <u>V</u> Cl. <u>4</u> Fasc.
---	------------------------	----------------------	----------------------------------



ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

F.lli Pieroni

Documento del Consiglio di Classe 15 maggio 2023

Classe QUINTA Sez. KB

Indirizzo Enogastronomia

SOMMARIO

L'INDIRIZZO DI ENOGASTRONOMIA NEL CONTESTO DELL'ISI DI BARGA.....	3
INDIRIZZO DI STUDI E QUADRO ORARIO	10
VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL 3° 4°E 5° ANNO	12
QUADRO SINTETICO DELLA CONTINUITÀ DIDATTICA NEL QUINTO ANNO DI CORSO:	13
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DEL QUINTO ANNO DI CORSO (2022/2023).....	13
PROFILO DELLA CLASSE	14
OBIETTIVI RAGGIUNTI.....	16
ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI (EVENTI, CONCORSI, CORSI, BANCHETTI)	19
ATTIVITÀ PROGRAMMATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO	19
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI: CONTENUTI E METODOLOGIE.....	20

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 della prova orale Allegato A O.M n. 45 del 09/03/2023

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.

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 in-segni ed e-duchi 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.

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

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

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

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

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

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

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare

- adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

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

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

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

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

- 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- 3. 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.
- 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- 6. 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:

- 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- 2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 3. 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_	Classe II_
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Lingua spagnolo	2	2
Matematica	4	4
Scienze integrate (Chimica Fisica Biologia)	2	2
Geografia	1	2
Tic	2	2
Diritto - economia	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	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 compresenza con altri docenti - compresenza del docente di Alimentazione

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - INDIRIZZO: SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

MATERIE	BIENNIO COMUNE		CLASSE V
	Classe III <i>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e distribuzione delle pietanze e delle bevande</i>	Classe IV	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2
Lingua spagnolo	3	3	3
Lingua francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto - economia	4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3(1)	5(1)
Laboratorio di Cucina	6	7	6
Scienze motorie	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1
TOTALE ORE settimanali	32	32	32

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	Susanna Carobbi	Francesca Orlandi	Francesca Orlandi
Matematica	Orsi Gabriele	Orsi Gabriele Michela Settesoldi Mirco Biagioni	Silvia Matteucci
Inglese	Lisa Gonnella	Lisa Gonnella	Lisa Gonnella
Francese	Silvia Graziani	Francesca Guidi	Sara Organelli
Spagnolo	Agnese Tintori	Chiara Tolomei	Matteo Poletti
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	Daniele Mangiafave	Daniele Mangiafave	Daniele Mangiafave
Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Nicola Pace	Polizzi Adriana	Polizzi Adriana
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Valerio Mineo	Mery Brunini	Valerio Mineo
Scienze motorie e sport.	Maria Chiara Marchetti	Maria Chiara Marchetti	Maria Chiara Marchetti
Religione	Maria Elena Bertoli	Marco Tomei	Federica Maria Rita Di Miceli
Sostegno	-----	Cassetta Stefano Barbara Piergallina	-----

Il presente anno scolastico 2022/2023 ha visto avvicinarsi nuovi insegnanti nelle materie di:

- Francese
- Matematica
- Scienza e Cultura dell'Alimentazione
- Spagnolo
- Religione

QUADRO SINTETICO DELLA CONTINUITÀ DIDATTICA NEL QUINTO ANNO DI CORSO:

Materia	Insegnante	Docente della classe negli anni di corso
Italiano – Storia	Francesca Orlandi	Quarto e Quinto
Inglese	Lisa Gonnella	Terzo Quarto e Quinto
Francese	Sara Organelli	Quinto
Spagnolo	Matteo Poletti	Quinto
Matematica	Silvia Matteucci	Quinto
Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.	Polizzi Adriana	Quarto e Quinto
Scienza e cultura dell'alimentazione	Valerio Mineo	Quinto
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Daniele Mangiafave	Terzo Quarto e Quinto
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Luciano Capuano	Quinto
Scienze motorie e sportive	Maria Chiara Marchetti	Terzo Quarto e Quinto
Religione	Federica Maria Rita Di Miceli	Quinto

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DEL QUINTO ANNO DI CORSO (2022/2023)

<i>IOLANDA BOCCI</i>	<i>Dirigente scolastico</i>
FRANCESCA ORLANDI	Italiano - Storia
LISA GONNELLA	Inglese
SARA ORGANELLI	Francese
SILVIA MATTEUCCI	Matematica
MATTEO POLETTI	Spagnolo
POLIZZI ADRIANA	Diritto tecn. Ammin.ve delle strutture ric.
VALERIO MINEO	Scienza e cultura dell'alimentazione
DANIELE MANGIAFAVE	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
LUCIANO CAPUANO	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
MARIA CHIARA MARCHETTI	Scienze motorie
FEDERICA MARIA RITA DI MICELI	Religione

PROFILO DELLA CLASSE

Elenco degli allievi

1	A.D
2	B.Z.
3	B.J.
4	B.D.
5	C.S.
6	C.G.
7	E.G.
8	E.C.
9	L.F.
10	S.P.
11	T.M.
12	V.A.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 12 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, Lucca, Pescaglia) 9 studenti
- dalla Media Valle del Serchio (Barga): 1 studente
- dalla Garfagnana (Pieve Fosciana): 2 studenti

PROVENIENZA GEOGRAFICA ALUNNI

Residenza	
Piana di Lucca	9
Mediavalle	1
Garfagnana	2

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 12 studenti che compongono la 5 KB 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.

In sintesi, si può attestare una situazione della classe in cui la maggior parte degli studenti presenta una preparazione in media discreta. 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, in particolare nel corso degli anni precedenti 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 extrascolastico, 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: <i>Comprendere</i> messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); <i>Rappresentare</i> eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.		Pienamente raggiunto
	x	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe

Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.		Pienamente raggiunto
	x	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.		Pienamente raggiunto
	X	Raggiunto dalla maggioranza della classe
		Raggiunto solo da alcuni elementi della classe

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

<i>Competenze</i>	Aree di apprendimento*				
	Linguistico - comunicati ve	Storico- sociali	Logico- matemati che	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	7		8		
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	3	9	2	4	
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	2	3	2	8	12

* Ciascuna cella numerica riporta il numero degli alunni rispettivo

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI (EVENTI, CONCORSI, CORSI, BANCHETTI)

- Simulazione d'azienda
- Corso sulla sicurezza
- Visita guidata a Bologna presso il “ REAL BODIES
- Corso HACCP
- Corso BLSD
- Orientamento post diploma borsa lavoro presso Villa Bottini a Lucca
- Orientamento post diploma a cura di Giovani Sì - Regione Toscana presso l' ISI Barga
- Progetto Fratres
- Progetto Sorriso
- Visita guidata alla mostra di Olafur Elliasson a Palazzo Strozzi a Firenze intitolata “Nel tuo tempo”.

WORK EXPERIENCE

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

CONFIGURAZIONE DELLA COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO CONCLUSIVO

Il Consiglio di classe, sulla base del decreto n. 11 del 25 Gennaio 2023, che ha stabilito che la prima prova scritta di italiano è affidata al commissario esterno, la seconda prova scritta di scienza e cultura degli alimenti è affidata al commissario interno e che le altre discipline affidate ai commissari esterni sono lingua inglese e matematica, designa come commissari interni i seguenti docenti:

Prof. VALERIO MINEO	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
Prof. DANIELE MANGIAFAVE	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
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) il 04 Aprile 2023 e una prova scritta di scienza e cultura degli alimenti (seconda prova) il 23 Marzo 2023. Nella seconda metà di maggio, sarà effettuata una seconda simulazione della prima prova scritta in data da definire e una seconda simulazione di scienza e cultura degli alimenti (seconda prova scritta) in data 18 Maggio. Allegato al presente documento piano triennale PCTO.

