

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



ISTITUTO PROFESSIONALE
SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

F.lli Pieroni

ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE BARGA	DATA <u>13/05/2023</u>	Prot. N. <u>3583</u>	Tit. <u>V</u> Cl. <u>4</u> Fasc.
--	------------------------	----------------------	---------------------------------------

Documento del Consiglio di Classe
15 maggio 2023

Classe **QUINTA** Sez. **SD**

Indirizzo Servizi di Sala e Vendita

Sommario del Documento

L'INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E VENDITA NEL CONTESTO DELL'ISI DI BARGA	3
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE	4
INDIRIZZO DI STUDI E QUADRO ORARIO	8
VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL 3° 4°E 5° ANNO	9
QUADRO SINTETICO DELLA CONTINUITÀ DIDATTICA NEL QUINTO ANNO DI CORSO:	11
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DEL QUINTO ANNO DI CORSO (2022/2023)	13
PROFILO DELLA CLASSE	15
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	16
OBIETTIVI RAGGIUNTI	18
OBIETTIVI DI CITTADINANZA	19
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	20
ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI (EVENTI, CONCORSI, CORSI, BANCHETTI)	22
WORK EXPERIENCE	22
CONFIGURAZIONE DELLA COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO CONCLUSIVO	23
ATTIVITÀ PROGRAMMATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO	24
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI: CONTENUTI E METODOLOGIE	27

ALLEGATO 1

Progettazione Educazione Civica.

ALLEGATO 2

Relazione finale singole discipline.

ALLEGATO 3

Griglia di valutazione prova orale.

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

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

Benché l'economia dell'area sia storicamente legata alle attività agricolo-montane, il turismo ne rappresenta un'importante risorsa in costante ascesa, quale settore cardine per la valorizzazione delle tipicità agroalimentari, idro-geologiche e ambientaliste.

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 di 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, con disabilità;

... che ha come orizzonte l'Europa

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

... e come radici il proprio territorio

Il nostro Istituto, in modo pertinente e organico rispetto ai suoi diversi settori di 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 di 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 ambientaliste.

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

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

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

Il 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 "Sala e vendita", il Diplomato è in grado di adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda di mercato, promuove i prodotti tipici e le tradizioni locali, è in grado di realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze delle clientela, sa gestire le necessità dietetiche ovvero come agire nel sistema di qualità della filiera produttiva degli alimenti e bevande, conosce il profilo merceologico e l'utilizzo delle varie bevande, organizza e pianifica varie tipologie di eventi.

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

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

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

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

Indirizzo di Studi e quadro orario

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

Primo Biennio

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

(*) ore previste in compresenza con altri docenti - compresenza del docente di Alimentazione e Seconda Lingua Straniera

Secondo Biennio e Quinto anno - Indirizzo: Servizi di Enogastronomia

MATERIE	BIENNIO COMUNE		CLASSE V
	Classe III	Classe IV	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Lingua spagnolo	3	3	3
Lingua francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto - economia	4	4	4
Scienze degli alimenti	4	4	4
Laboratorio di sala e vendita	7+(2) *	5 +(1) *	5 +(1) *
Comunicazione		2	2
Scienze motorie	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1
TOTALE ORE settimanali	32	32	32

(*) ore previste in compresenza con altri docenti

Poiché la classe è frutto dell' accorpamento di due classi quarte (4SD E 4 SE) dello stesso indirizzo, ma che, nel triennio hanno concretizzato percorsi autonomi con consigli di classi differenti, è necessario dividere lo storico della classe.

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

	III	IV	V
<i>Dirigente Scolastico</i>	<i>Iolanda Bocci</i>	<i>Iolanda Bocci</i>	<i>Iolanda Bocci</i>
Italiano - Storia	<i>Tina Della Corte</i>	<i>Ilaria Rossi</i>	<i>Elena Corotti</i>
Matematica	<i>Gianluca Sorbi</i>	<i>Francesco Pappalardo</i>	<i>Francesco Pappalardo</i>
Inglese	<i>Francesca Guidi</i>	<i>Caterina Guidi</i>	<i>Caterina Guidi</i>
Spagnolo	<i>Gloria Bianchi</i>	<i>Alessia Longo</i>	<i>Davide Farina</i>
Francese	/	/	/
Lab. Serv. Sala Vendita	<i>Alessio Pedri</i>	<i>Alessio Pedri</i>	<i>Alessio Pedri</i>
Comunicazione	/	<i>Antonio Grassi</i>	<i>Michela Abetini</i>
Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva	<i>Nicola Pace</i>	<i>Linda Salvaggio</i>	<i>Adriana Polizzi</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Antonia Fontana</i>	<i>Antonia Fontana</i>	<i>Alessandra Benedetti</i>
Scienze motorie e sport.	<i>Andrea Tognocchi</i>	<i>Andrea Tognocchi</i>	<i>Andrea Tognocchi</i>
Religione	<i>Alessandro Pieroni</i>	<i>Marco Tomei</i>	<i>Federica Di Miceli</i>
Sostegno	/	/	<i>Luigi Aloisi</i>
Sostegno	<i>Alessandra Bertolini</i>	<i>Alessandra Bertolini</i>	<i>Alessandra Bertolini</i>
Sostegno	/	<i>Barbara Piergallina</i>	<i>Luisa Clerici</i>
Sostegno	<i>Federica Fontana</i>	<i>Federica Fontana</i>	<i>Federica Fontana</i>
Sostegno	/	/	<i>Giada Giovannetti</i>
Sostegno	<i>Mayra Elena Gonzalesz</i>	<i>Mayra Elena Gonzalesz</i>	<i>Mayra Elena Gonzalesz</i>
Sostegno	<i>Floriana Greco</i>	<i>Floriana Greco</i>	<i>Floriana Greco</i>
Sostegno	<i>Sara Guazzelli</i>	<i>Simonini/Conticello</i>	<i>Sara Guazzelli</i>
Sostegno	/	/	<i>Silvia Lucchesi</i>
Sostegno	/	/	<i>Chiara Mazzoni</i>
Sostegno	<i>Maria Maura Metalori</i>	<i>Maria Maura Metalori</i>	<i>Maria Maura Metalori</i>
Sostegno			<i>Valentina Murtas</i>
Sostegno	/	/	<i>Massimiliano Piacentini</i>
Sostegno	<i>Mirko Renucci</i>	<i>Mirko Renucci</i>	<i>Mirko Renucci</i>
Sostegno	<i>Antonio Russello</i>	<i>Antonio Russello</i>	<i>Antonio Russello</i>
Sostegno	/	/	<i>Patrizia Santi</i>

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

	III	IV	V
<i>Dirigente Scolastico</i>	<i>Iolanda Bocci</i>	<i>Iolanda Bocci</i>	<i>Iolanda Bocci</i>
Italiano - Storia	<i>Elena Corotti</i>	<i>Elena Corotti</i>	<i>Elena Corotti</i>
Matematica	<i>Gianluca Sorbi</i>	<i>Silvestri Andrea</i>	<i>Francesco Pappalardo</i>
Inglese	<i>Francesca Guidi</i>	<i>Caterina Guidi</i>	<i>Caterina Guidi</i>
Spagnolo	/	/	/
Francese	<i>Silvia Graziani</i>	<i>Francesca Guidi</i>	<i>Chiara Mercuri</i>
Lab. Serv. Sala Vendita	<i>Giovanna Benedetti</i>	<i>Giovanna Benedetti</i>	<i>Alessio Pedri</i>
Comunicazione	/	<i>Antonio Grassi</i>	<i>Michela Abetini</i>
Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva	<i>Adriana Polizzi</i>	<i>Adriana Polizzi</i>	<i>Adriana Polizzi</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Antonia Fontana</i>	<i>Antonia Fontana</i>	<i>Alessandra Benedetti</i>
Scienze motorie e sport.	<i>Andrea Tognocchi</i>	<i>Andrea Tognocchi</i>	<i>Andrea Tognocchi</i>
Religione	<i>Alessandro Pieroni</i>	<i>Marco Tomei</i>	<i>Federica Di Miceli</i>
Sostegno	/	<i>Vito Bonsignore</i>	<i>Luigi Aloisi</i>
Sostegno	/	/	<i>Alessandra Bertolini</i>
Sostegno	/	/	<i>Luisa Clerici</i>
Sostegno	/	/	<i>Valentina Murtas</i>
Sostegno	/	/	<i>Federica Fontana</i>
Sostegno	<i>Giada Giovannetti</i>	<i>Giada Giovannetti</i>	<i>Giada Giovannetti</i>
Sostegno	/	/	<i>Mayra Elena Gonzales</i>
Sostegno	/	/	<i>Floriana Greco</i>
Sostegno	/	/	<i>Sara Guazzelli</i>
Sostegno	<i>Silvia Lucchesi</i>	<i>Silvia Lucchesi</i>	<i>Silvia Lucchesi</i>
Sostegno	<i>Miglio Monica</i>	<i>Chiara Mazzoni</i>	<i>Chiara Mazzoni</i>
Sostegno	/	/	<i>Maria Maura Metalori</i>
Sostegno	<i>Massimiliano Piacentini</i>	<i>Massimiliano Piacentini</i>	<i>Massimiliano Piacentini</i>
Sostegno	/	/	<i>Mirko Renucci</i>
Sostegno	/	/	<i>Antonio Russello</i>
Sostegno	/	/	<i>Patrizia Santi</i>

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

SEZ D

- Francese
- Matematica
- Scienza e Cultura dell'Alimentazione
- Tecniche della Comunicazione
- Religione
- Sostegno

SEZ E

- Spagnolo
- Lab. Sala e vendita
- Scienza e Cultura dell'Alimentazione
- Tecniche della Comunicazione
- Italiano e Storia
- Religione
- Sostegno

Quadro sintetico della continuità didattica nel Quinto anno di corso SEZIONE D:

Materia	Insegnante	Docente della classe negli anni di corso
Italiano – Storia	Elena Corotti	Quinto anno
Inglese	Caterina Guidi	Quarto e Quinto anno
Spagnolo	Davide Farina	Quinto anno
Comunicazione	Michela Abetini	Quinto anno
Matematica	Francesco Pappalardo	Quarto e Quinto anno
Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.	Adriana Polizzi	Quinto anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Alessandra Benedetti	Quinto anno
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar	Alessio Pedri	Terzo, Quarto e Quinto anno
Scienze motorie e sportive	Andrea Tognocchi	Terzo, Quarto e Quinto anno
Religione	Federica Di Miceli	Quinto anno
Sostegno	Luigi Aloisi	Quinto anno
Sostegno	Alessandra Bertolini	Terzo, Quarto e Quinto anno
Sostegno	Luisa Clerici	Quinto anno
Sostegno	Valentina Murtas	Quinto anno
Sostegno	Federica Fontana	Terzo, Quarto e Quinto anno
Sostegno	Giada Giovannetti	Quinto anno
Sostegno	Mayra Elena Gonzales	Terzo, Quarto e Quinto anno
Sostegno	Floriana Greco	Terzo, Quarto e Quinto anno
Sostegno	Sara Guazzelli	Terzo e Quinto anno
Sostegno	Silvia Lucchesi	Quinto anno
Sostegno	Chiara Mazzoni	Quinto anno
Sostegno	Maria Maura Metalori	Terzo, Quarto e Quinto anno
Sostegno	Massimiliano Piacentini	Quinto anno
Sostegno	Mirko Renucci	Terzo, Quarto e Quinto anno
Sostegno	Antonio Russello	Terzo, Quarto e Quinto anno
Sostegno	Patrizia Santi	Quinto anno