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI: CONTENUTI E METODOLOGIE

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua straniera inglese

Lingua straniera francese

Lingua straniera spagnolo

Diritto tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina

Religione

Scienze motorie e sportive

Scienza e cultura dell'alimentazione

Matematica

Educazione Civica



ISI di Barga

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	5 KB
Disciplina	ITALIANO
Ore settimanali	4
Docente	ORLANDI FRANCESCA
Anno scolastico	2022-2023

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.
Positivismo, Determinismo, materialismo; Naturalismo e Verismo Settembre	1	Più che sufficiente
Verga: vita, stile, temi, opere. Il ciclo dei vinti: temi, trama, tecniche narrative. Approfondimento: <i>I Malavoglia</i> , collegamento con la Storia; il discorso indiretto libero; impersonalità, regressione e straniamento; l'ideale dell'ostrica; lettura, analisi e commento di brani tratti dall'opera quali <i>Prefazione</i> , Primo capitolo: <i>la famiglia Malavoglia</i> , Capitolo 15: <i>Il ritorno e l'addio di 'Ntoni</i> . Approfondimento: lettura e analisi della novella <i>Libertà</i> .	3	discreto

Settembre-Ottobre		
Esercitazioni pratiche sulle tipologie testuali della prima prova scritta d'esame e sul riassunto. Tutto l'anno	3	Più che sufficiente
Il Decadentismo: Estetismo e Simbolismo. Approfondimenti: Lettura e analisi delle poesie <i>Corrispondenze</i> e <i>L'albatro</i> di Baudelaire. Ottobre	1	Più che sufficiente
Pascoli: vita, stile, opere. Approfondimenti: il fanciullino, la poetica delle piccole cose, il nido, la sinestesia, il fonosimbolismo, l'onomatopea; lettura, analisi e commento delle poesie <i>X Agosto</i> , <i>L'Assiuolo</i> , <i>Nebbia</i> , <i>Il Gelsomino notturno</i> . Novembre-Dicembre	2	discreto
D'Annunzio: vite, opere, stile. L'influsso di Nietzsche, la teoria del superuomo, il panismo; collegamenti con la Storia. <i>Il Piacere</i> : trama, tecniche narrative; lettura, analisi e commento del brano tratto dal Libro I, cap. III <i>Il ritratto di un esteta</i> . Le <i>Laudi</i> : architettura, stile. Lettura, analisi e commento della poesia <i>La pioggia nel pineto</i> . Approfondimento: confronto fra poeti. Dicembre	3	discreto
Ungaretti: vita, opere, pensiero e poetica. Approfondimenti: collegamento con la Storia; lo sperimentalismo. <i>L'Allegria</i> : titolo, struttura, l'essenzialità, il verso libero, autobiografismo, guerra e ricordi, precarietà e fratellanza, strazio e forza vitale, natura, la parola pura, l'analogia, lo scardinamento della sintassi, l'abolizione della	4	discreto

<p>punteggiatura, lo spazio bianco.</p> <p>Lettura, analisi e commento delle <i>poesie Soldati, Veglia, San Martino del Carso, I fiumi, Mattina.</i></p> <p>Confronto fra poeti, anche con Leopardi.</p> <p>Gennaio-Febbraio</p>		
<p>La psicanalisi e il romanzo della crisi: lettura e commento del brano la <i>Madeleine</i>, tratto da <i>La ricerca del tempo perduto</i> di Proust. Collegamenti col percorso enogastronomico.</p> <p>Febbraio</p>	1	Più che sufficiente
<p>Svevo: vita, opere, pensiero e poetica; la formazione culturale, da Schopenhauer, Darwin, Dostoevskij a Joyce e Freud; le tecniche narrative: l'oscillazione tra passato e presente, la sfasatura tra l'io narrante e l'io narrato.</p> <p>Approfondimento: collegamenti con la storia e riflessioni sul concetto di cittadinanza, l'essere triestino.</p> <p><i>La coscienza di Zeno</i>: trama, genesi e genere, struttura, il concetto di coscienza, la figura dell'inetto, la critica verso la società, la visione apocalittica, il tempo misto, la lingua non letteraria, l'esplorazione dell'inconscio, il narratore inattendibile, il monologo interiore, l'ironia</p> <p>Lettura analisi e commento di brani tratti dall'opera quali <i>Prefazione e Preambolo</i> (capp. 1-2); <i>l'ultima sigaretta</i> (cap. 3, il fumo); <i>un rapporto conflittuale</i> (cap. 4); <i>un salotto mai più interdetto</i> (cap. 5, storia del mio matrimonio); <i>la guerra m'ha raggiunto!</i> (cap. 8); una catastrofe inaudita (cap. 8, psico-analisi).</p> <p>Marzo</p>	5	discreto
<p>Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica. Pirandello e il fascismo.</p> <p>Il teatro e l'innovazione, il teatro nel teatro: confronto con Goldoni e Shakespeare; l'umorismo, il sentimento</p>	6	discreto

<p>del contrario, le maschere, crisi dei valori e frantumazione dell'io, alienazione, relativismo conoscitivo, realtà multiforme, emarginazione, immersione nel flusso vitale della natura, vita vs forma, critica della società, pregiudizi, convenzioni vs estraneazione, incomunicabilità, follia e surrealismo.</p> <p>Le novelle, temi, tecniche narrative dell'intreccio libero e vario, il discorso indiretto libero; lettura e analisi delle novelle <i>Il treno ha fischiato</i> e <i>La patente</i>.</p> <p>Lettura, analisi e commento di brani tratti dal saggio <i>L'Umorismo</i>.</p> <p><i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>: trama, temi, innovazioni; lettura drammatizzata, analisi e commento dell'inizio del dramma.</p> <p><i>Così è (se vi pare)</i>: trama, temi, lettura drammatizzata e analisi delle scene 5, 6, 7, 8 e 9 dell'atto terzo.</p> <p><i>Uno, nessuno, centomila</i>: composizione, struttura, vicenda.</p> <p><i>Il fu Mattia Pascal</i>: trama e struttura.</p> <p>Confronto fra scrittori.</p> <p>Aprile-Maggio</p>		
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
X	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali
X	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
X	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici
X	Lettura e analisi guidata e non di testi letterari e di vario genere
X	Esperienze di produzione scritte personali, argomentative e di analisi del testo

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

x	Libro di testo: M. Sambugar, G. Salà, <i>Letteratura Viva, Dal Positivismo alla letteratura contemporanea</i> , La Nuova Italia Editrice
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web
X	Lavagna/LIM
X	Proiettore audio-video
x	Sintesi, schemi, mappe, griglie di analisi

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Griglie di valutazione per il triennio (scritto e orale)
Impegno
Percorso del singolo alunno
Osservazioni sistematiche

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

X	Esercitazioni pratiche
x	Produzione di testi di varia tipologia e di differente scopo comunicativo (argomentativo-espositivo) - Riassunti- Produzione di relazioni individuali e/o di gruppo
x	Analisi del testo letterario in prosa - Analisi del testo poetico
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 in generale ha dimostrato una più che sufficiente capacità di esprimere un proprio giudizio personale in merito ai contenuti acquisiti e di collegamento fra argomenti diversi della stessa materia ed eventi storici. Un ristretto gruppo di studenti ha raggiunto una buona preparazione, distinguendosi nella capacità di rielaborazione ed analisi; lo stesso ha mostrato interesse, impegno e partecipazione abbastanza continui. La maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello più che sufficiente, a tratti discreto, mostrando impegno e partecipazione; per un piccolo gruppo, nonostante un certo miglioramento, sarebbe stato necessario un impegno ed una partecipazione più costanti, dimostrando alcune difficoltà sia nella produzione scritta che nell'esposizione orale (organizzazione e pianificazione delle idee e del materiale).

In generale la maggior parte della classe ha raggiunto i seguenti obiettivi:

Conoscere gli aspetti determinanti della biografia e delle opere di un autore

Conoscere gli elementi fondamentali della poetica di un autore

Saper leggere, analizzare, comprendere ed interpretare un testo letterario e saperne individuare le tematiche, il significato, lo stile e le principali caratteristiche compositive e strutturali

Saper confrontare opere, autori e correnti letterarie in modo da individuare analogie e differenze

Saper argomentare con coerenza logica, coesione e organicità il colloquio orale

Saper usare un adeguato registro linguistico a seconda della situazione comunicativa

Saper esprimere un proprio giudizio personale in merito ai contenuti acquisiti collegandoli a contesti culturali diversi nel tempo e nello spazio

Saper scrivere testi coerenti e coesi utilizzando un linguaggio appropriato, ideati e pianificati adeguatamente alla consegna e alla tipologia testuale richiesta

Individuare collegamenti in ambito storico-letterario, comprendendo la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzandoli

Barga, 15 Maggio 2023

La docente

Prof.ssa Francesca Orlandi



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 KB
Disciplina	STORIA – ED. CIVICA
Ore settimanali	2
Docente	ORLANDI FRANCESCA
Anno scolastico	2022-2023

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 approfondimen- to: ottimo/buono/di- screto/suff.
Ripasso dei moti degli anni '20 e '30 dell' Ottocento. Il '48. La Prima e la Seconda Guerra d'Indipendenza. Borghesia e proletariato. Settembre	2	Più che sufficiente
L'Unità d'Italia. Cavour, Garibaldi, il brigantaggio, analfabetismo, mancanza di infrastrutture, debito pubblico, denutrizione. Approfondimento: visione del film <i>Il Gattopardo</i> Ed. Civica: la Costituzione oggi Settembre-Ottobre	1	discreto
La Terza Guerra d'Indipendenza. Roma capitale, la questione	1	discreto

meridionale. Ottobre		
L'Italia Umbertina. Destra e Sinistra storica. Depretis, Crispi. Ed. Civica: gli organi dello Stato oggi Ottobre	1	discreto
Il secondo Ottocento e i primi del Novecento, in Europa tra seconda rivoluzione industriale, società di massa, elettricità, petrolio, scoperte mediche, capitalismo, colonialismo ed imperialismo, terzo stato, comunismo, movimento operaio, lotta di classe, partiti, emigrazione, fotografia, cinematografo, la chimica al servizio dell'industria alimentare, consumismo, catena di montaggio, Belle époque, suffragio universale Ottobre-Novembre	1	Più che sufficiente
L'età giolittiana, tra crescita economica, sviluppo industriale, scioperi nazionali, colonialismo, neutralità dello Stato, riforme sociali, suffragio universale maschile, tutela dell'ordine pubblico e dei lavoratori, istruzione, protezionismo, patto Gentiloni, leggi speciali per il Mezzogiorno, nazionalizzazione delle ferrovie, trasformismo. Novembre	2	discreto
Le premesse della Prima Guerra Mondiale: sviluppo industriale della Germania, la questione balcanica e l'Impero austro-ungarico, l'irredentismo italiano, gli scontri istituzionali in Gran Bretagna, il caso Dreyfus in Francia, l'arretratezza della Russia, Triplice Intesa e Triplice Alleanza. Dicembre	1	discreto
La Prima Guerra Mondiale: cause, fronte occidentale e orientale, l'entrata in guerra dell'Italia, la fine, le conseguenze. La pace instabile, i 14 punti di Wilson, la Società delle Nazioni e il principio di autodeterminazione dei popoli, la Spagnola. Approfondimento: visione dei film <i>La scelta di Maria</i> e <i>Niente di nuovo dal fronte occidentale</i>	2	discreto

Dicembre-Gennaio		
<p>La Rivoluzione russa, soviet, dittatura del proletariato, Lenin, abolizione della proprietà privata, Nep, l'avvento di Stalin, industrializzazione forzata, stato totalitario, deportazione degli oppositori nei gulag, grandi purghe.</p> <p>Febbraio</p>	3	discreto
<p>I totalitarismi: confronti e analogie</p> <p>Febbraio</p>	1	discreto
<p>L'Italia post guerra. Il biennio rosso, la spaccatura della Sinistra, la vittoria mutilata. Il Fascismo e Mussolini, i fasci, la violenza, dallo stato parlamentare allo stato autoritario, la marcia su Roma, l'assassinio di Matteotti, le leggi fascistissime, l'autarchia, il colonialismo e le inique sanzioni, la costruzione del consenso, la censura, successi e fallimenti economici, la campagna demografica, i Patti Lateranensi.</p> <p>Ed. Civica: gli organi dello Stato oggi</p> <p>Febbraio</p>	2	discreto
<p>La Germania dopo il trattato di Versailles, la Repubblica di Weimar, l'inflazione. Hitler e il Nazismo: differenze e consonanze con Mussolini, il programma politico e la nazificazione della Germania, l'arianesimo, l'anticomunismo, l'antisemitismo, il razzismo, la guerra, la violenza, lo spazio vitale, le leggi speciali e lo stato totalitario, la fine della libertà di stampa, la notte dei lunghi coltelli, terzo Reich, riarmo, le leggi di Norimberga e l'inizio del terrore, dai campi di concentramento ai di sterminio, l'Olocausto.</p> <p>Approfondimento: visione del film <i>La tregua</i></p> <p>Marzo</p>	2	discreto
<p>La seconda Guerra Mondiale: dalla guerra in Spagna all'Asse Roma-Berlino alle leggi razziali in Italia, dall'inerzia di Francia e Inghilterra all'Anschluss alla conferenza di Milano, dal patto Molotov-von Ribbentrop alla guerra lampo. Asse e Alleati. Prima e seconda fase. La battaglia dell'Inghilterra, l'invasione della Russia, la Carta Atlantica, l'attacco del Giappone agli Stati Uniti, il 1943 anno della svolta, la fine, le</p>	2	discreto

<p>bombe atomiche, la Resistenza.</p> <p>Approfondimento: visione del film <i>Operazione Valchiria</i></p> <p>Aprile-Maggio</p>		
<p>La guerra parallela dell'Italia e la Resistenza. Inadeguatezza militare e dipendenza dalla Germania, guerra civile, partigiani, sconfitta in Russia, Africa e Grecia, sbarco degli Alleati, sfiducia e arresto di Mussolini, armistizio con gli Alleati, resa dei Tedeschi, Liberazione, esecuzione di Mussolini, le foibe.</p> <p>Ed. Civica: la Costituzione oggi</p> <p>Maggio</p>	1	discreto
<p>Il secondo dopoguerra: un terribile bilancio, la nascita di due superpotenze (Usa e Urss), democrazia, libero mercato, Stato totalitario, comunismo, economia controllata, Piano Marchall, Conferenza di Potsdam, Conferenza di Jalta, nuovi assetti, divisione dell'Europa in due blocchi, il Processo di Norimberga, la Guerra Fredda.</p> <p>Maggio</p>	1	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
X	Lettura e analisi guidata e non di testi letterari e di vario genere
X	Esperienze di produzione scritte personali, argomentative e di analisi del testo