Quadro sintetico della continuità didattica nel Quinto anno di corso SEZIONE E:

Materia	Insegnante	Docente della classe negli anni di corso
Italiano – Storia	Elena Corotti	Terzo, Quarto e Quinto anno
Inglese	Caterina Guidi	Quarto e Quinto anno
Francese	Chiara Mercuri	Quarto e Quinto anno
Comunicazione	Michela Abetini	Quinto anno
Matematica	Francesco Pappalardo	Quarto e Quinto anno
Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.	Adriana Polizzi	Terzo, Quarto e Quinto anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Alessandra Benedetti	Quarto e Quinto anno
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar	Alessio Pedri	Quinto anno
Scienze motorie e sportive	Andrea Tognocchi	Terzo, Quarto e Quinto anno
Religione	Federica Di Miceli	Quinto anno
Sostegno	Luigi Aloisi	Quinto anno
Sostegno	Alessandra Bertolini	Quinto anno
Sostegno	Luisa Clerici	Quinto anno
Sostegno	Valentina Murtas	Quinto anno
Sostegno	Federica Fontana	Quinto anno
Sostegno	Giada Giovannetti	Terzo, Quarto e Quinto anno
Sostegno	Mayra Elena Gonzales	Quinto anno
Sostegno	Floriana Greco	Quinto anno
Sostegno	Sara Guazzelli	Quinto anno
Sostegno	Silvia Lucchesi	Terzo, Quarto e Quinto anno
Sostegno	Chiara Mazzoni	Quarto e Quinto anno
Sostegno	Maria Maura Metalori	Quinto anno
Sostegno	Massimiliano Piacentini	Terzo, Quarto e Quinto anno
Sostegno	Mirko Renucci	Quinto anno
Sostegno	Antonio Russello	Quinto anno
Sostegno	Patrizia Santi	Quinto anno

Composizione del Consiglio di Classe del Quinto anno di corso (2022/2023)

<i>IOLANDA BOCCI</i>	<i>Dirigente scolastico</i>
Elena Corotti	Italiano – Storia
Caterina Guidi	Inglese
Chiara Mercuri	Francese
Davide Farina	Spagnolo
Michela Abetini	Tecniche della Comunicazione
Francesco Pappalardo	Matematica
Adriana Polizzi	Diritto tecn. Ammin.ve della struttura ric.
Alessandra Benedetti	Scienza e cultura dell'alimentazione
Alessio Pedri	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar
Andrea Tognocchi	Scienze motorie e sportive
Federica Di Miceli	Religione
Luigi Aloisi	Sostegno
Alessandra Bertolini	Sostegno
Luisa Clerici	Sostegno
Valentina Murtas	Sostegno
Federica Fontana	Sostegno
Giada Giovannetti	Sostegno
Mayra Elena Gonzales	Sostegno
Floriana Greco	Sostegno
Sara Guazzelli	Sostegno
Silvia Lucchesi	Sostegno
Chiara Mazzoni	Sostegno
Maria Maura Metalori	Sostegno
Massimiliano Piacentini	Sostegno
Mirko Renucci	Sostegno
Antonio Russello	Sostegno
Patrizia Santi	Sostegno

Profilo della classe

Elenco degli allievi

1	B.N.S.
2	C.R.
3	C.Y.
4	C.N.
5	C.S.
6	D.B.F.
7	F.D.
8	G.S.
9	G.R.G.
10	I.I.
11	L.N.
12	M.S.
13	N.M.
14	O.G.
15	P.F.
16	Q.L.
17	Q.N.
18	R.S.
19	R.M.
20	R.S.
21	T.V.
22	T.T.R.
23	V.E.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 23 studenti che risultano in pari con gli anni scolastici ad eccezione di un alunno ripetente del quinto anno.

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, Segromigno, Mutigliano, Lammari, Porcari, Pescaglia) : 9 studenti
- dalla Media Valle del Serchio (Valdottavo, Pian della Rocca, Ghivizzano, Barga): 8 studenti

- dalla Garfagnana (Pontecosi, Arni, Sillano, Villa Collemantina, Gallicano): 6 studenti

PROVENIENZA GEOGRAFICA ALUNNI

Residenza	
Piana di Lucca	9
Mediavalle	8
Garfagnana	6

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

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

Nella classe sono presenti alunni con DSA/BES 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 23 studenti che compongono la 5 SD è la conseguenza dell' accorpamento di due sezioni dei precedenti anni scolastici.

Gli alunni hanno sviluppato mediamente nel corso del percorso scolastico un adeguato progresso sul piano della motivazione personale e professionale, fatta eccezione per qualche caso.

L' impegno e la partecipazione al dialogo educativo non sono sempre stati costanti e adeguati nel corso dell'anno. Solo un ristretto numero di allievi ha dimostrato buona capacità di confronto e ascolto sia verso i pari sia con i docenti. Ad un atteggiamento nei confronti della didattica sufficientemente attento ed interessato non ha seguito poi uno studio adeguato. Questo comportamento ha condizionato il percorso formativo della classe che, comunque, risulta avere un profitto mediamente sufficiente. Un ristretto numero di alunni si è distinto per la partecipazione attiva e collaborativa, mostrando impegno e serietà nel rispetto delle attività didattiche proposte, tali da raggiungere risultati discreti. La maggior parte della classe presenta delle criticità dovute principalmente ad uno studio incostante e ad una frequenza irregolare combinate ad un approccio poco fattivo al dialogo educativo.

Nel complesso la frequenza non è stata del tutto regolare: buona parte della classe non ha frequentato assiduamente e si riscontrano numerose assenze/ritardi ripetuti. Per quanto riguarda le dinamiche interpersonali gli studenti sono maturati progressivamente, nonostante il nuovo gruppo classe inizialmente si presentasse molto diviso e poco predisposto ad integrarsi, la situazione è migliorata con il passare del tempo.

L'accorpamento di due classi terminali ha portato alla composizione di un nuovo gruppo classe, provocando inizialmente momenti di tensione e incomprensione che, attraverso il dialogo e l'intervento dei docenti si sono progressivamente attenuati.

Si sottolinea inoltre un atteggiamento diffuso di sfiducia e di scarsa autostima che ha talvolta generato episodi di insofferenza e fragilità. Tuttavia gli alunni hanno generalmente interagito in

maniera inclusiva e positiva verso i pari più fragili, riuscendo a incoraggiarli e a motivarli, traendone, nel contempo un'occasione di crescita personale.

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

Nel corso dell'anno sono state svolte un numero adeguato di prove per consentire agli interessati di recuperare le carenze. In sintesi, si può attestare una situazione della classe in cui la maggior parte degli studenti presenta una preparazione mediamente sufficiente.

Tutti gli studenti si sono distinti per una proficua partecipazione alle attività dell'Alternanza Scuola Lavoro/ PCTO, che li ha visti impegnati, causa emergenza sanitaria dovuta al covid 19, alternativamente in azienda e in attività laboratoriali all'interno della scuola. In tutti gli studenti è sempre stata evidente la disponibilità alla preparazione e alla gestione di eventi enogastronomici in ambito scolastico ed extrascolastico, nei quali era possibile far valere le competenze acquisite e la propria passione tramite esperienze lavorative sul campo. Per un profilo più circostanziato si rimanda alle *Relazioni finali* delle singole discipline.



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

	Aree di apprendimento*				
Competenze	Linguistico-comunicative	Storico-sociali	Logico-matematiche	Pratica	Tecnica
Livello base Si svolgono compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità teoriche e pratiche essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	15	15	17	10	12
Livello intermedio Si svolgono compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità teoriche e pratiche acquisite	6	6	5	9	7
Livello avanzato Si svolgono compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità teoriche e pratiche. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	2	2	1	4	4

* Ciascuna cella numerica riporta il numero degli alunni rispettivo

SEZ. D

- Corso webinar di Mixology AIMB Project 16 ore;
- Corso webinar “ Introduzione alla figura del sommelier”;
- Evento Garfagnana Terra Unica;
- Concorso Cocktail FIB;
- Show Cooking “Selvaggia”;
- Scambio culturale scuola alberghiera Salisburgo;
- Corso BLSD;
- Progetto FRATRES;
- Progetto Sorriso;
- Concorso Specialmente Barman;
- Bar didattico;
- Formazione post diploma Giovani SI;
- Corso di Orientamento post diploma UNIPI.

SEZ. E

- Progetto azienda simulata, Take away;
- Corso BLSD;
- Progetto FRATRES;
- Progetto Sorriso;
- Concorso Specialmente Barman;
- Bar didattico;

- Formazione post diploma Giovani SI;
- Corso di Orientamento post diploma UNIPI.

WORK EXPERIENCE

SEZ. D

- Attività laboratoriale curriculare nei Laboratori Didattici di Sala e Bar dell' ISI di Barga;
- Visita guidata all'enoteca Pinchiorri;
- Visita guidata alla Cantina Bravi e al Centro La piana;
- PCTO presso realtà turistiche e ristorative, come da fascicolo personale di ogni singolo alunno.

SEZ. E

- Attività laboratoriale curriculare nei Laboratori Didattici di Sala e Bar dell' ISI di Barga;
- Visita guidata al birrificio Petrognola;
- Visita guidata al Castello di Verrazzano;
- PCTO presso realtà turistiche e ristorative, come da fascicolo personale di ogni singolo alunno.
- Visita guidata alla Cantina Bravi e al Centro La piana

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 di Italiano è affidata al commissario esterno e la seconda prova scritta 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:

Alessandra Benedetti	Scienza e Cultura dell' Alimentazione
Alessio Pedri	Lab. Enog. Settore Sala e Vendita
Michela Abetini	Tecniche delle Comunicazione

ATTIVITÀ PROGRAMMATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Si sono svolte due simulazioni scritte per ognuna delle discipline in oggetto:

- ITALIANO: 04/04/2023 e 20/05/2023

- SCIENZE DEGLI ALIMENTI: 23/03/2023 e 18/05/2023

- Simulazione prova orale 4 candidati su base volontaria : 25/05/2023

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 Sala Bar e vendita

Religione

Scienze motorie e sportive

Scienza e cultura dell'alimentazione

Tecniche della Comunicazione


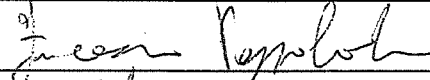

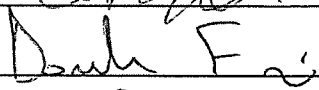
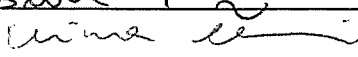

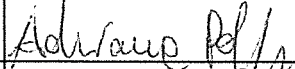
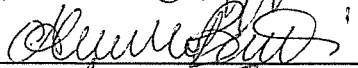
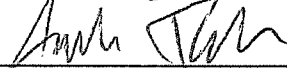


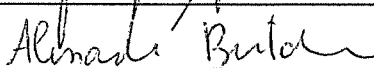

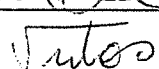
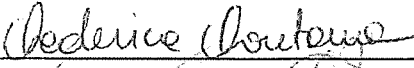

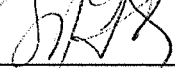

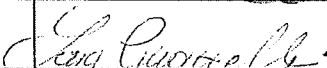

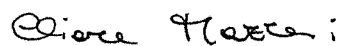
Matematica

Educazione Civica

Il giorno 3 maggio 2023 alle ore 14:30 si riunisce presso la sede dell' ISI Barga il Consiglio di Classe della 5 SD, per discutere e deliberare, tra gli altri, il seguente punto all'ordine del giorno:

- Ratifica del DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO.

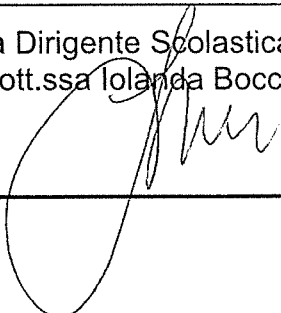

Il presente documento è approvato all'unanimità da tutti i docenti e dai rappresentanti degli studenti e sottoscritto dalla Dirigente scolastica.

Discipline	Docenti	Firme
Italiano – Storia	Elena Corotti	
Matematica	Francesco Pappalardo	
Inglese	Caterina Guidi	
Spagnolo	Davide Farina	
Francese	Chiara Mercuri	
Lab. Serv. Enog. Sala Vendita	Alessio Pedri	
Diritto tecn. Ammin.ve delle struttura ric.	Adriana Polizzi	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Alessandra Benedetti	
Scienze motorie	Andrea Tognocchi	
Religione	Federica Di Miceli	
Sostegno	Luigi Aloisi	
Sostegno	Alessandra Bertolini	
Sostegno	Luisa Clerici	
Sostegno	Valentina Murtas	
Sostegno	Federica Fontana	
Sostegno	Giada Giovannetti	
Sostegno	Mayra Elena Gonzalesz	
Sostegno	Floriana Greco	
Sostegno	Sara Guazzelli	
Sostegno	Silvia Lucchesi	
Sostegno	Chiara Mazzoni	

Sostegno	Maria Maura Metalori	<i>Metalori M.</i>
Sostegno	Massimiliano Piacentini	<i>Piacentini Massimiliano</i>
Sostegno	Mirko Renucci	<i>Renucci Mirko</i>
Sostegno	Antonio Russello	<i>Antonio Russello</i>
Sostegno	Patrizia Santi	<i>Santi Patrizia</i>
Tecniche della Comunicazione	Michela Abetini	<i>Michela Abetini</i>

Rappresentanti degli studenti	Firme
REBECCA CASOTTI	<i>Casotti Rebecca</i>
THOMAS ROBERTO TUCCORI	<i>Tuccori Thomas</i>

La Dirigente Scolastica
Dott.ssa Iolanda Bocci

Allegato 1

Educazione Civica

Docente e ore previste	Polizzi Adriana 4 ore (secondo quadrimestre)
Argomenti	UNIONE EUROPEA
Finalità	Acquisire comportamenti responsabili nei confronti dell'ambiente e formare cittadini responsabili e attivi. Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Unione europea.
Conoscenze, abilità e competenze	UE nascita e funzioni, Organismi internazionali. La storia dell'integrazione europea Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali 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
Metodologie didattiche e attività previste	Lezioni con video, appunti sintesi e mappe Brain storming; Peer to peer; Cooperative learning; Lezione partecipata ed esercitazioni; Lezione frontale attività di ricerca; Compito di realtà

Docente e ore previste	ORGANI DELLO STATO
Argomenti	Concetto di Stato e separazione dei poteri
Finalità	Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Sviluppare la conoscenza della Costituzione italiana
Conoscenze, abilità e competenze	Conoscere il principio della separazione dei poteri e la sua applicazione nel nostro ordinamento. Conoscere le funzioni e le caratteristiche fondamentali degli organi costituzionali. Conoscere l'organizzazione e il funzionamento degli organi costituzionali e i rapporti che intercorrono tra i diversi organi costituzionali. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. 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 Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basano

Metodologie didattiche e attività previste	Lezioni con video, appunti sintesi e mappe Brain storming; Peer to peer; Cooperative learning; Lezione partecipata ed esercitazioni; Lezione frontale attività di ricerca; Compito di realtà
---	--

Docente e ore previste	Caterina Guidi 2h II quadrimestre
Argomenti	Agenda 2030 (Goal 12)
Finalità	Promuovere modelli di consumo e produzione sostenibili
Conoscenze, abilità e competenze	<u>Conoscere l'associazione no profit Slow Food</u> <u>Essere consapevoli del valore del cibo e di un' alimentazione completa, equilibrata e sostenibile</u> <u>Mettere in relazione e sapere analizzare le differenze tra Slow Food e Fast Food</u>
Metodologie didattiche e attività previste	Lettura e comprensione di testi inerenti l'argomento in esame. Brain storming. Lezione dialogata. Lezione frontale. Cooperative learning.

Docente e ore previste	Davide Farina (4 ore) - I e II quadrimestre
Argomenti	Diritto alla salute
Finalità	Comprendere e saper dibattere fenomeni psicologici di natura emotiva, linguaggio non-verbale e comunicazione non-violenta.

Conoscenze, abilità e competenze	<p><u>Conoscenze</u>: intelligenza emotiva, mindfulness e gestione emotiva.</p> <p><u>Abilità</u>: riconoscere e saper attuare i giusti comportamenti in materia di salute mentale, saper individuare, riconoscere e gestire le emozioni altrui e proprie.</p> <p><u>Competenze</u>: essere in grado di saper intavolare un dibattito attraverso la comunicazione non-violenta a riguardo dei fenomeni sopra elencati.</p>
Metodologie didattiche e attività previste	<p>Lettura e comprensione di testi inerenti l'argomento in esame. Brain storming. Lezione dialogata. Lezione frontale. Cooperative learning. Mindfulness.</p>

Docente e ore previste	Abetini Michela (3 ore)
Argomenti	<p>Agenda 2030. Obiettivo 3: garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età attraverso la gestione dello stress e l'allenamento del comportamento assertivo.</p>
Finalità	<p>Acquisire le tecniche per gestire lo stress ed esercitare la competenza assertiva per avere una vita all'insegna del benessere fisico e psicologico a qualsiasi età.</p>
Conoscenze, abilità e competenze	<p><u>Conoscenze</u>: gestire lo stress; sviluppare l'assertività.</p> <p><u>Abilità</u>: acquisire consapevolezza di ciò che crea ansia, di come si manifesta e imparare le strategie per ridurla.</p> <p><u>Competenze</u>: saper agire in modo assertivo, affermare se stessi senza troppa ansia, esercitare i propri diritti senza ledere quelli altrui.</p>

Metodologie didattiche e attività previste	Lezioni frontali. Utilizzo del libro di testo. Visione di filmati. Letture e riflessioni.
---	---

Docente e ore previste	Benedetti Alessandra (6 ore)
Argomenti	Agenda 2030 (Obiettivo 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.) <u>Traguardo 2.2:</u> Entro il 2030, porre fine a tutte le forme di malnutrizione; raggiungere, entro il 2025, i traguardi concordati a livello internazionale contro l'arresto della crescita e il deperimento nei bambini sotto i 5 anni di età; soddisfare le esigenze nutrizionali di ragazze adolescenti, donne in gravidanza e allattamento e le persone anziane.
Finalità	Promuovere la salute attraverso le Linee Guida per una sana alimentazione nelle diverse fasi della vita.
Conoscenze, abilità e competenze	Conoscere i fabbisogni nutrizionali e saper pianificare pasti adeguati alle diverse esigenze nelle fasi della vita di una donna: le ragazze adolescenti, donne in gravidanza e allattamento e le persone anziane.
Metodologie didattiche e attività previste	Libro, Materiale digitale, Tabelle nutrizionali. Confronto in classe, discussioni, esempi pratici.

Docente e ore previste	Chiara Mercuri 3h Il quadrimestre
Argomenti	Le istituzioni francesi
Finalità	Acquisire una conoscenza del sistema politico francese e fare un confronto con quello italiano.
Conoscenze, abilità e competenze	<u>Conoscenze:</u> conoscere le istituzioni francesi e la storia della Repubblica francese <u>Abilità:</u> saper mettere a confronto il sistema politico italiano con quello francese <u>Competenze:</u> riconoscere gli organi fondamentali dello stato francese e collocare nel tempo gli eventi che hanno marcato la storia della Repubblica francese
Metodologie didattiche e attività previste	Brain storming, lezione partecipata, cooperative learning, lezione frontale.