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

x	Libro di testo: De Vecchi, Giovannetti, <i>La Nostra Avventura 3, ed. rossa servizi enogastronomia osp alberghiero</i> , Mondadori
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web
X	Lavagna/LIM
X	Proiettore audio-video
x	Sintesi, schemi, mappe

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Test verbali strutturati o non strutturati sull'acquisizione dei contenuti, sulla capacità di collegare eventi, fatti e fenomeni e di collocarli nello spazio e nell'asse temporale, di connettere e comprendere cause ed effetti, sulla capacità espositiva, sulla conoscenza del lessico specifico.
Impegno
Percorso del singolo alunno
Osservazioni sistematiche

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

	Prove di ascolto
X	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	Esercitazioni pratiche
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 in generale ha dimostrato una discreta capacità di esprimere un proprio giudizio personale in merito ai contenuti acquisiti, di collegamento fra argomenti diversi della stessa materia ed eventi, fatti e fenomeni e di connessione e comprensione di cause ed effetti. La classe, inoltre, ha mostrato interesse, impegno e partecipazione attivi e abbastanza continui. Un piccolo gruppo di studenti ha raggiunto una buona preparazione, distinguendosi nella capacità di rielaborazione ed analisi; la maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello discreto.

In generale la maggior parte della classe ha raggiunto i seguenti obiettivi:

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

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.

Cogliere i nessi temporali che segnano l'evoluzione degli eventi ed individuare i caratteri peculiari del periodo storico di riferimento in una dimensione diacronica e sincronica.

Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo.

Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.

Adoperare correttamente il lessico, i termini, le categorie e i concetti fondamentali della disciplina.

Conoscere i principali avvenimenti e fenomeni storici, le trasformazioni e le problematiche ad essi connesse e le coordinate spazio-tempo che li determinano.

Stabilire le relazioni di causa ed effetto ed operare confronti fra situazioni storiche comparabili.

Conoscere gli eventi fondamentali che consentono di comprendere la realtà del mondo contemporaneo.

Distinguere i molteplici aspetti di un evento o di un processo e l'incidenza in esso dei diversi

soggetti storici (individui, gruppi sociali, etnie, nazioni, stati ecc.).

Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza.

Orientarsi e comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana.

Conoscere Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana, il concetto e le funzioni del Parlamento, del Governo, del Presidente della Repubblica, della magistratura e della Corte Costituzionale.

Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-Stato, anche in relazione agli obiettivi da conseguire.

Conoscere i principi della cittadinanza attiva.

Conoscere le principali tematiche e fenomeni geopolitici, economici e sociali che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea.

Barga, 15 Maggio 2023

La docente

Prof.ssa Francesca Orlandi

**ISI di Barga**

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e

l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

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

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA F.lli Pieroni
Classe	5 KB
Disciplina	Inglese
Ore settimanali	2
Docente	Lisa Gonnella
Anno scolastico	2022/2023

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/di screto/suff.
SUSTAINABILITY <ul style="list-style-type: none">- The sustainable diet- The double pyramid (food and environmental pyramid)- Local vs global food system- Sustainable agriculture and livestock- Km 0 products- Farmers markets- GMOs vs organic food- Good, clean, fair: slow food <p>(Gli studenti hanno preparato una presentazione su una ricetta eco sostenibile)</p>	Modulo 1	Buono
FOOD WASTE and MASSIMO BOTTURA (eco chef) <ul style="list-style-type: none">- Food waste (causes and tips to reduce food waste, anti-food waste app "Too good to go")- Massimo Bottura (Documentary: episode 1 season 1 "Chef's table")<ol style="list-style-type: none">1. The social recipe: <i>Risotto cacio e pepe</i>2. Cookery book: <i>Bread is gold. Extraordinary meals with ordinary ingredients</i>3. Soup kitchen: Refettorio Ambrosiano	Modulo 2	Buono
FOOD AND ALLERGIES	Modulo 3	Buono

<ul style="list-style-type: none"> - Allergies and intolerances - Celiac disease - Eu law on food information to consumers (allergens on food labels and menus) - Dealing with people with food allergies and intolerances - Cooking for special needs: free-from recipes 		
FOOD SAFETY <ul style="list-style-type: none"> - Food contamination: physical, chemical, microbial contamination/ Direct-indirect contamination - Food poisoning and people more at risk - The danger zone and ideal conditions for bacterial growth - Preventing food contamination: HACCP plan (Safe storage and handling) - Food preservation methods 	Modulo 4	Buono
ITALIAN FOOD <ul style="list-style-type: none"> - The Mediterranean diet - Food quality labels: PDO, PGI, TSG 	Modulo 5	Buono

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

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

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Barga, 15 Maggio 2023

La docente

Prof.ssa Lisa Gonnella



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e

l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

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

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA "F.lli Pieroni"
Classe	5KB
Disciplina	Lingua francese
Ore settimanali	3
Docente	Organelli Sara
Anno scolastico	2022 - 2023

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
La Francia metropolitana : specialità gastronomiche della Francia metropolitana, i formaggi francesi, le regioni francesi e la loro gastronomia - settembre e ottobre 2022 - valutazione orale	1	Buono
Diete e nutrizione : i gruppi alimentari, gli alimenti biologici, gli OGM, la dieta mediterranea, allergie e intolleranze, la dieta per celiaci, la dieta per la donna incinta, i disturbi alimentari, alcune diete alternative - novembre e dicembre 2022 - valutazione scritta	1	Ottimo
Alimentazione sostenibile : principi dell'alimentazione sostenibile, i consigli della FAO, l'Obiettivo 2 dell'Agenda 2030, le strategie dell'Unione Europea per sostenere l'alimentazione sostenibile, lo spreco alimentare - gennaio 2023 - valutazione orale	1	Ottimo
I marchi di qualità : AOP, AOC, IGP, STG, il logo AB e l'Eurofeuille, il Label Rouge - febbraio 2023 - valutazione scritta	1	Buono

La Francofonia : definizione, nascita e sviluppo, Paesi che fanno parte dell'Organizzazione mondiale della Francofonia, la lingua francese nel mondo - marzo 2023 - valutazione scritta	1	Buono
Il sistema politico francese (Educazione Civica) : i simboli della Francia, le 5 Repubbliche, l'organizzazione dei poteri, il sistema politico francese a confronto con quello italiano, il ruolo della Francia nella nascita dell'Unione Europea - aprile 2023 - valutazione scritta	1	Ottimo
“Le Petit Prince” A. de Saint - Exupéry : lettura, traduzione e commento del libro “Il Piccolo Principe” di Antoine de Saint - Exupéry - maggio 2023 - valutazione orale	1	Ottimo

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

✓	Libro di testo: Saveurs de France, I. Médeuf, B. Monaco, A. Bailly, Eurelle ed. Sublime - Oenogastronomie et service, C. Duvallier, ELI ed.
✓	Fotocopie/dispense fornite dal docente
✓	Riviste/Giornali/Siti web: France24, TV5 Monde, Youtube
✓	Lavagna/LIM