Docente e ore previste	Elena Corotti - 10 ore - primo periodo
Argomenti	La legge elettorale
Finalità	Conoscere la legge elettorale e acquisire competenze di cittadinanza attiva
Conoscenze, abilità e competenze	<p>Saper riflettere sul diritto di voto ed essere in grado di contestualizzare storicamente</p> <p>Conoscere il Rosatellum e il funzionamento del sistema elettorale misto (il sistema maggioritario e il sistema proporzionale)</p> <p>Conoscere l'iter previsto dalla Costituzione per le elezioni politiche e i passaggi necessari per la nomina e la formazione del nuovo governo</p>
Metodologie didattiche e attività previste	Presentazioni, articoli di giornale, video, brainstorming

Allegato 3

ISI di Barga

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

RELAZIONE FINALE

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

Istituto	IPSEOA F.LLI PIERONI
Classe	VSD
Disciplina	ITALIANO
Ore settimanali	4
Docente	ELENA COROTTI
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.
SUL VOLUME LETTERATURA VIVA 2 - DAL BAROCCO AL ROMANTICISMO <u>Alessandro Manzoni</u> La vita L'approdo al romanzo storico Il rapporto con la storia La questione della lingua <i>I promessi sposi</i> Un romanzo aderente alla realtà Le edizioni La trama e la struttura Gli umili, i veri protagonisti	I	BUONO

<p>Attività di gruppo e cooperative learning, ciascun gruppo in cui è stato diviso il gruppo classe ha presentato e approfondito uno dei personaggi del romanzo.</p>		
<p>SUL VOLUME LETTERATURA VIVA 3 - DAL POSITIVISMO ALLA LETTERATURA CONTEMPORANEA</p> <p>Il Verismo</p> <p><u>Giovanni Verga</u> La vita Verga e la questione meridionale La visione della vita nella narrativa di Verga I testi programmatici della poetica verista (Solo la <i>Prefazione</i> dei <i>Malavoglia</i>) Le tecniche narrative <i>I Malavoglia</i> <i>Novelle rusticane</i> <i>Vita dei campi</i></p> <p>Testi: <i>Prefazione</i> <i>La famiglia Malavoglia</i></p>	I	BUONO
<p><u>Pellegrino Artusi</u> La vita <i>La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene</i></p> <p>Testi: <i>Il caffè</i> <i>Il glossario</i></p>	I	BUONO
<p><u>Giovanni Pascoli</u> La vita Pascoli e il socialismo Le raccolte poetiche Fra umanitarismo e nazionalismo Temi, motivi e simboli <i>Canti di Castelvecchio</i></p> <p>Testi: <i>I tre grappoli</i> <i>L'ora di Barga</i> <i>La grande Proletaria si è mossa</i> (estratti)</p>	I	BUONO
<p>L'Estetismo e il Decadentismo</p> <p><u>Gabriele D'Annunzio</u> La vita Le imprese di D'Annunzio combattente</p>	I	BUONO

<p>Dagli esordi all'Estetismo decadente Tra letteratura e vita <i>Il piacere</i> <i>Alcyone</i></p> <p>Testi:</p> <p><i>Arringa al popolo di Roma in tumulto, la sera del 13 maggio 1915;</i> <i>Ritratto di un esteta</i> <i>La pioggia nel pineto</i></p>		
<p>Il futurismo e le avanguardie</p> <p><u>Filippo Tommaso Marinetti</u> La vita</p> <p>Testi: <i>Il manifesto della cucina futurista (estratti)</i></p> <p><u>Aldo Palazzeschi</u> La vita</p> <p>Testi: <i>Pizzicheria</i> <i>I fiori</i></p>	I	BUONO
<p>Il romanzo della crisi</p> <p><u>Italo Svevo</u> La vita I primi romanzi Il periodo del silenzio letterario <i>La coscienza di Zeno</i> La genesi e il genere dell'opera La struttura e i contenuti L'impianto narrativo e lo stile Freud e la nascita della psicoanalisi</p> <p>Testi:</p> <p><i>Prefazione</i> <i>L'ultima sigaretta</i></p>	I	BUONO
<p><u>Luigi Pirandello</u> La vita Le opere Il pensiero e la poetica Pirandello e il fascismo</p> <p>Testi:</p>	I	BUONO

<p><i>Il sentimento del contrario (L'umorismo)</i> <i>Una parentesi necessaria (Uno, nessuno e centomila)</i> <i>Un invito a tavola (Novelle per un anno)</i></p>		
<p><u>Beppe Fenoglio</u></p> <p>La vita <i>I ventitre giorni della città di Alba,</i></p> <p>Testi: il racconto <i>Gli inizi del partigiano Raoul</i></p>		
<p>La classe ha letto integralmente: George Orwell, <i>La fattoria degli animali</i></p> <p>Ulteriori testi letti e utilizzati durante le lezioni nel corso dell'anno scolastico:</p> <p>Luciano Bianciardi, <i>Antistoria del Risorgimento</i> (estratti)</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	Lezione tecnico-pratica (Laboratorio di scrittura)

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

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

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

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

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'interesse e la partecipazione nei confronti degli argomenti trattati sono stati sufficienti per una parte della classe, discontinui per un'altra. Lo stesso vale per l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo, che sono stati sufficienti per la maggioranza della classe, eccetto per alcuni casi che hanno mostrato mancanza di impegno regolare.

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

- Conoscenza della biografia degli autori
- Principali caratteristiche delle opere da cui sono stati tratti i testi analizzati in classe
- Lettura, analisi e commento dei testi letterari
- Capacità di contestualizzazione storica dell'autore e dell'opera studiata
- Capacità di collegare, contestualizzandoli nel corretto contesto storico, autori e testi della letteratura italiana con la programmazione di storia e la programmazione delle altre materie di indirizzo
- Espressione di un giudizio personale sugli argomenti e i testi analizzati

Barga, 3 maggio 2023

Il docente

Elena Corotti

ISI di Barga

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

RELAZIONE FINALE

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

Istituto	IPSEO F.LLI PIERONI
Classe	VSD
Disciplina	STORIA
Ore settimanali	2
Docente	ELENA COROTTI
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.
SUL VOLUME II L'Europa tra il 1820 e il 1870 Il congresso di Vienna e i principi della Restaurazione I moti degli anni Venti e Trenta in Europa Le rivoluzioni europee del Quarantotto	I	SUFFICIENTE
Il Risorgimento Alle origini dell'Italia di oggi L'economia italiana nel primo Ottocento Il dibattito politico sul futuro dell'Italia Il Quarantotto e la Prima guerra di indipendenza La spedizione dei Mille e la nascita del Regno d'Italia	I	BUONO
L'Italia unita Il nuovo stato unitario (Il governo della Destra storica) La rivolta del Sud: il brigantaggio	I	BUONO

<p>Il completamento dell'unità territoriale (L'annessione del Veneto e del Lazio)</p> <p>Il governo della Sinistra storica</p> <p>L'industrializzazione italiana</p> <p>I problemi sociali dell'Italia postunitaria (emigrazione)</p> <p>Il governo di Crispi e la crisi di fine secolo</p>		
<p>L'industrializzazione europea</p> <p>La diffusione dell'industria</p> <p>Il movimento operaio e le sue organizzazioni</p> <p>Il socialismo</p> <p>La seconda rivoluzione industriale</p> <p>Crisi economica ed emigrazione</p> <p>Una nuova fase di sviluppo industriale</p> <p>L'imperialismo</p> <p>La ripresa dell'espansione coloniale</p> <p>Le conquiste coloniali in Africa</p> <p>La società di massa e la Belle époque</p> <p>Gli anni della Belle époque: progresso e fiducia nel futuro</p>	I	SUFFICIENTE
<p>SUL VOLUME III</p> <p>Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento</p> <p>Sviluppo industriale e società di massa</p> <p>L'età giolittiana in Italia</p> <p>Lo scenario dell'area balcanica</p> <p>La prima guerra mondiale</p> <p>Il nazionalismo</p> <p>L'Europa verso la catastrofe</p> <p>Le cause di lungo periodo della guerra</p> <p>Una lunga guerra di trincea</p> <p>L'Italia dalla neutralità all'intervento</p> <p>La svolta del 1917 e la fine della guerra</p> <p>I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra</p>	I	BUONO
<p>Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin</p> <p>Dalla guerra alla rivoluzione</p> <p>I bolscevichi al potere e la guerra civile</p> <p>L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche</p> <p>La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss</p>	I	BUONO
<p>Il regime fascista</p> <p>La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" e l'impresa di Fiume</p> <p>Il fascismo al potere</p> <p>Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura</p> <p>Un regime totalitario</p>	I	BUONO

La politica economica ed estera		
Il regime nazista La Germania dalla sconfitta alla crisi Il nazismo al potere Il totalitarismo nazista La politica economica ed estera della Germania	I	BUONO
La Seconda guerra mondiale Le premesse della guerra La guerra, dall'Europa all'Oriente La guerra si estende a tutto il mondo L'Europa dominata da Hitler e la Shoah La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra 1943: l'Italia divisa La Resistenza e la liberazione 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana	I	BUONO
La guerra fredda L'eredità della guerra Le origini della guerra fredda Il mondo bipolare: il blocco occidentale e il blocco orientale	I	SUFFICIENTE

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

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

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

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

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'interesse e la partecipazione nei confronti degli argomenti trattati sono stati sufficienti per una parte della classe, discontinui per un'altra. Lo stesso vale per l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo, che sono stati sufficienti per la maggioranza della classe, eccetto per alcuni casi che hanno mostrato mancanza di impegno regolare.

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

- Conoscenza degli aspetti fondamentali del fatto storico studiato
- Capacità di costruzione di nessi causa-conseguenza tra fenomeni storici
- Capacità di collegamento e confronto tra fenomeni storici studiati e argomenti di attualità
- Capacità di collegare, contestualizzandoli nel corretto contesto storico, autori e testi della letteratura italiana con la programmazione di storia e la programmazione delle altre materie di indirizzo
- Espressione di un giudizio personale sugli argomenti e affrontati

Barga, 3 maggio 2023

Il docente

Elena Corotti

ISI di Barga

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

RELAZIONE FINALE

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

Istituto	IPSEOA F.LLI PIERONI
Classe	VSD
Disciplina	EDUCAZIONE CIVICA
Ore complessive svolte	10
Docente	ELENA COROTTI
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.
Le elezioni politiche <ul style="list-style-type: none"> La classe segue l'iter elettivo (25 settembre - 23 ottobre 2022) Lettura degli articoli della Costituzione italiana che disciplinano l'ordinamento della Repubblica e il Governo La legge elettorale Test conclusivo 	I	BUONO
La mafia <ul style="list-style-type: none"> 4 ottobre 2022, la classe si collega da remoto all'evento organizzato dalla Fondazione Corriere della sera e segue l'intervista di Giusi Fasano a Roberto Saviano: <i>Giovanni Falcone e la lotta alla mafia</i> 	I	BUONO

<ul style="list-style-type: none"> • Visione dell'episodio <i>La cupola</i> della serie <i>Lezioni di mafia</i> disponibile su raicultura.it • Lettura e commento di articoli di giornale su fatti di cronaca (la cattura di Matteo Messina Denaro) • Test conclusivo 		
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

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

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

La classe ha consolidato i seguenti obiettivi:

- Riflettere sul contenuto e sul contesto storico che ha portato alla stesura della *Costituzione*
- Saper costruire legami tra l'attualità e i testi e gli articoli letti
- Imparare a collocare l'esperienza personale con gli argomenti studiati in classe
- Potenziare l'utilizzo del pensiero critico, della riflessione e della capacità di argomentazione attraverso l'utilizzo di fonti, articoli o testi che possano sostenere il pensiero personale

Barga, 3 maggio 2023

Elena Corotti



ISI di Barga

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

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

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	ISI BARGA IPSEOA "F.lli Pieroni"
Classe	5SD
Disciplina	INGLESE
Ore settimanali	2
Docente	CATERINA GUIDI
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.
<ul style="list-style-type: none"> • Module 5: Beverages Unit 1. Alcoholic and non-alcoholic drinks Wine Beer Spirits, liqueurs cocktails and mocktails Unit 2 Hot drinks Coffee Tea 	1	buono
<ul style="list-style-type: none"> • Module 9: Food & Health Unit 1 Healthy eating A healthy lifestyle The food pyramid and the food groups Healthy plates: The Eatwell Plate and My Plate • Unit 2 Diets The Mediterranean diet 	1	buono