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Valutazione delle competenze di comprensione di un testo scritto
Valutazione delle competenze di produzione scritta
Valutazione della produzione orale
Valutazione dell'utilizzo appropriato e corretto della lingua, sia allo scritto che all'orale

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

✓	Prove orali
	Prove di ascolto
✓	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	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

Conoscenza della cultura culinaria francese e di alcune regioni della Francia con le rispettive specialità gastronomiche
Saper parlare di alimentazione, di elementi nutritivi e delle differenti tipologie di diete
Saper parlare di alimentazione sostenibile, di spreco alimentare e saper illustrare le possibili soluzioni
Conoscere i differenti marchi di qualità dei prodotti agroalimentari francesi ed europei
Conoscere e saper e descrivere il sistema politico francese, la sua storia e i suoi simboli
Conoscere quale è il ruolo della Francia nell'Unione Europea e quale è la presenza della lingua francese nel mondo
Capacità di saper esprimere le conoscenze acquisite allo scritto e all'orale

Barga, 15 maggio 2023

La docente

Prof.ssa Sara Organelli

**ISI di Barga**Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

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

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA "F.lli Pieroni"
Classe	5KB
Disciplina	Educazione civica
Ore totali	4
Docente	Organelli Sara
Anno scolastico	2022 - 2023

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/ discreto/suff.
Il sistema politico francese (Educazione Civica) : i simboli della Francia, le 5 Repubbliche, l'organizzazione dei poteri, il sistema politico francese a confronto con quello italiano, il ruolo della Francia nella nascita dell'Unione Europea - aprile 2023 - valutazione scritta	1	Ottimo

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
✓	Discussioni in classe su articoli, filmati o altri materiali didattici

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

	Libro di testo:
✓	Fotocopie/dispense fornite dal docente
✓	Riviste/Giornali/Siti web: France24, TV5 Monde, Youtube
✓	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Valutazione delle competenze di comprensione di un testo scritto
Valutazione delle competenze di produzione scritta

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

✓	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
✓	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
✓	Prove scritte
	Prove orali
	Prove di ascolto
	Ricerche/relazioni/lavori di gruppo
	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 e saper e descrivere il sistema politico francese, la sua storia e i suoi simboli
Conoscere quale è il ruolo della Francia nell'Unione Europea
Capacità di saper esprimere le conoscenze acquisite allo scritto e all'orale

Barga, 15 maggio 2023

La docente

Prof.ssa Sara Organelli

**ISI di Barga**

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Classe	5 KB
Disciplina	SPAGNOLO- ED. CIVICA
Ore settimanali	3
Docente	MATTEO POLETTI
Anno scolastico	2022/2023

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 approfondim ento: ottimo/buono/ discreto/suff.
GASTROMAPA DI SPAGNA: RICETTE	1	BUONO
GEOGRAFIA DELLA SPAGNA: TERRITORIO E CLIMI	1	SUFFICIEN TE
SPAGNA AMMINISTRATIVA E POLITICA: LINGUE UFFICIALI, COMUNITÁ AUTONOME ED ECONOMIA	1	SUFFICIEN TE
RISTORAZIONE: SERVIZI, TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE, TENDENZE ATTUALI (TAPAS), DENOMINAZIONI DI ORIGINE E PRODOTTI SPAGNOLI	2	BUONO

EXCURSUS SULLA STORIA DI SPAGNA: DALLE ORIGINI AL DESASTRE DEL 1898	2	SUFFICIENTE
STORIA DELLA SPAGNA DEL XX SECOLO: GUERRA CIVILE E FRANCHISMO(FINO AL 1975)	1	SUFFICIENTE
EDUCAZIONE CIVICA: GLI ORGANI DELLO STATO SPAGNOLO	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
	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: "Al Gusto", Loescher Editore "Una Vuelta por la Cultura Hispana", Zanichelli
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente - Utilizzo di schemi condivisi sulla piattaforma Classroom
X	Lavagna/LIM
x	Altro: Classroom

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione periodica e finale si è basata sull'osservazione sistematica nel modo di partecipazione degli studenti al dialogo
formativo. Le strategie di verifica sono state rivolte a seguire i processi di apprendimento e accertare il profitto maturato dagli
alunni e il livello del conseguimento degli obiettivi formativi programmati. La valutazione sommativa ha assunto la funzione di
bilancio dell'attività scolastica svolta.

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

<p>Per gli obiettivi specifici risultano complessivamente raggiunti in quanto la classe, a diversi livelli, ha acquisito le richieste conoscenze, capacità e abilità.</p>
<p>CONOSCENZE: gli studenti hanno una discreta conoscenza degli elementi della storia contemporanea della Spagna con particolare riferimento agli eventi del XX secolo. Conoscono le principali tradizioni e usanze enogastronomiche della Spagna.</p>
<p>CAPACITÀ e ABILITÀ: gli studenti sono in grado di interagire correttamente e con un lessico adeguato sia in ambito quotidiano che in ambito professionale, sempre a un livello sufficiente e solo in alcuni casi buono. La maggior parte degli studenti è in grado di individuare ed elaborare informazioni orali e scritte utilizzando un linguaggio adeguato e sufficientemente corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale.</p>

Barga, 15 maggio 2023

Il docente

Prof. POLETTI MATTEO

**ISI di Barga**

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e

l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

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

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA F.lli Pieroni
Classe	5 Cucina Sez. B
Disciplina	Diritto e Tecniche amministrative della struttura aziendale
Ore settimanali	4
Docente	Prof.ssa Adriana Polizzi
Anno scolastico	2022/2023

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento:
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	U.D. 3	BUONO
Il turismo Il mercato turistico nazionale e internazionale Domanda e offerta turistica Il Turismo sostenibile	U.D. 3	BUONO
Il marketing Il marketing strategico, operativo e turistico. Il piano di marketing, l'analisi SWOT marketing mix e forme di comunicazione	U.D. 4	BUONO
La normativa del settore turistico –ristorativo Il Testo unico sulla sicurezza sul lavoro (TUSL) L'igiene e la sicurezza alimentare.	U.D. 2	BUONO
I marchi Le abitudini alimentari e l'economia del territorio Evoluzione delle abitudini alimentari i prodotti a km zero e i presidi slow food. I marchi di qualità alimentare	U.D. 3	BUONO

METODOLOGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM.
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 3 Rascioni / Ferriello Ed. Tramontana
X	Fotocopie e dispense fornite dal docente
X	Riviste di settore Giornali Siti web
X	Lavagna LIM
X	Altro: sintesi mappe ppt su classroom

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF dell'ISI di Barga. Si sono adottati criteri basati sulla 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, aperta e multipla)
X	Prove scritte
X	Prove orali
X	Ricerche/relazioni e lavori di gruppo
X	Esercitazioni pratiche
X	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni con certificazione DSA e per alunni indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha partecipato con adeguato interesse al dialogo didattico-educativo. Tenuto conto delle metodologie di studio e di apprendimento di ciascuno, nel complesso sono stati raggiunti gli obiettivi minimi dalla totalità della classe. Alcuni studenti hanno raggiunto una preparazione ottima

Barga, 15 Maggio 2023

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	IPSEOA F.lli Pieroni
Classe	5 Cucina Sez. B
Disciplina	EDUCAZIONE CIVICA
Ore	4
Docente	Prof.ssa Adriana Polizzi
Anno scolastico	2022/2023

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri- disciplinari	Livello di approfondim- ento:
<ul style="list-style-type: none">• Unione Europea La nascita e l'evoluzione dell'UE Gli Organi dell'UE La storia dell'integrazione europea	U.D.4	BUONO

METODOLOGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM.
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: Educazione civica ed ambientale AA.VV Volume per il secondo biennio Rizzoli Education
X	Fotocopie e dispense fornite dal docente
X	Siti web
X	Lavagna LIM

X	Altro: sintesi mappe power point su classroom
----------	---

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF dell'ISI di Barga. Si sono adottati criteri basati sulla 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, aperta e multipla)
X	Prove orali
X	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni con certificazione DSA e per alunni indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli studenti sanno 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.
Sanno riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basano.