<ul style="list-style-type: none"> • MODULE 10: FOOD SAFETY AND HYGIENE <p>Unit 2: Food safety measures The HACCP system</p>	1	buono
<ul style="list-style-type: none"> • MODULE 11: THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY <p>Unit 2: Responsible food consumption Promoting a sustainable diet Slow food and 0 km food Food-waste reduction</p>	1	buono
<p>REVISION of CUSTOMER SERVICE- EFFECTIVE COMMUNICATION: -TAKING RESERVATIONS ON THE PHONE; -WELCOMING AND SEATING CUSTOMERS; - TAKING ORDERS; -DEALING WITH COMPLAINTS; -RECOMMENDING AND DESCRIBING DISHES; - PRESENTING THE BILL AND ACCEPTING PAYMENTS. Vocational lexicon (terms and phrases)</p> <p>REVISION OF GRAMMAR AND FOOD VOCABULARY (Vegetables, Fruit, Meat, Fish, Herbs)</p>	2	sufficiente

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

x	Libro di testo: <i>LIGHT THE FIRE</i> E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Rizzoli Languages
	Fotocopie/dispense fornite dal docente

x	Riviste/Giornali/Siti web: visione video su Youtube; riviste online BBC, CNN
x	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le verifiche scritte sono state generalmente due per quadrimestre e hanno avuto lo scopo di testare le capacità e/o le conoscenze disciplinari, grammaticali e di comprensione del testo. Le prove orali, almeno due per quadrimestre, sono servite a controllare il grado di acquisizione delle abilità orali di produzione (SPEAKING) e comprensione (LISTENING). La valutazione è stato un momento importante per determinare il livello di preparazione raggiunto nei confronti degli obiettivi prefissati. Sono state sottoposte ai ragazzi per lo più verifiche strutturate e semi strutturate. La valutazione è stata di tipo formativo per accertare le abilità conseguite e per controllare la validità dei metodi e mezzi utilizzati. La verifica sommativa, alla fine del percorso scolastico, terrà conto della media delle singole valutazioni, dei progressi rispetto alla situazione di partenza e delle osservazioni sistematiche riferite agli obiettivi trasversali.

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

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

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

COMPETENZE e CAPACITA'

La maggior parte della classe in linea generale:

- Descrive i principali passaggi nella degustazione del vino e spiega come servire il vino
- Conosce i diversi tipi di birra (alla spina, in bottiglia) e conosce le principali caratteristiche dei superalcolici e liquori
- Sa descrivere diversi tipi di cocktails e presentare la loro preparazione
- Conosce in linea generale le caratteristiche di mocktails, smoothies and juices
- Conosce e sa parlare dei diversi tipi di caffè, della Latte Art e dei diversi tipi di tè (loose-leaf or tea bags + Afternoon tea)
- Sa spiegare la relazione tra cibo e salute e descrivere la piramide alimentare
- Conosce My Plate, The Eatwell Plate e the Mediterranean Diet
- Conosce e sa descrivere il sistema HACCP
- Sa parlare in linea generale dello spreco alimentare e di come contrastarlo
- Conosce e sa spiegare i principi di Slow Food e OKm Food

Inoltre:

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

Barga, ____15__ aprile 2023____

Il docente

_____CATERINA GUIDI_____



ISI di Barga

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

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

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	ISI BARGA IPSEOA "F.lli Pieroni"
Classe	5SD
Disciplina	ED. CIVICA
Ore totali svolte	2
Docente	Caterina Guidi
Anno scolastico	2022/23

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche	Livello di approfondimento:
Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica DIRITTO ALLA SALUTE, DIRITTI E DOVERI DEL CITTADINO	mono/pluri-disciplinari	ottimo/buono/discreto/suff.
Introduzione a Slow Food e analisi delle differenze tra healthy eating and junk food	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
	Lezione laboratoriale con esperimenti
	Lezione tecnico-pratica
x	Lezione itinerante
x	Cooperative Learning, Peer to peer
	Altro:

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

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

	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
	Altro:
	Altro:

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I ragazzi hanno lavorato principalmente in gruppo e sono stati in seguito valutati individualmente attraverso un test strutturato. Si è tenuto conto dei livelli di partenza, dei progressi negli apprendimenti in relazione al percorso individuale e alle conoscenze, competenze e abilità acquisite.

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe complessivamente ha mostrato interesse per l'argomento trattato e ha preso coscienza del valore del cibo e di un'alimentazione completa ed equilibrata per noi ed il nostro pianeta

Barga, _29___ aprile 2023___

Il docente

_____CATERINA GUIDI_____



ISI di Barga

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	5 SD
Disciplina	Scienze motorie
Ore settimanali	2
Docente	Andrea Tognocchi
Anno scolastico	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-disciplina ri	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
<p>La Pallavolo, tecnica e didattica dei fondamentali del gioco, corretta esecuzione dei gesti di palleggio, bagher, servizio.</p> <p>Allenamento delle capacità condizionali utilizzate in questa disciplina.</p> <p>Conoscenza degli aspetti regolamentari di questa disciplina sportiva.</p> <p>Esercitazione attacco-difesa con l'esecuzione di schiacciate.</p> <p>Attività di gioco, la partita come veicolo di apprendimento delle tattiche di gioco.</p> <p>Verifica attraverso un apposito test pratico volto a valutare la padronanza tecnica dei colpi fondamentali.</p>	6	ottimo
<p>Allenamento delle capacità condizionali di velocità</p> <p>Esecuzione di corse su distanze brevi (10-15-20 metri)</p> <p>Verifica con test corsa</p>	3	buono
<p>Allenamento capacità di forza arti superiori</p> <p>Esecuzione di esercizi a corpo libero per lo sviluppo della forza</p> <p>Circuit training, con esercizi alle spalliere, e con l'uso di piccoli sovraccarichi.</p> <p>Verifica con test di lancio della palla medica.</p>	4	buono

<p>Allenamento delle capacità coordinative, esecuzione di esercizi di destrezza e controllo motorio, volti al miglioramento degli schemi motori di base. Verifica e valutazione attraverso l'esecuzione di un percorso coordinativo e di rapidità.</p>	2	discreto
<p>Allenamento delle capacità di resistenza, corsa continua con cambi di velocità, interval training e corsa di lunga durata. Verifica con test sulla distanza di 1000 metri.</p>	3	buono
<p>Allenamento delle capacità di forza degli arti inferiori. Esecuzione di esercizi a corpo libero per lo sviluppo della forza, squat, affondi, pliometria e posizioni di tenuta isometrica. Allenamento delle capacità esplosive-elastiche degli arti inferiori attraverso esercizi di salto. Verifica svolta con test di stacco in altezza.</p>	2	buono
<p>Tecnica e didattica gioco del Basket Conoscenza delle regole di questo sport. Esercitazioni volte a migliorare la padronanza dei gesti fondamentali, palleggio, tiro a canestro e passaggio. Esecuzione di partite a campo intero per sviluppare le dinamiche tattiche e migliorare la padronanza di tiro e palleggio in un contesto complesso. Partite 3vs3 ad un solo canestro.</p>	4	buono
<p>Allenamento delle capacità di forza dei muscoli addominali Esecuzione di esercizi a corpo libero di varia tipologia.</p>	3	buono
<p>Tecnica e didattica gioco del badminton Origine e diffusione di questo sport, conoscenza dei regolamenti di gioco. Esercitazione tecnica con esecuzione di colpi in dritto, rovescio, smash e servizio. Attività di partita in doppio.</p>	2	discreto
<p>Tecnica e didattica calcio a 5 Esecuzione di esercizi tecnici per il miglioramento dei fondamentali del gioco, conduzione palla, passaggio, stop e tiro. Partite a campo ridotto .</p>	3	discreto

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Esercitazione guidata in classe

Discussioni in classe
Circuit-training
Lezione tecnico-pratica
Lavoro individuale

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

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

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

<p>La valutazione degli alunni è stata eseguita associando i test pratici svolti in palestra alle verifiche orali sulle conoscenze degli argomenti trattati nelle lezioni teoriche.</p> <p>Le interrogazioni sono state svolte con una duplice valenza sia con lo scopo di valutare le competenze degli alunni sia di stimolare un confronto ed una rielaborazione critica degli argomenti trattati con la finalità di chiarire e fissare in maniera più strutturata le nozioni teoriche trattate.</p> <p>La verifica delle competenze è stata costante, nella formulazione del giudizio verrà data importanza all'impegno e alla partecipazione attiva dimostrata dagli alunni nel conseguire un percorso di crescita delle proprie competenze e capacità individuali nell'arco dell'intero anno scolastico.</p>

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscere le regole la tecnica e le tattiche principali delle diverse discipline sportive praticate
Favorire la pratica sportiva ed il potenziamento fisiologico dell'organismo

Saper eseguire circuiti di allenamento individuale delle capacità condizionali di forza ed elasticità muscolare
Saper eseguire attività coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare le attività sportive
Conoscere le discipline degli sport dell'atletica leggera, le loro caratteristiche, i regolamenti. Saper individuare le qualità fisiche maggiormente interessate nell'esecuzione dei vari gesti di queste attività sportive.
Conoscere le discipline degli sport invernali, le loro caratteristiche ed i regolamenti. Descrivere le modalità di esecuzione dei gesti tipici di queste discipline. Conoscere le attrezzature necessarie alla pratica sportiva degli sport invernali.
Analizzare ed intervenire correttamente in situazioni di emergenza sia in ambito sportivo che lavorativo Concetti di primo soccorso e principali patologie di natura traumatica e cardiocircolatoria

Barga, _____

Il docente

___Andrea Tognocchi



ISI di Barga

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	5 SD
Disciplina	Educazione Civica
Ore totali	4
Docente	Andrea Tognocchi
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-disciplina ri	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
<u>Diritto alla salute, corso Blsd</u> <ul style="list-style-type: none"> - Cosa fare in situazioni di emergenza - La rianimazione cardiopolmonare BLS - L'utilizzo del DaE defibrillatore automatico la classe ha partecipato al corso di formazione della locale misericordia da cui ha ottenuto il rilascio del patentino BLS - Nozioni di primo soccorso e valutazione della situazione - Primo soccorso in ambiente naturale - Primo soccorso e situazioni di rischio in ambito lavorativo ed in ambiente domestico 	6	buono

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

Google Meet
Palestra

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

	Esame finale certificazione Blsd
	Esercitazioni pratiche


OBIETTIVI RAGGIUNTI

Valutare correttamente una situazione di emergenza , operare in sicurezza, allertare i soccorsi
Utilizzare correttamente il defibrillatore automatico
Eseguire correttamente le manovre del massaggio cardiaco
Analizzare ed intervenire correttamente in situazioni di emergenza sia in ambito sportivo che lavorativo Concetti di primo soccorso e principali patologie di natura traumatica e cardiocircolatoria

Barga, _____

Il docente

Andrea Tognocchi

	<p>ISI di Barga</p> <p>Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"</p> <p>Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"</p> <p>Liceo Classico "L. Ariosto"</p> <p>Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"</p>
---	---

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA "F.LLI PIERONI"
Classe	5 Sala e vendita sez. D
Disciplina	EDUCAZIONE CIVICA
Ore	8
Docente	Prof.ssa Adriana Polizzi
Anno scolastico	2022/2023

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento:

<p>• Unione Europea</p> <p>La nascita e l'evoluzione dell'UE</p> <p>Gli Organi dell'UE</p> <p>La storia dell'integrazione europea</p> <p>• ORGANI DELLO STATO</p> <p>Conoscere il principio della separazione dei poteri e la sua applicazione nel nostro ordinamento.</p> <p>Conoscere le funzioni e le caratteristiche fondamentali degli organi costituzionali.</p> <p>Conoscere l'organizzazione e il funzionamento degli organi costituzionali e i rapporti che intercorrono tra i diversi organi costituzionali</p>	U.D. 6	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

Sanno ricercare e applicare le norme riguardanti gli EE.LL., la loro struttura e il funzionamento.