Barga, 15 Maggio 2023

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	IPSEOA "f.lli Pieroni"
Classe	5 KB
Disciplina	ENOGASTRONOMIA sett. Cucina- ED.CIVICA (2 ore)
Ore settimanali	6+1 (compresenza)
Docenti	Prof.ri Daniele Mangiafave/ Luciano Capuano

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Contenuto disciplinare sviluppato	Livello di approfondimento: (ottimo/buono/discreto/sufficiente)
La cultura dell'alimentazione: prodotti alimentari DOP, IGP e STG.	BUONO
Il piano HACCP per la salute del consumatore. Conservazione degli alimenti: un problema antico. La conservazione con metodi fisici. La conservazione con metodi chimici. La conservazione con metodi chimico-fisici e biologici. I nuovi strumenti per la sicurezza alimentare: la filiera alimentare, la tracciabilità e la rintracciabilità.	OTTIMO
Il mercato ristorativo e la neo-ristorazione: la ristorazione collettiva e la ristorazione commerciale, il fast-food, il self-service.	BUONO
La gastronomia e la cultura italiana, regione per regione. Piatti tipici e vini, percorso enogastronomico.	BUONO
Il Catering ed il Banqueting	SUFFICIENTE
Esercitazioni pratiche di vari piatti e tipologie culinarie	OTTIMO
EDUCAZIONE CIVICA: LO SVILUPPO SOSTENIBILE (AGENDA 2030)	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.)
	Lezione attiva con osservazione di materiali, con l'ausilio di LIM, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali
	Organizzazione di lavori di gruppo, con raccolta dati e informazioni su argomenti specifici e/o produzione di testi o documenti multimediali
	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
X	Discussioni in classe su articoli, filmati o materiali di laboratorio
X	Lezioni sul campo
X	Esperienze laboratoriali con produzione di relazioni scritte

MEZZI DIDATTICI/STRUMENTI UTILIZZATI

Tecniche di cucina e pasticceria – PLAN editore - ALMA

Schede regionali e materiale didattico personale.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI: sono stati utilizzati:

Spuntare le celle di pertinenza con una x	<i>Il docente si è avvalso delle seguenti tipologie diverse di verifica:</i>
	Prove scritte tradizionali
	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
X	Prove orali
	Prove di ascolto
X	Esercitazioni pratiche
X	Osservazioni sistematiche

OBIETTIVI RAGGIUNTI

LA MAGGIORANZA DELLA CLASSE SA ADATTARE L'ORGANIZZAZIONE E LA PRODUTTIVITA' DEI SERVIZI RISTORATIVI IN FUNZIONE DEL TIPO DI AZIENDA IN CUI SONO COLLOCATI, DELLE CARATTERISTICHE CHE ASSUME LA DOMANDA E DELLE NUOVE POSSIBILITA' CHE OFFRE L'INDUSTRIA ALIMENTARE IN MODO SUFFICIENTE ED IN MOLTI CASI DISCRETO, BUONO E OTTIMO. GLI ALUNNI SI SONO MOSTRATI DISPONIBILI VERSO L'INSEGNANTE E VERSO LA MATERIA. RIGUARDO ALLE PROBLEMATICHE ANALIZZATE LA CLASSE SI E' ANIMATA IN DISCUSSIONI E CONFRONTI, DOVE GLI ALLIEVI HANNO PARTECIPATO ATTIVAMENTE LA CLASSE CONOSCE IL CONCETTO DI SOSTENIBILITA' ALIMENTARE E DI CUCINA SOSTENIBILE COME ELEMENTO FONDAMENTALE : I PRODOTTI A KM 0 E I PRODOTTI SLOW FOOD. CONOSCE LE MATERIE PRIME SOSTENIBILI E I COMPORTAMENTI CORRETTI DA TENERE PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE.

Barga, 15 Maggio 2023

Firma del docente
Prof. Daniele Mangiafave

	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	Quinta Kb
Disciplina	Religione
Ore settimanali	1
Docente	Federica Maria Rita Di Miceli
Anno scolastico	2022-2023

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 approfondimen- to: ottimo/buono/di- screto/suff.
Storia della chiesa moderna e contemporanea		Discreto
Concilio Vaticano Secondo e principali documenti redatti		Discreto
Le dinamiche interiori protagoniste nel processo decisionale		Buono
Fondamenti di etica e morale		Discreto
Dialogo interreligioso		Buono

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

x	Libro di testo: "Arcobaleni" di Luigi Solinas, Ed. SEI.
x	Fotocopie/dispense fornite dal docente

x	Riviste/Giornali/Siti https://www.vatican.va/content/francesco/it/apost_exhortations.index.html	web:
x	Lavagna/LIM	
x	Proiettore audio-video	

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Ascolto attivo e interessato delle tematiche affrontate a lezione
Partecipazione attiva durante i dibattiti tematici eseguiti durante l'ora di lezione
Esposizione volontaria di ricerche eseguite a casa
Capacità espositive degli argomenti oggetto di interrogazione

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

Capacità di saper esprimere la propria fede in maniera matura e rispettosa
Adeguate conoscenze riguardo la storia della chiesa contemporanea specialmente dei principali documenti redatti durante il Concilio Vaticano Secondo
Buone capacità collaborative all'interno di piccoli gruppi
Buone capacità introspettive specialmente nel dare risposte a domande personali sul senso della vita e sulla vocazione personale
Saper riconoscere quando l'agire del singolo prende in considerazione il bene collettivo
Conoscenza del dialogo interreligioso e la sua importante funzione oggi

Barga, 15/05/2023

La docente

Prof.ssa Federica Maria Rita Di Miceli

**ISI di Barga**Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

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

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	Isi Barga
Classe	5 KB
Disciplina	Scienze Motorie e Sportive –ED.CIVICA (6)
Ore settimanali	2
Docente	Maria Chiara Marchetti
Anno scolastico	2022/23

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.
Camminate all'aperto	2	buono
Riscaldamento generale pre-attività sportiva	Sempre	buono
Potenziamento arti superiori, inferiori, addominali, dorsali	3	discreto
Stretching e yoga	2	discreto
Giochi di squadra	4	buono
EDUCAZIONE CIVICA Il primo Soccorso (BLS-D)	2	Ottimo

METODOLOGIE DIDATTICHE

<input checked="" type="checkbox"/>	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lezione tecnico-pratica
<input checked="" type="checkbox"/>	Lezione itinerante

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

	Libro di testo: _____
<input checked="" type="checkbox"/>	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
<input checked="" type="checkbox"/>	Palestra
<input checked="" type="checkbox"/>	Altro: Ambiente esterno alla scuola
	Altro: _____

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Osservazione sistematica del lavoro assegnato

Esame pratico al termine del corso BLS-D con istruttori interni ed esterni

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe, eccetto pochi elementi, ha dimostrato poca attitudine alle attività fisiche, impegnandosi poco anche quando venivano proposte attività dai loro compagni. Sostanzialmente gli obiettivi vengono raggiunti nel minimo stabilito tranne per pochi che hanno una più che buona valutazione

Superamento dell'esame BLS -D

Barga, 15 Maggio 2023

La docente

Prof.ssa Maria Chiara Marchetti



ISI di Barga

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSSAR "F.LLI PIERONI"
Classe	5 K B
Disciplina	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Ore settimanali	5
Docente	MINEO VALERIO
Anno scolastico	2022/2023

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

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

Contenuto disciplinare sviluppato	N. unità didattiche Monodisciplinari- Pluridisciplinari	Livello di approfondimento: (ottimo/buono/discreto/sufficiente)
Modulo 1: Elementi di dietologia ➤ - I L.A.R.N e il fabbisogno di nutrienti. ➤ - Linee guida per una sana alimentazione.	N. 3	Buono
➤ - Alimentazione per fasce di età (alimentazione in gravidanza, della nutrice, nella prima infanzia, nell'adolescenza, nella età adulta, nella terza età, nella collettività).	N.2	Buono
➤ - Alimentazione per tipologie dietetiche (dieta mediterranea e vegetariana) ➤ - Alimentazione in particolari condizioni patologiche (obesità, magrezza, aterosclerosi, ipertensione, diabete) ➤ - Allergie e Intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, Celiachia).	N. 5	Ottimo

Modulo 2: I Disturbi del Comportamento Alimentare - Anoressia nervosa. - Bulimia nervosa. - Disturbo da Alimentazione Incontrollata.	N. 2	Ottimo
Modulo 3: Le Piramidi Alimentari e Alimentazione e tumori - La Piramide Alimentare della Dieta Mediterranea - La Dieta Sostenibile (seguendo le linee guida della Sostenibilità ambientale) - Alimentazione e Tumori (sostanze ad attività cancerogena e sostanze ad attività anticancerogena).	N. 3	Ottimo
Modulo 4: Controllo, Qualità e Sicurezza alimentare A) Conoscere i punti fondamentali della sicurezza alimentare e del sistema HACCP. B) Comprendere l'importanza dell'igiene alimentare. C) Saper individuare gli aspetti qualitativi di un determinato prodotto.	N. 2	Discreto
Modulo 5: Igiene degli alimenti A) Individuazione delle principali cause di contaminazione degli alimenti e delle possibili conseguenze sulla salute umana. B) Le cause di alterazione degli alimenti: contaminazione chimica, biologica e fisica. Conoscenza dei più importanti e diffusi microrganismi che causano contaminazione degli alimenti. C) Valutazione dei punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi patogeni.	N. 4	Ottimo
Modulo 6: Nuove tendenze alimentari Utilizzo nella dieta di prebiotici, probiotici. I Novel Foods. Alimenti OGM.	N. 3	Discreto
Modulo 7: Alimentazione nelle diverse tipologie di religione A) Regole alimentari nella religione cristiana B) Regole alimentari nella religione ebraica C) Regole alimentari nella religione islamica	N. 3	Discreto

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

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

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF 2022-2025 dell'ISI di Barga.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI: sono stati utilizzati:

Spuntare le celle di pertinenza con una x	<i>Il docente si è avvalso delle seguenti tipologie diverse di verifica:</i>
X	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
X	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
X	Prove orali
	Prove di ascolto
	Esercitazioni pratiche
X	Osservazioni sistematiche
X	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consigli di Classe come studenti con BES
	Schede di autovalutazione
	Altro (specificare)

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe risulta formata da 12 Alunni.

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

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

Barga, 15.05.2023

Firma del docente

Prof. Valerio Mineo

**ISI di Barga**Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

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

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSSAR "F.LLI PIERONI"
Classe	5 K B
Disciplina	EDUCAZIONE CIVICA
Ore settimanali	5
Docente	MINEO VALERIO
Anno scolastico	2022/2023

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)
Settore: Sviluppo Sostenibile - AGENDA 2030 ➤ GARANTIRE UNA VITA SANA E PROMUOVERE IL BENESSERE DI TUTTI A TUTTE LE ETA': I principi della Dieta Mediterranea; Le 10 Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana d) LOTTA ALLA FAME E ALLA MALNUTRIZIONE: Forme di Malnutrizione da difetto, Marasma, Kwashiorkor e) FAME ZERO - SODDISFARE LE ESIGENZE NUTRIZIONALI DI RAGAZZE ADOLESCENTI, DONNE IN GRAVIDANZA, E ALLATTAMENTO E LE PERSONE ANZIANE: Linee guida per una sana	N. 5	Buono

alimentazione in gravidanza, allattamento e nella terza età. f) SICUREZZA ALIMENTARE: Le contaminazioni alimentari e il sistema HACCP		
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

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

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF 2022-2025 dell'ISI di Barga.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI: sono stati utilizzati:

Spuntare le celle di pertinenza con una x	<i>Il docente si è avvalso delle seguenti tipologie diverse di verifica:</i>
X	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
X	Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
X	Prove orali
	Prove di ascolto
	Esercitazioni pratiche
X	Osservazioni sistematiche
X	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consigli di Classe come studenti con BES
	Schede di autovalutazione

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe risulta formata da 12 Alunni.

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

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

Barga, 15.05.2023

Il docente

Prof. Mineo Valerio

**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	5KB
Disciplina	MATEMATICA- ED.CIVICA 3 ore
Ore settimanali	3
Docente	MATTEUCCI SILVIA
Anno scolastico	2022/2023

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/di scroto/suff.
RICHIAMO PIANO CARTESIANO E RETTA: <ul style="list-style-type: none">il piano cartesiano, il punto, distanza tra due punti, punto medio tra due punti, retta passante per un punto P di coefficiente angolare m, coefficiente angolare della retta passante per 2 punti A e Bequazione generica di una retta in forma implicita e esplicita, equazione generica delle rette verticali, orizzontali e passanti per l'origine, condizioni di parallelismo e perpendicolarità tra 2 rette	1	sufficiente
LA CIRCONFERENZA: <ul style="list-style-type: none">definizione, equazione della circonferenza, le coordinate del centro, relazione del raggio; rappresentazione grafica.L'equazione della circonferenza noti il centro e il raggio.Condizione di appartenenza di un punto alla circonferenza e posizione nel piano di una retta rispetto a una circonferenza (ricerca eventuali punti di intersezione con il sistema).	1	sufficiente
RICHIAMO FUNZIONE ESPONENZIALE E LOGARITMICA:	2	sufficiente

<ul style="list-style-type: none"> • la funzione esponenziale e logaritmica: dominio, immagine e disegno. • Le proprietà delle potenze e dei logaritmi. • Equazioni esponenziali nella forma elementare risolvibili con le proprietà delle potenze; equazioni esponenziali riconducibili alla forma $a^{f(x)} = a^{g(x)} \leftrightarrow f(x) = g(x)$; equazioni esponenziali riconducibili a equazioni elementari mediante sostituzione. • Equazioni logaritmiche riconducibili alla forma $\log_a f(x) = k \leftrightarrow f(x) = a^k$ oppure riconducibili alla forma $\log_a f(x) = \log_a g(x) \leftrightarrow f(x) = g(x)$; equazioni logaritmiche riconducibili a equazioni elementari mediante sostituzione. 		
<p>INTRODUZIONE ALL'ANALISI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di funzione e rappresentazione tramite diagramma a frecce; classificazione delle funzioni. • Generalità sulle funzioni: dominio, immagine, funzione iniettiva, funzione suriettiva, funzione biiettiva, segno di una funzione, intersezione con gli assi, funzione crescente e decrescente, estremo superiore e inferiore di una funzione, massimi e minimi assoluti, simmetrie (funzione pari e funzione dispari), concava e convessa. • Individuazione delle proprietà di una funzione attraverso la lettura del suo grafico: dominio, immagine, funzione iniettiva, suriettiva o biiettiva, intersezione con gli assi, segno della funzione, funzione crescente e decrescente, estremo superiore e inferiore di una funzione, massimi e minimi assoluti, simmetrie (funzione pari e funzione dispari), concava e convessa. • Grafico probabile di funzioni razionali intere e fratte, dopo aver determinato: dominio, segno, intersezione con gli assi e simmetrie. 	1	sufficiente
<p>LIMITI DI FUNZIONI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limite infinito per x che tende a un numero finito: analisi numerica ed interpretazione grafica senza definizione formale. Asintoti verticali. • Limite infinito per x che tende a un numero infinito: analisi numerica ed interpretazione grafica senza definizione formale. • Limite finito per x che tende a un numero finito: analisi numerica ed interpretazione grafica senza definizione formale. • Limite finito per x che tende a un numero infinito: analisi numerica ed interpretazione grafica senza definizione formale. Asintoti orizzontali. 	1	sufficiente

<ul style="list-style-type: none"> • Deduzione di limiti, dominio, segno e asintoti dalla lettura di grafici di funzione. • Limiti delle funzioni elementari: esponenziali e^x e logaritmica $\log_a x$ con $a > 1$ • Definizione di continuità. • Algebra dei limiti (limite della somma, del prodotto, del quoziente) e calcolo dei limiti nelle forme determinate e indeterminate per funzioni razionali $(+\infty - \infty; \frac{\infty}{\infty}; \frac{0}{0})$. 		
FUNZIONI CONTINUE <ul style="list-style-type: none"> • Ripresa definizione funzioni continue; funzioni definite a tratti. Punti di discontinuità e loro classificazione: prima, seconda e terza specie. • Asintoto obliquo • Principali teoremi delle funzioni continue (senza dimostrazione): teorema di esistenza degli zeri e teorema di Weierstrass. 	1	sufficiente
STUDIO DI FUNZIONE: <ul style="list-style-type: none"> • Grafico probabile di funzioni razionali: determinazione del dominio, intersezione con gli assi cartesiani, studio del segno, ricerca di asintoti verticali, orizzontali e obliqui, classificazione delle possibili discontinuità e grafico di funzione probabile. 	1	Sufficiente
EDUCAZIONE CIVICA: <ul style="list-style-type: none"> • AGENDA 2030 (LO SVILUPPO SOSTENIBILE E IL VALORE DEL PATRIMONIO CULTURALE ITALIANO): riconoscere il patrimonio culturale e imparare a valorizzarlo nell'ottica di un turismo sostenibile. 	1	sufficiente

METODOLOGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale con l'utilizzo del libro di testo, della lavagna/LIM, etc.
	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di mappe concettuali
X	Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
X	Altro: Cooperative learning

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

x	Libro di testo: "COLORI DELLA MATEMATICA" per il secondo biennio degli istituti alberghieri di L. Sasso e I. Fragni di Dea Scuola
x	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web: _____
x	Lavagna/LIM
x	Altro: Google classroom

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio docenti e presenti nel PTOF dell'ISI di Barga. Nella valutazione complessiva si è tenuto conto di diversi aspetti quali:

- risultati raggiunti nelle singole prove scritte e orali relative a tutto l'anno scolastico;
- i progressivi miglioramenti ottenuti rispetto al livello iniziale;
- la partecipazione in classe, l'attenzione e l'impegno dimostrato in 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 che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto in generale un livello più che sufficiente di conoscenza degli argomenti trattati.

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

Obiettivo principale di questo ultimo anno, dopo un primo ripasso degli argomenti trattati l'anno precedente, è stato quello di dare agli studenti gli strumenti necessari per poter leggere un grafico ed essere in grado di costruirlo in modo qualitativo.

A tal fine sono stati introdotti i concetti di dominio, immagine, segno, incontro con gli assi, massimi e minimi assoluti, funzione crescente e decrescente, simmetrie, continuità e eventuali punti di discontinuità, eventuali asintoti, comportamento agli estremi del campo. Gli alunni sono in grado di dedurre questi elementi dato il grafico di una funzione.

Gli alunni sono in grado di calcolare i limiti nel caso di funzioni razionali (forme determinate e indeterminate) e di funzioni logaritmiche e esponenziali (forme determinate); sono in grado di tracciare, in modo qualitativo grafici di funzioni razionali, individuando il dominio, il segno, l'intersezione con gli assi, la ricerca degli asintoti e determinando gli eventuali punti di discontinuità.

Barga, 15 Maggio 2023

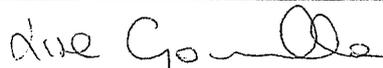
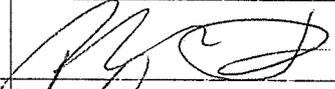
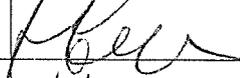
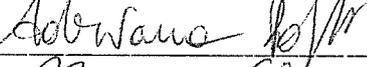
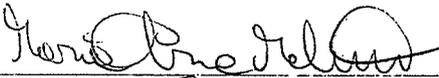
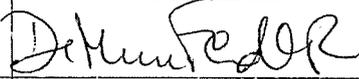
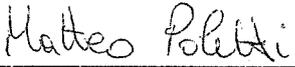
La docente

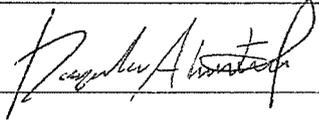
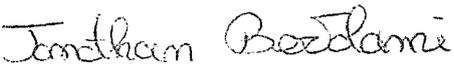
Prof.ssa Silvia Matteucci

Il giorno 02 maggio 2023 alle ore 16:15 si riunisce presso la sede dell' ISI Barga il Consiglio di Classe della 5 KB per discutere e deliberare, tra gli altri, il seguente punto all'ordine del giorno:

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

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

Discipline	Docenti	Firme
Italiano - Storia	FRANCESCA ORLANDI	
Matematica	SILVIA MATTEUCCI	
Inglese	LISA GONNELLA	
Lab. Serv. Enog. Cucina	DANIELE MANGIAFAVE	
Lab. Serv. Enog. Cucina	LUCIANO CAPUANO	
Diritto tecn. Ammin.ve delle struttura ric.	POLIZZI ADRIANA	
Scienza e cultura dell'alimentazione	VALERIO MINEO	
Scienze motorie	MARIA CHIARA MARCHETTI	
Religione	FEDERICA DI MICELI	
Spagnolo	MATTEO POLETTI	
Francese	SARA ORGANELLI	

Rappresentanti degli studenti	Firme
DANJELA AHMATAJ	
JONATHAN BERTOLAMI	

La Dirigente Scolastica
Dott.ssa Tolanda Bocci