Barga, 15 Maggio 2023

La docente

Prof.ssa Adriana Polizzi

	<p>ISI di Barga</p> <p>Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"</p> <p>Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"</p> <p>Liceo Classico "L. Ariosto"</p> <p>Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"</p>
---	---

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA "F.LLI PIERONI"
Classe	5 Sala e vendita sez. D
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:
<p>Pianificazione programmazione e controllo</p> <p>La programmazione e la pianificazione aziendale.</p> <p>La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan -Il budget nelle imprese ristorative.</p>	U.D. 4	DISCRETO

Struttura e contenuto del budget		
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	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	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, in generale ha mostrato un accettabile interesse verso la disciplina e un adeguato interesse al dialogo didattico educativo. Considerate le diverse abilità e le attitudini personali di ciascuno, nel complesso la maggioranza degli alunni ha raggiunto una preparazione adeguata.

Solo alcuni studenti hanno raggiunto una buona preparazione.

Barga, 15 Maggio 2023

La docente

Prof.ssa Adriana Polizzi

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	5SD
Disciplina	FRANCESE
Ore settimanali	3
Docente	MERCURI CHIARA
Anno scolastico	2022/23

<p>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</p> <p>Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica</p>	<p>N. unità didattiche mono/pluri-disciplina ri</p>	<p>Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff</p>
---	---	---

<p>Ripasso e approfondimento di strutture grammaticali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le passé composé - Le futur simple - Les gallicismes - Le conditionnel - L'impératif <p>Ripasso e approfondimento lessicale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les éléments de la table - Les aliments - Les boissons - Les conditionnements - Les quantités - Les tâches ménagères 	<p>durante tutto l'anno</p>	<p>Buono</p>
<p>Culture</p> <p>LA FRANCE :</p> <p>la France métropolitaine et la France d'outre-mer, le territoire, la gastronomie.</p> <p>LA BRETAGNE, LA NORMANDIE ET LES PAYS DE LA LOIRE :</p> <p>le territoire, l'histoire, la gastronomie.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les crêpes et le cidre <p>LE GRAND EST :</p> <p>le territoire, la gastronomie, le tourisme.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strasbourg 	<p>3</p>	<p>Buono</p>

LA RELATION CLIENT-SERVEUR : réserver une table Pendre une réservation Saluer et souhaiter la bienvenue Faire patienter Proposer poliment S'excuser Accepter des excuses / Rassurer	1	Buono
LA RELATION CLIENT-SERVEUR : commander au restaurant Présenter la carte / Les plats Prendre la commande / Commander Demander de l'aide / Proposer de l'aide	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
	Lezione laboratoriale con esperimenti
	Lezione tecnico-pratica
	Lezione itinerante

	Altro:
	Altro:

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: SAVEURS DE FRANCE, Ed. Ducroz.
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web: _____
X	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
	Altro:
	Altro:

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Correttezza grammaticale e lessicale
Correttezza espositiva
Conoscenza dei contenuti
Impegno e partecipazione

Rispetto dei tempi nelle consegne date
--

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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


OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe, formata da 10 alunni, ha reagito abbastanza positivamente agli stimoli e ha dimostrato un sufficiente interesse verso i temi trattati. Durante l'anno scolastico la frequenza è stata discontinua per alcuni di loro. Il contenuto delle lezioni è stato adattato al livello e alle esigenze della classe, rispettando i loro ritmi e stili di apprendimento. A inizio anno scolastico sono state evidenziate grandi lacune linguistiche, motivo per cui numerose lezioni sono state dedicate al ripasso e all'approfondimento delle strutture grammaticali e lessicali.

Barga, 3 maggio 2023

Il docente

Prof.ssa Chiara Mercuri

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	5SD
Disciplina	EDUCAZIONE CIVICA
Ore complessive	4
Docente	MERCURI CHIARA
Anno scolastico	2022/23

<p>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</p> <p>Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica</p>	<p>N. unità didattiche</p> <p>mono/pluri-disciplinari</p>	<p>Livello di approfondimento:</p> <p>ottimo/buono/discreto/suff.</p>
---	---	---

<p><u>Il governo e le istituzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - quando è nata la Repubblica in Francia - i simboli della Repubblica francese - il voto - le elezioni - il Presidente della Repubblica - il Primo ministro - il Parlamento - confronto tra le istituzioni italiane e francesi 	4	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
	Altro:
	Altro:

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

	Libro di testo:
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web: https://www.gouvernement.fr/
X	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
	Altro:
	Altro:

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione è stata effettuata attraverso una prova scritta. Si è tenuto conto della partecipazione attiva e dell'impegno dimostrati durante le lezioni.

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


OBIETTIVI RAGGIUNTI

Acquisire conoscenze sulla Repubblica francese e i suoi simboli
Acquisire conoscenze sugli organi dello Stato
Mettere a confronto le istituzioni italiane e francesi

Barga, 3 maggio 2023

Il docente

Prof.ssa Chiara Mercuri

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

Istituto	Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "<i>F.lli Pieroni</i>"
Classe	V SD
Disciplina	Scienze e Cultura degli Alimenti
Ore settimanali	4
Docente	Alessandra Benedetti
Anno scolastico	2022/2023

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
--	--	--

Ripasso: <ul style="list-style-type: none"> - i principi nutritivi - la piramide alimentare 	1	SUFFICIENTE
Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori <ul style="list-style-type: none"> - La filiera agroalimentare, impatto ambientale, tracciabilità - Le frodi nella filiera agroalimentare - La qualità, le certificazioni e i principali marchi di qualità - HACCP - cenni ai manuali GHP e tipi di contaminazione degli alimenti - ripasso delle principali MTA 	3	OTTIMO
Elementi di dietologia <ul style="list-style-type: none"> - I LARN - Tabelle Crea - le 13 linee guida per una sana alimentazione - il piatto sano di Harvard 	1	OTTIMO
Diete, stili di vita, prescrizioni alimentari e religioni	2	SUFFICIENTE
Alimentazione in situazioni fisiologiche <ul style="list-style-type: none"> - dieta dell'adulto - dieta del neonato e lattante: approfondimento su proprietà del latte materno e indicazioni nell'alimentazione complementare - dieta del bambino (accenni) - dieta dell'adolescente - dieta in gravidanze - dieta in allattamento - dieta nella menopausa - dieta dell'anziano - dieta dello sportivo (accenni) 	1	DISCRETO
Alimentazione in situazioni patologiche <ul style="list-style-type: none"> - malattie cardiovascolari: fattori di rischio, ipertensione arteriosa, iperlipidemie, indicazioni dietetiche - malattie metaboliche: fattori di rischio, sindrome metabolica, diabete mellito, obesità, osteoporosi, (accenni iperuricemia), indicazioni dietetiche - malattie apparato digerente: il microbiota, I disturbi gastrointestinali, il reflusso e gastrite, sindrome colon irritabile, le epatiti e cirrosi, fattori di rischio, indicazioni dietetiche, la dieta low FODMAP - allergie e intolleranze alimentari: introduzione e veloce panoramica su alcune allergie e intolleranze alimentari. Approfondimento sulla intolleranza al lattosio, la celiachia e NCGS. 	4	DISCRETO

Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari quali anoressia nervosa, bulimia nervosa, binge eating disorder.	1	BUONO
i nuovi prodotti alimentari	1	SUFFICIENTE

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, LIM, 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

Discussioni in classe

MEZZI DIDATTICI/STRUMENTI

Aula, LIM, Pc, video, mappe concettuali, schemi, Contenuti Digitali Integrativi con lezioni ad accesso facilitato in modalità interattiva per gli alunni con BES

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

TIPOLOGIE DI VERIFICA

Prove scritte tradizionali

Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)

Prove orali

Tutte le prove si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dai Consigli di Classe come studenti con BES

Valutazione di PPT o PDF

Simulazioni scritte prove di esame di Stato

Valutazione dell'impegno, puntualità nelle consegne, interesse e partecipazione durante le lezioni.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe risulta formata da 23 alunni.

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

La classe si è mostrata generalmente abbastanza ricettiva anche se non sempre partecipa attivamente alle lezioni; alcuni alunni hanno mostrato un interesse personale per la materia.

La classe, per la maggior parte del tempo, si è mostrata educata e rispettosa nel comportamento verso la docente.

Per la maggior parte degli alunni lo studio è risultato essere discontinuo, finalizzato al raggiungimento della valutazione positiva nelle verifiche, riuscendo a volte con difficoltà ad esprimersi con un linguaggio scientifico specifico.

Una piccola parte della classe ha dimostrato uno studio più continuo riuscendo così, in alcuni casi, ad esprimersi con un appropriato linguaggio specifico della disciplina e raggiungendo positivamente quasi la totalità degli obiettivi prefissati.

Barga, 3 maggio 2023

La docente

Alessandra Benedetti



ISI di Barga

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


Istituto	Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Classe	V SD
Disciplina	ED. CIVICA
Ore	6 totali
Docente	Alessandra Benedetti
Anno scolastico	2022/2023

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
<p>Agenda 2030</p> <p>Obiettivo 2 <u>Traguardo 2.2</u>: <i>Entro il 2030, porre fine a tutte le forme di malnutrizione; raggiungere, entro il 2025, i traguardi concordati a livello internazionale contro l'arresto della crescita e il deperimento nei bambini sotto i 5 anni di età; soddisfare le esigenze nutrizionali di ragazze adolescenti, donne in gravidanza e allattamento e le persone anziane.</i></p> <p>Nello specifico: dieta nella fase evolutiva, adolescenza, gravidanza, allattamento, menopausa e nell'anziano.</p> <p>valutazione prova scritta</p>	1	BUONO

Barga, 3 maggio 2023

La docente

Alessandra Benedetti

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	ISI di Barga - Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " <i>F.lli Pieroni</i> "
Classe	5 SD
Disciplina	Tecniche di Comunicazione e Relazione
Ore settimanali	2
Docente	Abetini Michela
Anno scolastico	2022 - 2023

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplina ri	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff
Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica		
Competenze relazionali nel settore dell'accoglienza turistica.	1	sufficiente
Il gruppo e le sue caratteristiche.	2	sufficiente

Il team working.		
Società e comunicazioni di massa. La comunicazione pubblicitaria.	2	sufficiente
Le tipologie di prodotti pubblicitari.	1	sufficiente
Il linguaggio del marketing.	1	discreto
Il marketing strategico.	1	discreto
L'offerta turistica.	1	discreto

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: Turismo.com - Comunicazioni e relazioni nel turismo contemporaneo - Giovanna Colli
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I Criteri generali di valutazione adottati sono conformi a quelli deliberati dal Collegio dei docenti e indicati nel PTOF. E' stata valutata soprattutto la capacità dello studente di esporre i contenuti assimilati in modo fluido, chiaro e con proprietà di linguaggio.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

Nel complesso la classe, a vari livelli, ha raggiunto i seguenti obiettivi: acquisire consapevolezza delle strategie che determinano una buona interazione col cliente; riconoscere le dinamiche di gruppo; riconoscere le strategie della comunicazione pubblicitaria; prendere consapevolezza dei principali mezzi di comunicazione pubblicitaria; comprendere l'evoluzione del concetto marketing e dei suoi obiettivi; capire il marketing strategico e le sue fasi; riconoscere le strategie di marketing dell'offerta turistica.

Barga, 3 maggio 2023

Docente

Abetini Michela

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	ISI di Barga - Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " <i>F.lli Pieroni</i> "
Classe	5 SD
Disciplina	Educazione Civica
Ore	3
Docente	Abetini Michela
Anno scolastico	2022 - 2023

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff
Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica		
Agenda 2030. Obiettivo 3: garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età attraverso la gestione dello stress e l'allenamento del comportamento assertivo.	1	discreto

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: Turismo.com - Comunicazioni e relazioni nel turismo contemporaneo - Giovanna Colli
---	---

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I Criteri generali di valutazione adottati sono conformi a quelli deliberati dal Collegio dei docenti e indicati nel PTOF. E' stata valutata soprattutto la capacità dello studente di esporre i contenuti assimilati in modo fluido, chiaro e con proprietà di linguaggio.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

Nel complesso la classe, a vari livelli, ha raggiunto i seguenti obiettivi: acquisire consapevolezza di ciò che crea ansia; imparare le strategie per ridurla; saper agire in modo assertivo; esercitare i propri diritti senza ledere quelli altrui.

Barga, 3 maggio 2023

Docente

Abetini Michela

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "<i>F.lli Pieroni</i>"
Classe	5 SD
Disciplina	Matematica
Ore settimanali	3
Docente	Francesco Pappalardo
Anno scolastico	2022/2023

<p>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</p> <p>Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica</p>	<p>N. unità didattiche</p> <p>mono/pluri-disciplinari</p>	<p>Livello di approfondimento:</p> <p>ottimo/buono/discreto/suff.</p>
---	--	--

<p>MODULO 0: PRELIMINARI</p> <p>Ripasso di alcuni argomenti svolti nel corso del quarto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> · disequazioni di secondo grado, prodotto e fratte; · funzioni, equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche; · rappresentazione delle soluzioni di una disequazione mediante intervalli di R. 	1	Buono
<p>MODULO 1: INTRODUZIONE ALL'ANALISI</p> <p>Definizione di funzione. Dominio, codominio e insieme immagine. Funzione iniettiva, funzione suriettiva, funzione biiettiva. Funzione composta. Funzione inversa. Funzioni reali di variabile reale: rappresentazione grafica nel piano cartesiano, segno e zeri, concetto di monotonia (funzione crescente, funzione strettamente crescente, funzione decrescente, funzione strettamente decrescente), estremo superiore ed estremo inferiore di una funzione, massimi e minimi assoluti, concetto di simmetria (funzione pari, funzione dispari). Grafici delle funzioni elementari: funzione lineare, funzione costante, funzione identica, funzione valore assoluto, funzione potenza con esponente naturale, funzione polinomiale, funzione radice quadrata, funzione radice cubica, funzione esponenziale, funzione logaritmica. Alcuni teoremi sulle funzioni (senza dimostrazioni): legame tra stretta monotonia e iniettività, equivalenza tra i concetti di invertibilità e biiettività, relazione tra il grafico di una funzione e quello della sua inversa.</p>	1	Buono
<p>MODULO 2: IL GRAFICO "PROBABILE"</p> <p>Determinazione del dominio di una funzione. Studio del segno di una funzione. Concetto di grafico "probabile". Studio di funzione con determinazione di dominio, ricerca delle intersezioni con gli assi cartesiani e studio del segno (con particolare riferimento alle funzioni razionali fratte, ma anche esponenziali, logaritmiche, irrazionali e composte di queste). Funzioni definite a tratti.</p>	1	Buono

<p>MODULO 3: LIMITI E CONTINUITÀ</p> <p>Introduzione al concetto di limite di funzione. Concetti di limite destro e limite sinistro. Esistenza del limite. Teorema di unicità del limite (senza dimostrazione). Operazioni con i limiti. Concetto di forma indeterminata, e trattazione delle forme $\infty-\infty$ e ∞/∞, con particolare riferimento al caso delle funzioni razionali. Asintoti verticali (destri, sinistri e bilateri) e orizzontali. Studio di funzione con determinazione del dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno e ricerca degli asintoti orizzontali e verticali (con particolare riferimento alle funzioni razionali fratte). Ordini di infinito. Confronto tra infiniti per il calcolo di limiti che si presentano nelle forme indeterminate $\infty-\infty$ e ∞/∞. Funzione continua in un punto. Funzione continua in un insieme. Punti di discontinuità e loro classificazione: prima, seconda e terza specie. Principali teoremi sulle funzioni continue (senza dimostrazioni): teorema di esistenza degli zeri, teorema di Weierstrass.</p>	1	Buono
---	---	-------

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

	Altro:
--	--------

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: L. Sasso, I. Fragni, <i>Colori della matematica</i> , vol. A, Petrini
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web:
X	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
	Altro:

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF 2022-2025 dell'ISI di Barga. Nella valutazione complessiva al termine di ogni modulo didattico, per quanto riguarda le prove scritte e, in particolar modo, per quelle orali si è tenuto conto di diversi aspetti quali: l'attenzione e la partecipazione in classe, l'impegno e il rispetto delle scadenze, il progresso ottenuto rispetto al livello iniziale, l'interesse per la disciplina.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

X	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
---	---

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto in generale un livello sufficiente di conoscenza degli argomenti trattati. Solo alcuni alunni della classe hanno raggiunto un buon livello di competenze, avendo studiato con regolarità. Altri elementi hanno invece studiato con discontinuità, intensificando lo studio solo nella parte finale dell'anno scolastico.

Gli studenti che hanno seguito con profitto le lezioni sono in grado di:

- saper dedurre proprietà di funzioni a partire dal loro grafico;
- rappresentare grafici di semplici funzioni nel piano;
- discutere degli argomenti trattati utilizzando un'adeguata terminologia.

Barga, 2 maggio 2023

Il docente

Prof. Francesco Pappalardo



ISI di Barga

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

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

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	ISI BARGA - IPSEOA
Classe	5 SD
Disciplina	SPAGNOLO
Ore settimanali	3
Docente	DAVIDE FARINA
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.
RIPASSO DEL MODULO SULLA FORMAZIONE E L'USO DEI TEMPI PASSATI (Preterito imperfecto, perfecto, indefinido), PRESENTE <ul style="list-style-type: none"> - PRONOMI PERSONALI COMPLEMENTO - FONETICA E PRONUNCIA - SCRITTURA - LETTURA - COMPARATIVI E SUPERLATIVI 	4	OTTIMO
VINI E SPUMANTI	2	BUONO

CULTURA E GENERALITÀ : - EXCURSUS SULLA STORIA DI SPAGNA: DALLE ORIGINI ALLA SCOPERTA DELL'AMERICA - VARIETÀ DELLO SPAGNOLO - POESIA DEL MOVIMENTO ROMANTICO OTTOCENTESCO (livello base) - INTELLIGENZA EMOTIVA E LINGUAGGIO NON-VERBALE (ED. CIVICA)	4	BUONO
CLASSIFICAZIONI E STELLE IN CUCINA, CIBO DA ASPORTO, LA MISE EN PLACE, IL BANCHETTO E ALL YOU CAN EAT, GLI CHEF, UTENSILI	2	BUONO
MANGIARE IN SPAGNA ED IN SUD AMERICA, LE TAPAS. COMUNICARE AL RISTORANTE. COFFEE ART, MANGIARE CON LE MANI, STORIA DELLA PIZZA, IL CAPPUCCINO, DEGUSTAZIONI, SUSHI, PROSCIUTTO IBERICO, IL SIDRO	1	BUONO
INTERAZIONE COL CLIENTE	1	SUFFICIENTE
LA SALA, I SERVIZI, APRIRE UN'ATTIVITÀ	2	BUONO

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

•	Altro:
---	--------

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

•	Libro di testo: BUEN VIAJE, UNA VUELTA POR LA CULTURA HISPANA
•	Fotocopie/dispense fornite dal docente
•	Riviste/Giornali/Siti web
•	Lavagna/LIM
•	Proiettore audio-video
•	Laboratorio di _____
•	Laboratorio di _____
•	Palestra
•	Altro:
•	Altro:

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

UTILIZZO DI STRUTTURE GRAMMATICALMENTE VALIDE PER LO SPAGNOLO STANDARDIZZATO
USO E COMPrensIONE DI GRAFIA E FONETICA CORRETTI
LESSICO GENERALE E SETTORIALE APPROPRIATAMENTE SVILUPPATO
CAPACITÀ DI INTERAZIONE 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
•	Esercitazioni pratiche
•	Altro:
•	Altro:
•	Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dal Consiglio di Classe come studenti con BES

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- PADRONEGGIARE LA SECONDA LINGUA STRANIERA PER SCOPI COMUNICATIVI E UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI RELATIVI A I DIVERSI PERCORSI DI STUDIO, PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI PROFESSIONALI.
- INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI CON QUELLE LINGUISTICHE
- INDIVIDUARE E UTILIZZARE GLI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE PER INTERVENIRE NEI CONTESTI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO
- ACQUISIZIONE PROGRESSIVA DEI LINGUAGGI SETTORIALI IN RACCORDO CON LE ALTRE DISCIPLINE E CON OPPORTUNI APPROFONDIMENTI SUL LESSICO SPECIFICO
- APPROFONDIMENTO DELLA CONOSCENZA DEL MONDO ISPANICO, LA SUA STORIA, LA SUA CULTURA, LE SUE TRADIZIONI, LA SUA GASTRONOMIA

- **COMPRESIONE SCRITTA:** COMPRENDERE LE IDEE PRINCIPALI, DETTAGLI E PUNTO DI VISTA IN TESTI ANCHE ESTESI, RELATIVAMENTE COMPLESSI RIGUARDANTI ARGOMENTI DI ATTUALITÀ, DI STUDIO E DI LAVORO, MA ANCHE DI BREVI TESTI LETTERARI.
- **COMPRESIONE ORALE:** COMPRENDERE TESTI ORALI IN LINGUA STANDARD, ANCHE ESTESI, RIGUARDANTI ARGOMENTI NOTI D'ATTUALITÀ, DI STUDIO E LAVORO, COGLIENDONE LE IDEE PRINCIPALI E GLI ELEMENTI DI DETTAGLIO. COMPRENDERE GLOBALMENTE, UTILIZZANDO APPROPRIATE STRATEGIE, MESSAGGI RADIO-TELEVISIVI E BREVI FILMATI DIVULGATIVI TECNICO-SCIENTIFICI DI SETTORE.
- **ESPRESIONE E INTERAZIONE ORALE:** UTILIZZARE STRATEGIE NELL'INTERAZIONE E NELL'ESPOSIZIONE ORALE IN RELAZIONE AGLI ELEMENTI DI CONTESTO. ESPRIMERE E ARGOMENTARE LE PROPRIE OPINIONI CON RELATIVA SPONTANEITÀ NELL'INTERAZIONE CON MADRELINGUA SU ARGOMENTI GENERALI, DI STUDIO O DI LAVORO.
- **PRODUZIONE SCRITTA:** PRODURRE TESTI COERENTI E COESI, ANCHE DI TIPO TECNICO PROFESSIONALE, RIGUARDANTI ESPERIENZE, SITUAZIONI E PROCESSI RELATIVI AL SETTORE DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI; UTILIZZARE IL LESSICO DEL SETTORE.
- **UTILIZZARE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE TESTUALI, ANCHE TECNICO PROFESSIONALI, RISPETTANDO LE COSTANTI CHE LE CARATTERIZZANO.**
- **SAPER REDIGERE UN TESTO DI CARATTERE ARGOMENTATIVO CHE TRATTI ARGOMENTI NOTI, SOPRATTUTTO INERENTI AL SETTORE ALBERGHIERO**
- **TRASPORRE IN LINGUA ITALIANA BREVI TESTI SCRITTI NELLA LINGUA COMUNITARIA RELATIVI ALL'AMBITO DI STUDIO E DI LAVORO E VICEVERSA.**
- **RICONOSCERE LA DIMENSIONE CULTURALE DELLA LINGUA AI FINI DELLA MEDIAZIONE LINGUISTICA E DELLA COMUNICAZIONE INTERCULTURALE.**
- **UTILIZZARE IL LESSICO DEL SETTORE DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, COMPRESA LA NOMENCLATURA INTERNAZIONALE CODIFICATA.**

- **ESPRIMERE CAMBI E TRASFORMAZIONI IN RAPPORTO AL PRESENTE**
- **SAPER FARE PROGETTI E PREVISIONI, PARLARE DI AVVENIMENTI FUTURI**
- **INVITARE QUALCUNO A FARE QUALCOSA**
- **INTERAGIRE CON I COMPAGNI IN MERITO AI PROGETTI FUTURI**
- **CHIEDERE E DARE CONSIGLI**
- **FORMULARE IPOTESI, ESPRIMERE DUBBI O CERTEZZE, LAMENTARSI, PROTESTARE, RECLAMARE**
- **DARE UNA NOTIZIA, CORREGGERE UN'INFORMAZIONE, COSTATARE UN FATTO, ESPRIMERE GIUDIZI**
- **ESPRIMERE RIMPROVERI, CONTRARIETÀ, SORPRESA, AUGURARE QUALCOSA O CONGRATULARSI**
- **TRADURRE BREVI FRASI DALL'ITALIANO ALLO SPAGNOLO**
- **FARE PARAGONI**
- **FORMULARE IPOTESI ED ESPRIMERE PROBABILITÀ, INTERAGIRE CON I COMPAGNI FORMULANDO DUBBI O IPOTESI**
- **SAPER RACCOMANDARE QUALCOSA**
- **CHIEDERE ED ESPRIMERE OPINIONI**
- **SAPER ARGOMENTARE, MANIFESTARE ACCORDO O DISACCORDO O PERPLESSITÀ DI FRONTE A UN'OPINIONE**
- **REAGIRE A UNA LAMENTELA**
- **ORGANIZZARE ITINERARI CULTURALI E/O NATURALISTICI**
- **STRUTTURARE E SCRIVERE UN ITINERARIO CULTURALE ED ENOGASTRONOMICO DI UNA ZONA DI SPAGNA E D'ITALIA, ANCHE UTILIZZANDO MATERIALE E LINGUAGGI MULTIMEDIALI.**
- **APPROFONDIRE LA CONOSCENZA DEL MONDO ISPANICO, LA SUA STORIA, LA SUA CULTURA, LE SUE TRADIZIONI, LA SUA CULTURA**
- **SVILUPPO DELLE ABILITÀ DI ANALISI E SINTESI TESTUALE**
- **SVILUPPO DELLE ABILITÀ DI ESPRESIONE ORALE**

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

RELAZIONE FINALE

Istituto	Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " <i>F.lli Pieroni</i> "
Classe	Quinta Sd
Disciplina	Religione
Ore settimanali	1
Docente	Federica Maria Rita Di Miceli
Anno scolastico	2022-2023

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
<p>Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica</p> <p>Storia della chiesa moderna e contemporanea</p>		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

	Lezione laboratoriale con esperimenti
	Lezione tecnico-pratica
x	Lezione itinerante
	Altro:
	Altro:

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

x	Libro di testo: "Arcobaleni" di Luigi Solinas, Ed. SEI.
x	Fotocopie/dispense fornite dal docente
x	Riviste/Giornali/Siti web: https://www.vatican.va/content/francesco/it/apost_exhortations.index.html
x	Lavagna/LIM
x	Proiettore audio-video
	Laboratorio di _____
	Laboratorio di _____
	Palestra
	Altro:
	Altro:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI


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, 03/05/2023

Il docente

Federica Maria Rita Di Miceli

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

RELAZIONE FINALE

Disciplina	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Vendita
Docente	Alessio Pedri
Istituto	IPSEOA – Servizi di Sala e Vendita
Classe	5SD a.s. 2022-23

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche	Livello di approfondimento
<p style="text-align: center;"><u>MODULO 1</u></p> <p><i>Predisposizione al servizio e alla vendita dei prodotti elaborati e conseguente degustazione.</i></p> <p><i>Team working e problem solving operativo</i></p>	<i>multidisciplinari</i>	<i>Buono</i>
<p style="text-align: center;"><u>MODULO 2</u></p> <p><i>Vinificazione - Le DOCG Italiane – Enografia Regionale</i></p> <p><i>La Birra commerciale vs artigianale</i></p> <p><i>Il vino in europa e nel Mondo (livello base)</i></p>	<i>multidisciplinari</i>	<i>Buono</i>

<u>MODULO 3</u> <i>Tecnica della Degustazione (metodo AIS)</i>	<i>Monodisciplinari</i>	<i>Buono</i>
<u>MODULO 4</u> <i>Abbinamento cibo-vino, marchi qualità</i>	<i>Monodisciplinari</i>	<i>Buono</i>
<u>MODULO 5</u> <i>Bar: Caffetteria, Aperitivi, cocktail analcolici .</i>	<i>Monodisciplinare</i>	<i>Buono</i>

METODOLOGIE DIDATTICHE

<i>Esperienze di laboratorio in sala ristorante e al bar</i>
<i>Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, etc.</i>
<i>Organizzazione di lavori di gruppo, con raccolta dati e informazioni su argomenti specifici e/o produzione di testi o documenti multimediali</i>
<i>Lezione attiva con osservazione di materiali, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali</i>
<i>Approfondimenti mirati a conoscere argomenti in maniera dettagliata e completa</i>
<i>Affiancate dalle seguenti attività integrative: servizio banchetti, lezioni con esperti, servizio bar .</i>

MEZZI DIDATTICI/STRUMENTI UTILIZZATI

<ul style="list-style-type: none"> ü <i>Locali Attrezzature e utensili presenti nei laboratori di tecnico pratici</i> ü <i>Libro di testo, risorse online,</i> ü <i>Condivisione di materiali didattici multimediali</i>

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">ü <i>Capacità pratiche ed operative</i>ü <i>Capacità espressive espositive</i>ü <i>Livello quantitativo e qualitativo del contenuto sviluppato</i> |
|--|

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

<i>prove scritte strutturate</i>
<i>prove scritte semi strutturate</i>
<i>esercitazione pratiche di gruppo ed individuali nei laboratori</i>
<i>Simulazioni in occasione di banchetti ed eventi</i>

OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'alunno:

- Ø *Applica le norme in relazione alla sicurezza sui luoghi di lavoro e alla manipolazione degli alimenti*
- Ø *Sa eseguire la degustazione di un vino utilizzando la terminologia appropriata.*
- Ø *E' in grado di conoscere e riconoscere la qualità di un vino filtrato dalle proprie esperienze e gusti.*
- Ø *E' in grado di conoscere e riconoscere la qualità di una Birra filtrato dalle proprie esperienze e gusti.*
- Ø *Sa cercare vini bianchi, rossi, dolci o con bollicine muovendosi fra le DOCG delle regioni italiane.*
- Ø *E' in grado di eseguire l'analisi sensoriale del cibo per tracciarne le principali caratteristiche organolettiche*
- Ø *Sa applicare la Tecnica dell' abbinamento cibo-vino.*
- Ø *Sa predisporre la mise en place del gueridon per la preparazione alla lampada; conosce il corretto metodo di pulizia della lampada, di ricarica del combustibile e del suo utilizzo*
- Ø *Sa realizzare semplici ricette indicate per la cucina di sala*
- Ø *Sa realizzare alcuni servizi particolari del bar (espresso, cappuccino, latte macchiato, cioccolata calda, the, ecc.)*
- Ø *E' in grado di preparare aperitivi moderni.*
- Ø *Individua e descrive le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.*
- Ø *Utilizza abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.*

Barga, 15 maggio 2023

DOCENTE

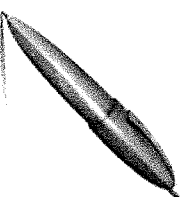
PEDRI ALESSIO

Allegato 3.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE