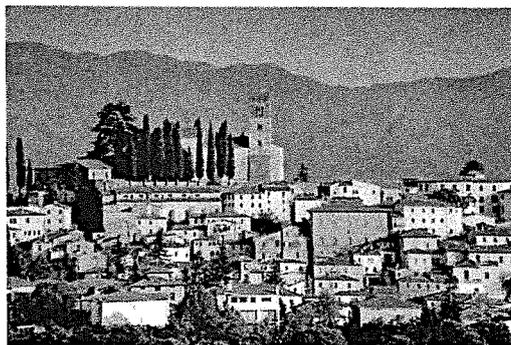


	<h1>ISI di Barga</h1> <h2><u>Corso Serale</u></h2>	
	<p>Via dell'Acquedotto 18, 55051, Barga (Lucca)</p>	

Esame di Stato a. s. 2022-2023



ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE BARGA	
DATA ... <i>12/05/2023</i> ...	Prot. N. ... <i>3523</i> ...
Tit. ... <i>V. cl. 4</i> ... Fasc.	

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

III PERIODO – CORSO SERALE ISTRUZIONE ADULTI

<p>Il coordinatore Prof.ssa SILVIA REDINI</p> <p>Corso IPSEOA Articolazione: ENOGASTRONOMIA</p>	<p>Per il Consiglio di classe</p> <p>II DIRIGENTE Prof.ssa IOLANDA BOCCI</p>
--	--

INDICE

- Descrizione del contesto.....pag.1
- Organizzazione dei corsi serali dopo la riforma del 2012.....pag.1
- Profilo in uscita di indirizzo.....pag.2
- Il Corso serale di Barga: organizzazione.....pag.3
- Descrizione della situazione della classe.....pag.5
- Attività realizzate per l'Esame di Stato.....pag.7
- Indicazioni generali dell'attività didattica.....pag.8
- Tavole delle UDA.....pag.11
- Schede informative sulle singole discipline.....da pag.15

Matematica

Italiano

Storia

Diritto e tecniche amministrative

Scienze dell'alimentazione

Laboratorio di cucina

Laboratorio di sala-bar

Spagnolo

Inglese

Firme finali

Allegati:

- Griglia di valutazione prima prova
- Griglia di valutazione seconda prova
- Griglia di valutazione del colloquio

1- DESCRIZIONE DEL CONTESTO

L'ISI di Barga è un **istituto di istruzione superiore** con una offerta formativa diversificata: comprende infatti il percorso liceale con il Liceo classico, linguistico, scienze umane, Liceo economico-sociale, il percorso professionale con l'Istituto Alberghiero e il tecnico con l'Istituto Tecnico Tecnologico "Ferrari".

L'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni" è nato nel 1990 come sede distaccata prima dell'Istituto Alberghiero di Montecatini Terme (PT) poi dell'Istituto Magistrale Pascoli nel 1996; dal 1 settembre 1997 ha acquisito autonomia personale giuridica all'interno dell'ISI di Barga.

Dall'anno 2019-20 è stato riattivato il corso serale di Enogastronomia che ha colmato un vuoto decennale.

2- ORGANIZZAZIONE DEI CORSI SERALI DOPO LA RIFORMA DEL 2012

I corsi degli adulti sono stati ridisegnati con la Legge 263/2012 e sono organizzati secondo la seguente struttura:

Il nuovo sistema di Istruzione degli Adulti è organizzato in percorsi di istruzione di:

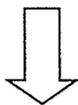
- *primo livello*, finalizzati al conseguimento del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e della certificazione attestante l'acquisizione delle competenze di base connesse all'obbligo di istruzione;
- *secondo livello*, finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e artistica;
- di alfabetizzazione e di apprendimento della lingua italiana.

I percorsi di *secondo livello*, nello specifico, sono divisi in tre periodi didattici¹:

PRIMO PERIODO DIDATTICO: classe I, II

SECONDO PERIODO DIDATTICO: classe III, IV

TERZO PERIODO DIDATTICO: classe V



DIPLOMA DI ISTRUZIONE SUPERIORE

I nuovi corsi serali offrono percorsi di istruzione in grado di valorizzare l'esperienza professionale (e non) degli studenti stessi, consentendo il riconoscimento di crediti scolastici e formativi, ossia di competenze già possedute dagli studenti e acquisite in seguito a:

- studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in istituti statali o legalmente riconosciuti;
- esperienze maturate in ambito lavorativo o studi personali coerenti con l'indirizzo scelto.

La personalizzazione del percorso di istruzione è formalizzata nel **Patto formativo individuale**. In particolare, nel Patto Formativo è previsto:

- a) il **riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente** per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;
- b) la **personalizzazione del percorso di studio** relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo;
- c) la **fruizione a distanza** di una parte del percorso previsto (FAD);
- d) **attività di accoglienza e di orientamento**, finalizzate alla definizione del "Patto formativo individuale" che certifica il riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso di istruzione.

I corsi serali IDA hanno, tra gli altri, i seguenti obiettivi:

- qualificare giovani e adulti privi di professionalità aggiornata e in particolare del diploma di istruzione secondaria superiore;
- consentire la riconversione professionale di adulti già inseriti in ambito lavorativo che vogliano o debbano ripensare la propria identità professionale;
- contenere la dispersione scolastica, permettendo il reinserimento di chi per svariati motivi ha abbandonato il proprio percorso scolastico.

Il corso serale è aperto a tutti, giovani e adulti, ed è rivolto in particolare a:

- a) lavoratori;
- b) chi è in cerca di lavoro;
- c) chi desideri riprendere oppure completare oppure arricchire il ciclo di studi.

3- PROFILO IN USCITA DI INDIRIZZO

Il corso serale è volto a stimolare la ripresa degli studi e il recupero di lacune nella formazione. È caratterizzato da una struttura che lo rende significativamente diverso dal corso diurno, allo scopo di permettere una migliore offerta formativa per gli adulti o per i giovani che scelgono la formazione alla sera. Il corso serale si sviluppa in orari non lavorativi ed è fondato sulla flessibilità, sulla personalizzazione dei percorsi, sul riconoscimento di crediti e sul sostegno dell'apprendimento.

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 eno-gastronomici 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 eno-gastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

4- *Il Corso serale di Barga: organizzazione*

Il corso serale si propone come fondamentale opportunità formativa della Valle del Serchio, Garfagnana e Luccesia e con un'offerta rivolta agli adulti che vogliono trovare una nuova collocazione nel settore di riferimento, accrescere e migliorare le proprie competenze, reinventarsi dopo altre diverse esperienze di studio e di lavoro.

È stato riattivato nell'anno scolastico 2019-20. In seguito alla legge di riforma, già citata, il nuovo corso è stato riorganizzato secondo le linee guida del CPIA di Lucca, nella cui rete è incardinato.

Due referenti di istituto, unitamente ai professori dei consigli di classe, coordinano i lavori, promuovono la conoscenza del corso nella comunità e curano la personalizzazione dei percorsi di studio degli studenti iscritti, favorendo la fattibilità del percorso per studenti lavoratori.

Le lezioni si svolgono dal martedì al venerdì nella fascia oraria 18,00 – 22,00, il lunedì prevede 5 ore di 50 minuti con orario 18,00, 22,10 per il terzo periodo. I minuti non svolti nell'orario del lunedì vengono recuperati dai docenti coinvolti aggiungendo le ore corrispondenti nei tempi e nelle modalità comunicate sul registro elettronico e specificate nelle relazioni del docente.

Nel corrente anno, in vista anche dell'Esame di Stato, i recuperi sono stati organizzati per offrire agli studenti, rinforzi, consolidamenti delle competenze.

Sono attivati il secondo periodo, composto dalla classe terza e quarta, e il terzo periodo. Per entrambi i periodi, è previsto lo svolgimento della **didattica mista**.

Gli alunni di quinta svolgono 22 ore settimanali di cui due in FAD. Secondo le Linee Guida le ore in FAD non devono superare il 20% del monte orario complessivo.

La FAD è stata introdotta per facilitare la frequenza e rendere più flessibile e fruibile il percorso soprattutto per chi ha difficoltà a conciliare impegno scolastico, lavorativo, familiare ecc.

I materiali e le lezioni sono caricati sulla piattaforma GSUITE e ogni corsista è abilitato ad operarci.

La fruizione a distanza rappresenta una delle principali innovazioni del nuovo sistema di istruzione degli adulti. La FAD prevede che l'adulto possa fruire a distanza - ovvero senza essere presente a scuola - una parte del periodo didattico del percorso di istruzione seguito, in misura di proposte allo studente; - lo studente può svolgere a scuola le attività della FAD.

Le discipline oggetto di studio sono le seguenti: italiano – storia – inglese – spagnolo – matematica - diritto ed economia - scienze dell'alimentazione - laboratorio di sala bar- laboratorio di cucina.

I carichi settimanali orari delle singole discipline sono calcolati secondo l'allegato B della Legge 263/2012.

QUADRO ORARIO III PERIODO SER – CORSO SERALE ISTRUZIONE ADULTI

Corso di Enogastronomia	
<i>Disciplina</i>	<i>Ore settimanali</i>
Lingua e Letteratura italiana	3
Storia	2 di cui 1 in FAD
Lingua inglese	2
Matematica	3
Scienze degli Alimenti	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3 di cui 1 in FAD
Spagnolo	2
Laboratorio sala-bar	2
Laboratorio cucina	3

Totale 22 ore (di cui 2 svolte in FAD)

5- DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE

Il consiglio di classe

Il consiglio di classe del terzo periodo è costituito dai seguenti docenti:

Cognome e nome	Disciplina
BELLOMUSTO DORIS	Lingua e Letteratura italiana
REDINI SILVIA	Storia
GUERRAZZI SERENA	Lingua inglese
PAPPALARDO FRANCESCO	Matematica
POLIZZI ADRIANA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
SERAFINI ELENA	Spagnolo
TURRI MILO	Scienze dell'alimentazione
STEFANI ALESSANDRO ***	Laboratorio di cucina
ZITO ROBERTO	Laboratorio sala-bar
Altri ruoli	
SILVIA REDINI	Coordinatore del Consiglio di classe

*** Il docente di cucina **Stefani Alessandro** ha preso servizio in data 29 marzo 2023, con incarico interno assegnato da MAD.

Continuità docenti

Disciplina	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Letteratura italiana	REDINI SILVIA	REDINI SILVIA	BELLOMUSTO DORIS
Storia	REDINI SILVIA	BELLOMUSTO DORIS	REDINI SILVIA
Lingua inglese	LEONETTI STEFANO	GONNELLA LISA	GUERRAZZI SERENA
Matematica	PAPPALARDO FRANCESCO	PAPPALARDO FRANCESCO	PAPPALARDO FRANCESCO
Spagnolo	TINTORI AGNESE	SERAFINI ELENA	SERAFINI ELENA
Scienze dell'alimentazione	TURRI MILO	BRUNINI MERY	TURRI MILO
Laboratorio cucina	GRETO GIUSEPPE	BENEDETTI ELENA	STEFANI ALESSANDRO

Laboratorio sala-bar		SANTI PATRIZIA	ZITO ROBERTO
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	GIOVANNETTI ALBERTO	POLIZZI ADRIANA	POLIZZI ADRIANA
Ed. civica	FRAZZETTO LUCIA	Tutte le UDA	Tutte le UDA

Composizione e storia classe

La classe presenta disomogeneità per carriera scolastica progressa, preparazione di partenza, situazione lavorativa. Tali disomogeneità sono tipiche dei corsi serali di istruzione adulti.

Due studenti sono in possesso di laurea conseguita in altri settori in paesi extraeuropei, tre studenti hanno il diploma di scuola superiore di secondo grado (uno non frequentante), il rimanente è in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado con competenze informali e non formali maturate in campo lavorativo e certificate all'inizio del secondo livello.

Il corso è attualmente composto da 20 studenti complessivi, di cui tre unitesi al gruppo iniziale in classe quarta e uno in classe quinta. Un alunno, pur non ritiratosi formalmente, non ha quasi mai frequentato questo ultimo anno. Pertanto risulta iscritto ma ha ormai superato il limite massimo di assenze. Dall'inizio del corso 7 alunni si sono ritirati.

Dei 20 studenti candidati all'Esame di Stato:

- 19 studenti sono in possesso di certificato di competenza relativo al superamento del Secondo Periodo Didattico, certificato ottenuto nell'a.s. 2020/2021 o precedente;
- 1 studente ha sostenuto verifiche di competenza per l'accesso al Terzo Periodo Didattico durante la fase di accoglienza e orientamento del corrente a.s. 2022/23 e ha ottenuto il certificato di competenza relativo al superamento del Secondo Periodo Didattico; nella classe sono presenti quattro studenti stranieri.

Composizione della classe	<p>Numero studenti 20 – Maschi 7; Femmine 13</p> <p><u>Situazione lavorativa</u> Occupati: 8 Attualmente occupati saltuariamente / precariamente o non occupati: 10 In cerca di prima occupazione: 2</p> <p><u>Età</u> Età media: Studenti con età inferiore a 23 anni: 0 Studenti con età compresa tra 23 anni e 30 anni: 4 Studenti con età superiore a 30 anni: 11 Studenti oltre il 50° anno: 5</p>
----------------------------------	---

Frequenza e profitto

Nell'a.s. 2022-23 le lezioni sono state svolte in presenza, dopo i precedenti anni in cui l'emergenza pandemica ha costretto gli studenti a sperimentare la DAD e la DDI. In questo anno è stato concesso in via residuale di usufruire della DDI in casi di malattie prolungate, interventi o positività.

La maggioranza degli studenti iscritti al III PERIODO SER ha frequentato con interesse e profitto le lezioni, con impegno costante e partecipato. Un esiguo numero ha avuto difficoltà a frequentare in modo assiduo per motivi di lavoro o di famiglia o di salute. Complessivamente la classe si è dimostrata di livello complessivamente adeguato al contesto dell'ultimo anno di un ciclo di secondaria di II grado, dimostrando impegno e partecipazione. Quasi tutti dichiarano di essersi appassionati alle discipline, di aver scoperto o ri-scoperto il piacere di studiare.

La maggior parte degli studenti del corso serale è riuscita a conciliare i propri doveri di studenti con le naturali esigenze di lavoro e di famiglia. Grazie alla personalizzazione del percorso, alla flessibilità realizzata dalla scuola per venire incontro alle singole esigenze, pur nel rispetto della normativa vigente, gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi prefissati dal consiglio di classe.

6- ATTIVITA' REALIZZATE PER L'ESAME DI STATO

Commissari Esame di Stato a.s. 2022/2023

Il Consiglio della classe TERZO PERIODO SER, designa, come emerge dai verbali del 21 marzo 2023, come **commissari interni** per l'Esame di Stato i seguenti docenti:

N.	Cognome e nome	Disciplina
1.	Polizzi Adriana	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
2.	Turri Milo	Scienze alimentazione
3.	Stefani Alessandro	Laboratorio cucina

In preparazione agli esami di Stato la classe ha effettuato le seguenti **simulazioni**:

- in data 15 maggio simulazione seconda prova;
- in data 17 maggio simulazione prima prova;
- in data 30 maggio simulazione del colloquio.

Le griglie di valutazione sono allegate al documento.

7- INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

	ITA	STO	INGL	MAT	DIR	CUC	SALA	SPA	ALIM
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Per progetti		X	X			X			
Laboratoriale						X	X		
Brainstorming						X		x	
Esercitazioni pratiche					X	X	X		
Problem solving	X	X		X	X	X		X	X
FAD – Fruizione A Distanza (*)		X			X				
DID – (**)	X	X	X	X	X	X	X	X	X

- **Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio**

Nei corsi serali, da normativa, non sono obbligatori i percorsi di PCTO. Tuttavia, i nostri alunni sono stati avviati al lavoro di settore grazie al coinvolgimento diretto con gli alunni del diurno in occasione di banchetti, eventi, manifestazioni (Notte del Classico, presentazione ricettario ecc).

Due alunni, in autonomia, guidati dal tutor scolastico, hanno effettuato stages estivi nel periodo estate 2022.

I nuovi criteri per lo svolgimento dell'Esame di Stato si adattano più che mai al corso serale. Ricchi di competenze acquisite nel contesto lavorativo, la maggiore età e la più alta consapevolezza di loro stessi rendono gli studenti più capaci di svolgere il compito di "integrazione dei saperi". Molti studenti, anche se non lavorano, hanno già chiaro quale sarà il loro percorso di medio termine una volta diplomati. Hanno chiare le loro motivazioni ed arrivano da un percorso scolastico non facile: spesso gli studenti devono far coincidere gli impegni lavorativi e familiari con quelli scolastici, alcuni hanno avuto difficoltà, essendo stati per molto tempo lontani dagli ambienti di apprendimento formale, a riattivare i processi di apprendimento. In conclusione, il corso serale svolge un ruolo chiave per quanto riguarda l'apprendimento permanente e la cittadinanza attiva.

Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi - Tempi del percorso Formativo

		I t a l i a n o	S t o r i a	I n g l e s e	M a t e m a t i c a	d i r i t t o	c u c i n a	s a l a	a l i m e n t a z i o n e	s p a g n o l o
MEZZI E SPAZI	LIBRI DI TESTO E MANUALI	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	LIM	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	PROIETTORE FILM	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	LABORATORI INFORMATICI						X			
	LABORATORI di SETTORE				X	X	X	X		X
	BIBLIOTECA									
	ALTRO									

Attività di potenziamento e recupero

Nel corso del triennio la classe è stata supportata in vario modo sia dal punto di vista motivazionale che nel recupero consolidamento delle competenze. Gli studenti hanno avuto la possibilità di partecipare ai recuperi estivi con gli allievi del diurno e alla frequenza di interventi specifici finanziati dai fondi PEZ durante l'anno scolastico.

Attività e progetti attinenti a "Educazione Civica"

Per il quinto anno (2022/2023)

<i>Argomenti di Educazione Civica</i>	<i>Disciplina</i>	<i>N. di ore</i>
L'Assemblea Costituente. Focus sulle madri costituenti.	Storia Letteratura italiana	3
Slow food and presidia: traditional product from the regions of Tuscany, Emilia, Friuli, Abruzzo, Sicilia.	Inglese	10
Unione Europea La nascita e l'evoluzione dell'UE Gli Organi dell'UE	Diritto e economia	6
Prodotti di qualità DOP e IGP in Spagna	Spagnolo	8
Educazione digitale	Matematica	2
Il bere consapevole	Lab. sala-bar	4
Come gli animali da cortile (galline, maiali), alimentati a costo zero con avanzi della tavola, hanno salvato la popolazione italiana all'indomani del secondo dopoguerra da sicura malnutrizione ipoproteica	Scienze alimentazione	4
	Totale	34

Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Seminario CPIA

La classe ha partecipato, nel mese di dicembre 2022, a un seminario organizzato dalla rete CPIA di Lucca. Le giornate di formazione sono state pensate per la formazione dei docenti che lavorano nei corsi serali; l'incontro ha previsto la partecipazione in videoconferenza di varie classi provenienti da diversi istituti della Provincia di Lucca: gli studenti hanno avuto modo di raccontare la propria esperienza e di confrontarsi con altri studenti e insegnanti.

Uscite didattiche

- Roma visita al Quirinale in classe quarta;
- Visita e degustazione cantina Banfi a Montalcino (gennaio 2023);
- Due alunni hanno partecipato nel mese di maggio 2023 allo Champagne Challenge presso Istituto Saffi a Firenze.

Percorsi interdisciplinari

1) Pubblicazione di un ricettario medievale e rinascimentale

La classe ha pubblicato in classe terza un Ricettario medievale e in classe quinta ha coadiuvato il lavoro del secondo volume del ricettario, elaborato dal secondo periodo del corso.

I volumi sono poi stati presentati in varie sedi istituzionali. L'occasione è stata utile per affinare competenze di comunicazione e di life skills.

Il ricettario è frutto di una ricostruzione storica del periodo unitamente alla realizzazione di menù proposti. Il percorso si è sviluppato in modo attivo, partecipato e interdisciplinare, partendo dalla visione di una storia dell'alimentazione in chiave culturale.

Il laboratorio pluridisciplinare ha coinvolto gli studenti del corso serale individualmente e in gruppo cooperativo tramite lezioni dialogate e laboratoriali, dibattiti, presentazioni da parte degli studenti stessi sia in presenza che in didattica a distanza. Le discipline di studio maggiormente coinvolte nel percorso interdisciplinare sono state italiano, storia, scienze dell'alimentazione, laboratorio di cucina, sala bar e lingua straniera.

La creatività messa in campo dagli studenti e docenti è scaturita dalla forte motivazione a realizzare un obiettivo comune, aspetto didatticamente importante a tutte le età, a maggior ragione per chi, come la nostra classe del serale, ha avuto il coraggio di rimettersi in gioco e tornare sui banchi di scuola dopo tanti anni e tanta vita ed esperienza nel mondo "reale".

• 8- Tavola delle UDA- Unità di Apprendimento

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
classe	UDA	Titolo
cl. 5	n. 1	Voci poetiche fra Romanticismo e Belle Époque: Leopardi, Carducci, Pascoli, D'Annunzio.
	n. 2	Il romanzo fra Ottocento e Novecento: Verga, D'Annunzio, Pirandello, Svevo.
	n. 3	Voci poetiche fra le due guerre: Ungaretti, Saba, Montale.

STORIA		
<i>classe</i>	<i>UDA</i>	<i>Titolo</i>
cl. 5	n. 1	L'Italia tra 1861 e 1900: Sinistra Storica
	n. 2	La Seconda Rivoluzione industriale e l'età giolittiana
	n. 3	La Prima guerra mondiale
	n. 4	L'età delle dittature in Italia e in Germania
	n. 5	La seconda guerra mondiale e il nuovo ordine del dopoguerra

LINGUA INGLESE		
<i>classe</i>	<i>UDA</i>	<i>titolo</i>
cl. 5	n. 1	The food Pyramid and the Mediterranean Diet
	n. 2	Causes and human reactions to food allergies and food intolerances. The celiac disease
	n. 3	Daily meals: breakfast, brunch, lunch, afternoon tea, dinner. Approfondimento su Traditional English breakfast ed Afternoon tea.
	n.4	Wine: definition, fermentation, ageing, wine types (red, rosé, white, sparkling, dessert). Wine label. Food and wine matching.

MATEMATICA		
<i>classe</i>	<i>UDA</i>	<i>titolo</i>
cl. 5	n. 1	Richiami sulle disequazioni
	n. 2	Introduzione all'Analisi
	n. 3	Il grafico "probabile"
	n. 4	Limiti e continuità
SPAGNOLO		
<i>classe</i>	<i>UDA</i>	<i>titolo</i>
cl. 5	n. 1	Habitos de bebida in Espana
	n. 2	Productos de calidad
	n. 3	Trabajar en la restauraciòn
	n.4	Geografia de Espana y Espana politica

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE		
classe	UDA	titolo
cl. 5	n. 1	<u>MODULO PRELIMINARE</u> : Concetti di Nutrizione e Alimentazione. I macronutrienti (Glucidi, Proteine e Lipidi). Cenni sui micronutrienti (Vitamine e Oligoelementi). Analisi di un alimento in base a questi criteri.
	n. 2	<u>MODULO PRIMO</u> : La digestione degli alimenti e l'apparato digerente. Il microbiota intestinale e l'importanza delle sue funzioni. Fegato e Pancreas, le ghiandole polifunzionali dell'apparato digerente.
	n. 3	<u>MODULO SECONDO</u> : I contaminanti alimentari: Principali microorganismi e relative patologie, in particolare: Salmonella, Clostridium botulinum, Listeria, Stafilococchi. I parassiti vermiformi di carni e pesce (Tenia e Anisakis). Metodi di eliminazione/contenimento del rischio contaminazione. Funghi microscopici: muffe e lieviti. Specie utili nella produzione di alimenti e bevande (Saccharomyces cerevisiae) Specie patogene per l'uomo e rischio biologico correlato.
	n. 4	<u>MODULO TERZO</u> : Trattazione sistematica degli alimenti: - I cereali, in particolare il genere "Triticum": grano tenero, grano duro e loro impieghi. Il farro (monococco e dicocco). Il locale farro della Garfagnana IGP (T. dicocco); processi di panificazione, incluso il processo di lievitazione, e pastificazione. - L'uovo: processo di formazione nell'ovidotto; composizione quali-quantitativa; proprietà nutrizionali, proprietà "tecnologiche". Etichettatura e conservazione. L'eliminazione del rischio relativo alla Salmonellosi tramite pastorizzazione negli alimenti a base di uovo crudo. - La carne: istologia del tessuto muscolare. Animali utilizzati nell'alimentazione umana. Composizione nutrizionale dei vari tipi di carne. I tessuti associati (collagene, elastina, adipe). - Latte e prodotti caseari. Trattamenti per la sterilizzazione e la conservazione; varie tipologie, trasformazione nei vari prodotti di filiera (prodotti caseari).
	n. 5	<u>MODULO QUARTO</u> : La Dieta Mediterranea e la figura di Ancel Keys. La relativa piramide alimentare, tutt'oggi modello di riferimento nel mondo di un'alimentazione sana ed equilibrata. Il ruolo centrale svolto dall'Olio Extra-vergine di oliva. Il concetto di LARN nell'alimentazione; l'importanza di tali linee guida nella prevenzione della malattie cardiovascolari. L'alimentazione mediterranea come modello per combattere obesità, diabete mellito di tipo 2, dislipidemie e ipertensione e aumentare qualità e aspettativa di vita.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
classe	UDA	titolo
cl. 5	n. 1	Pianificazione programmazione e controllo
	n. 2	Il turismo
	n. 3	Il marketing
	n.4	La normativa del settore turistico-ristorativo
	n.5	I marchi

LABORATORIO DI CUCINA		
<i>classe</i>	<i>UDA</i>	<i>titolo</i>
cl. 5	n. 1	I sistemi di organizzazione del lavoro sottovuoto conservazione e cottura
	n. 2	Catering e banqueting
	n. 3	Sicurezza degli alimenti Haccp
	n.4	Prodotti a certificazione Dop Igp Stg
	n.5	L'approvvigionamento nella Ristorazione
	n.6	Gli allergeni
	n.7	Tecniche di conservazione
	n.8	I prodotti a marchio km0
	n.9	Sicurezza e salute sul lavoro T.U 81/2008
	n.10	La filiera agro-alimentare

LABORATORIO DI SALA-BAR		
<i>classe</i>	<i>UDA</i>	<i>titolo</i>
cl. 5	n. 1	Conoscenza delle varie fasi della produzione del vino
	n. 2	Esame organolettico del vino
	n. 3	Caratteristiche dell'Enologi Italiana
	n.4	Abbinamento cibo-vino - Tecnica della "Contrapposizione" e/o "Analogia" dei sapori

SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE

RELAZIONE FINALE MATEMATICA

Ore settimanali	3
Docente	Francesco Pappalardo
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.
MODULO 0: PRELIMINARI Ripasso di alcuni argomenti svolti nel corso del quarto anno: <ul style="list-style-type: none"> • disequazioni di primo grado, prodotto e fratte; • equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche; • rappresentazione delle soluzioni di una disequazione mediante intervalli di R. 	1	Buono
MODULO 1: INTRODUZIONE ALL'ANALISI Definizione di funzione. Dominio, codominio e insieme immagine. Funzione iniettiva, funzione suriettiva, funzione biettiva. 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 biettività, relazione tra il grafico di una funzione e quello della sua inversa.	1	Buono
MODULO 2: IL GRAFICO "PROBABILE" 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.	1	Buono
MODULO 3: LIMITI E CONTINUITÀ 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	1	Buono

<p>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>		
--	--	--

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

	Libro di testo
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web:
X	Lavagna/LIM
X	Altro: Google Classroom

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio 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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

- dedurre proprietà di una funzione a partire dal suo grafico;
- dedurre proprietà di una funzione a partire dalla sua espressione analitica mediante la risoluzione di equazioni, disequazioni e calcolo di limiti;
- rappresentare grafici di semplici funzioni nel piano cartesiano;
- discutere degli argomenti trattati utilizzando un'adeguata terminologia.

Barga, 15 maggio 2023

Il docente

Prof. Francesco Pappalardo

<p>Docente: Bellomusto Doris</p> <p>Italiano</p> <p>Ore settimanali: 3</p>	
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare le principali tendenze letterarie dell'era moderna e contemporanea; ✓ Inserire i singoli autori in un contesto più ampio; ✓ Saper individuare collegamenti tra autori e poetiche; ✓ Saper individuare la complessa rete di relazioni tra l'avvento della società di massa e la nascita del romanzo psicologico; ✓ Riconoscere il ruolo giocato dal primo e dal secondo conflitto mondiale nella formazione di una nuova sensibilità poetica.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>(anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Uda Prima. Voci poetiche fra Romanticismo e Belle Époque</p> <ul style="list-style-type: none"> · Giacomo Leopardi: vita, opere e pensiero. Analisi e commento dei seguenti testi poetici: <i>L'infinito; A Silvia; Il sabato del villaggio; Dialogo tra un venditore di almanacchi e un passeggiere.</i> · Giosuè Carducci: vita e opere. Analisi e commento dei seguenti testi: <i>Mezzogiorno alpino; Traversando la Maremma toscana.</i> · Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica. Analisi e commento dei seguenti testi: <i>X Agosto; Temporale; Il lampo; Il tuono; L'ora di Barga.</i> · Gabriele D'Annunzio: vita, opere e pensiero. Analisi e commento dei seguenti testi poetici: <i>La pioggia nel pineto; Consolazione.</i> <p>Uda Seconda. Il romanzo fra Ottocento e Novecento: Verga, D'Annunzio; Pirandello; Svevo</p> <ul style="list-style-type: none"> · Giovanni Verga: vita, opere e pensiero. Analisi e commento dei seguenti brani. Da <i>Vita dei Campi: La lupa; L'amante di Gramigna; Fantasticheria.</i> Da <i>Malavoglia: Come le dita della mano; La ribellione di 'Ntoni.</i> Da <i>Mastro Don Gesualdo: La morte di Gesualdo.</i> · Gabriele D'Annunzio: vita, opere e pensiero. Analisi e commento del brano <i>Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti</i> da <i>Il Piacere</i>, libro III, cap. II.

	<ul style="list-style-type: none"> · Italo Svevo: vita, opere e pensiero. · Analisi e commento dei seguenti brani tratti da <i>La coscienza di Zeno: Il vizio del fumo; La morte del padre.</i> · Luigi Pirandello: vita, opere e pensiero. <p>Analisi e commento dei seguenti brani tratti da <i>Il fu Mattia Pascal, Il narratore inattendibile</i> (dalla premessa all'opera); da <i>Uno, nessuno e centomila: La vita non conclude.</i></p> <p>Uda Terza. Voci poetiche fra le due guerre: Ungaretti; Saba; Montale</p> <ul style="list-style-type: none"> · Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica. <p>Analisi e commento dei seguenti testi poetici tratti da <i>L'Allegria: Veglia; I fiumi</i>, da <i>Il dolore: Non gridate più</i>, da <i>Sentimento del tempo, La madre.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · Umberto Saba: vita, opere e poetica. <p>Analisi e commento dei seguenti testi poetici tratti da <i>Il Canzoniere, A mia moglie; La capra; Amai.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · Eugenio Montale: vita, opere e poetica. · Analisi e commento dei seguenti testi tratti da <i>Ossi di Seppia, Spesso il male di vivere; Meriggiare; Non chiederci la parola</i>, da <i>Le occasioni, La casa dei doganieri</i>; da <i>Satura, Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale.</i>
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere e comprendere testi in prosa e in versi; • Riconoscere fra le righe di un testo i riferimenti diretti o indiretti alle vicende biografiche dell'autore, al suo pensiero e al contesto storico di appartenenza. • Saper riassumere, parafrasare e commentare i testi. • Utilizzare gli strumenti d'analisi del testo per cogliere determinati usi della lingua in funzione espressiva.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale; lezione interattiva.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Verifiche in itinere: test scritti con domande a risposta aperta; colloqui.</p> <p>Verifica finale: prove orali.</p> <p>Produzione scritta: tipologia A B e C</p> <p>(per i criteri di valutazione si rimanda anche al PTOF)</p>
TESTI,	<p>Manuale consigliato: L'essenziale, il palazzo di Atlante.</p>

MATERIALI, STRUMENTI ADOTTATI	Materiale didattico fornito dalla docente (fotocopie o files pdf dei testi scelti)
OSSERVAZIONI SUL PROCESSO DI APPRENDIMENTO DELLA CLASSE	<p>La classe ha dimostrato impegno e partecipazione nel corso dell'intero anno scolastico, ha saputo accogliere il contenuto delle lezioni e restituirlo attraverso opportuni commenti e colloqui orali per lo più soddisfacenti.</p> <p>Tutti gli studenti hanno saputo instaurare un dialogo costruttivo con l'insegnante, ma dinamiche interne alla classe, non sempre positive, hanno talvolta rallentato il processo di insegnamento-apprendimento.</p> <p>Sul piano dell'uso orale, la classe dimostra buone capacità di espressione e atteggiamento curioso e aperto all'apprendimento; nell'uso della lingua scritta, in alcuni, permangono alcuni limiti riguardo l'ortografia, la sintassi e il lessico, ma complessivamente il livello è soddisfacente.</p>

RELAZIONE FINALE STORIA

Ore settimanali	DUE
Docente	SILVIA REDINI
Anno scolastico	2022-23

Modulo	Contenuti	Livello di approfondimento
Dal 1874 al 1900	<p>La Sinistra Storica al potere</p> <p>De Pretis e il trasformismo La politica interna e le riforme La politica estera e le imprese coloniali Crispi: autoritarismo e riforme</p>	Sufficiente
La seconda rivoluzione industriale e età Giolittiana (1901-14)	<ul style="list-style-type: none"> • La seconda rivoluzione industriale • L'età giolittiana • Giolitti e i cattolici: il Patto Gentiloni • La politica estera: la conquista della Libia • Il doppio volto di Giolitti e la "questione meridionale" 	Buono
La prima guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> • Lo scoppio del conflitto: cause reali e causa occasionale • La guerra • Il 1917: l'anno della svolta • La fine del conflitto • La Società delle Nazioni • I trattati di Versailles e la pace punitiva 	buono
		buono
Il fascismo	<p>a) Dalla fase legalitaria alla dittatura</p> <p>b) Il totalitarismo fascista</p> <p>c) l'organizzazione del consenso</p>	Buono
Il nazismo	<p>- Ascesa al potere di Hitler</p> <p>- il programma aggressivo di Hitler e la guerra inevitabile</p>	Sufficiente
La seconda guerra mondiale	<p>-Il progetto espansionista di Hitler</p> <p>- 1 settembre 1939: lo scoppio della guerra</p> <p>- L'andamento della guerra</p> <p>- La caduta del fascismo e la divisione dell'Italia</p> <p>- La Resistenza in Italia</p> <p>- La resa della Germania e la fine di Hitler</p> <p>- La bomba atomica e la resa del Giappone</p> <p>- La Shoah</p> <p>- Conseguenze economico-sociali della guerra</p>	buono
La nascita della Repubblica	- Il referendum del 2 giugno 1946: la nascita della	Sufficiente

	Repubblica - La Costituente e le madri costituenti (ed. civica)	
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale con l'utilizzo di manuali, della lavagna/LIM, etc.
X	Lezione attiva con osservazione di materiali e con utilizzo di carte, grafici, mappe concettuali...
X	Didattica multimediale
X	Rielaborazioni/ approfondimenti individuali esposti e discussi in classe
X	Didattica digitale integrata con utilizzo piattaforma Google suite e relative applicazioni

STRUMENTI

Libro di testo: manuali in dotazione alla scuola e mappe concettuali
Libri/Riviste/Giornali/Siti web: dalla storia all'attualità
Video dalla rete , filmati istituto Luce, Rai playecc

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

Per orale: esposizione chiara, corretta, utilizzo del lessico specifico, capacità di cogliere il focus della domanda, capacità di cogliere nessi tra causa ed effetto tra passato e presente, saper collocare fatti nel panorama storico culturale e ricostruire quadri di insieme.
Per lo scritto: chiarezza, correttezza, coerenza, utilizzo di lessico specifico, capacità di rielaborazione personale e organizzazione, capacità di reperire informazioni relative ad un argomento selezionato .
Generali: impegno, costanza nello studio, organizzazione personale, interesse, capacità di riflessione , correttezza nello svolgimento dei compiti, capacità collaborative e propositive, autovalutazione.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

x	Prove scritte a risposta aperta
x	Prove orali tradizionali
x	Esposizione di approfondimenti alla classe

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe rivela buone potenzialità soprattutto in alcuni studenti. La maggioranza di essi ha dimostrato costanza nell'essere partecipi alle lezioni. La classe ha saputo creare dibattito in aula e ha incrementato la capacità di intraprendere un dialogo costruttivo su argomenti legati alla disciplina. L'esperienza degli approfondimenti individuali esposti alla classe ha migliorato le capacità comunicative e le soft skills dell'interazione con un uditorio seppur ristretto.

Tutti gli studenti hanno saputo instaurare un buon rapporto con l'insegnante. Gradualmente gli studenti, alcuni dei quali usciti dal percorso scolastico da molti anni, sono riusciti a organizzarsi nello studio, a migliorare il metodo di studio e a utilizzare lessico specifico.

Sanno orientarsi nel tempo e nello spazio relativamente agli eventi studiati; alcuni di loro hanno integrato con letture monografiche, visione di film e filmati. Inoltre la consapevolezza del tempo presente consente loro di affrontare con maggiore senso critico il passato e di cogliere le conseguenze nel tempo attuale.

L'espressione orale è generalmente adeguata anche se il lessico specifico è padroneggiato solo da una parte degli studenti. L'impegno a migliorarsi si riscontra in tutti. I contenuti dell'ultima parte hanno subito una contrazione dovuta alla mancanza di ore di lezione rispetto ai piani settimanali per attività varie e festività.

RELAZIONE FINALE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA AZIENDALE

Istituto	IPSEOA "F.LLI PIERONI"
Classe	5 K serale
Disciplina	Diritto e Tecniche amministrative della struttura aziendale
Ore settimanali	3
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 La programmazione e la pianificazione aziendale. La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan -Il budget nelle imprese ristorative. Struttura e contenuto del budget</p>	U.D. 3	BUONO
<p>Il turismo Il mercato turistico nazionale e internazionale Domanda e offerta turistica Il Turismo sostenibile</p>	U.D. 3	BUONO
<p>Il marketing Il marketing strategico, operativo e turistico. Il piano di marketing, l'analisi SWOT marketing mix e forme di comunicazione</p>	U.D. 4	BUONO
<p>La normativa del settore turistico –ristorativo Il Testo unico sulla sicurezza sul lavoro (TUSL) L'igiene e la sicurezza alimentare.</p>	U.D. 2	BUONO
<p>I marchi Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p>	U.D. 3	BUONO

Evoluzione delle abitudini alimentari i prodotti a km zero e i presidi slow food. I marchi di qualità alimentare		
--	--	--

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 ppt su classroom

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati sono quelli deliberati dal collegio dei docenti e presenti nel PTOF dell'ISI di Barga. Si sono adottati criteri basati sulla conoscenza dei nuclei fondanti degli argomenti trattati, la correttezza espositiva, la capacità di analisi e di sintesi, la conoscenza e utilizzo del linguaggio tecnico specifico e la progressione nell'apprendimento.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

X	Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, aperta e multipla)
X	Prove scritte
X	Prove orali
X	Ricerche/relazioni e lavori di gruppo
X	Esercitazioni pratiche

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Alcuni studenti hanno raggiunto una preparazione ottima.

Barga, 15 Maggio 2023

La docente

Prof.ssa Adriana Polizzi

RELAZIONE FINALE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Istituto	Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Classe	5 K SERALE
Disciplina	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Ore settimanali	2
Docente	Turri Milo
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.
<u>MODULO PRELIMINARE:</u> Concetti di Nutrizione e Alimentazione. I macronutrienti (Glucidi, Proteine e Lipidi). Cenni sui micronutrienti (Vitamine e Oligoelementi). Analisi di un alimento in base a questi criteri.	1	Buono
<u>MODULO PRIMO:</u> La digestione degli alimenti e l'apparato digerente. Il microbiota intestinale e l'importanza delle sue funzioni. Fegato e Pancreas, le ghiandole polifunzionali dell'apparato digerente.	1	Buono
<u>MODULO SECONDO:</u> I contaminanti alimentari: Principali microorganismi e relative patologie, in particolare: Salmonella, Clostridium botulinum, Listeria, Stafilococchi. I parassiti vermiformi di carni e pesce (Tenia e Anisakis). Metodi di eliminazione/contenimento del rischio contaminazione. Funghi microscopici: muffe e lieviti. Specie utili nella produzione di alimenti e bevande (Saccharomyces cerevisiae) Specie patogene per l'uomo e rischio biologico correlato.	1	Buono
<u>MODULO TERZO:</u> Trattazione sistematica degli alimenti: - I cereali, in particolare il genere "Triticum": grano tenero, grano duro e loro impieghi. Il farro (monococco e dicocco). Il locale farro della Garfagnana IGP (T. dicocco); processi di panificazione, incluso il processo di lievitazione, e pastificazione. - L'uovo: processo di formazione nell'ovidotto; composizione	1	Buono

<p>quali-quantitativa; proprietà nutrizionali, proprietà “tecnologiche”. Etichettatura e conservazione. L’eliminazione del rischio relativo alla Salmonellosi tramite pastorizzazione negli alimenti a base di uovo crudo.</p> <p>- La carne: istologia del tessuto muscolare. Animali utilizzati nell’alimentazione umana. Composizione nutrizionale dei vari tipi di carne. I tessuti associati (collagene, elastina, adipe).</p> <p>- Latte e prodotti caseari. Trattamenti per la sterilizzazione e la conservazione; varie tipologie, trasformazione nei vari prodotti di filiera (prodotti caseari).</p>		
<p><u>MODULO QUARTO</u>: La Dieta Mediterranea e la figura di Ancel Keys. La relativa piramide alimentare, tutt’oggi modello di riferimento nel mondo di un’alimentazione sana ed equilibrata. Il ruolo centrale svolto dall’Olio Extra-vergine di oliva. Il concetto di LARN nell’alimentazione; l’importanza di tali linee guida nella prevenzione della malattie cardiovascolari. L’alimentazione mediterranea come modello per combattere obesità, diabete mellito di tipo 2, dislipidemie e ipertensione e aumentare qualità e aspettativa di vita.</p>	1	Ottimo

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
	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
x	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web:
x	Lavagna/LIM
	Proiettore audio-video
x	Collaborazione con Laboratorio di cucina
x	Altro: Google Classroom

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

- Distinguere i vari gruppi di nutrienti in base all'origine ed al fabbisgno umano;
- Riconoscere i vari rischi relativi alla contaminazione degli alimenti: contaminazione da agenti fisici, chimici, batteriologici. La contaminazione crociata. Attuazione dei protocolli previsti per la loro eliminazione e la somministrazione in sicurezza di alimenti e bevande al pubblico;
- Riconoscere l'importanza della realizzazione di una sana alimentazione anche sulla base delle indicazioni fornite dalla dieta mediterranea e della relativa piramide alimentare;
- Considerare il ruolo fondamentale dell'alimentazione nella lotta alle malattie cardiovascolari.
- discutere degli argomenti trattati utilizzando un'adeguata terminologia.

Barga, 15 maggio 2023

Il docente
Prof. Milo Turri

RELAZIONE FINALE Lab. Serv. Enog. Cucina

Istituto	Isi Barga
Classe	V k Serale
Disciplina	Lab. Serv. Enogastr. Cucina
Ore settimanali	3
Docente	Stefani Alessandro
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.
I sistemi di organizzazione del lavoro Sottovuoto conservazione e cottura, Cook&Chill. 6 ore	2	Buono
Catering e Banqueting. Il buono pasto, 3 ore	1	Buono
Sicurezza degli alimenti e Haccp , 6 ore	2	Discreto
Prodotti a certificazione Dop Igp Stg, 4 ore	1	Buono
L'Approvvigionamento nella Ristorazione ,6 ore	1	Discreto
Indicazione sulla presenza di allergeni negli alimenti 6/2/2015, 6 ore	1	Discreto
Tecniche di conservazione degli alimenti ,6 ore	1	Discreto
I prodotti a marchio ed a KMO	1	Buono
Sicurezza e salute sul lavoro D.lgs 81/2008, 6 ore	1	Buono
La Filiera Agroalimentare	1	Buono
Esercitazioni pratiche di laboratorio: 1- Antipasti di Terra 2- Antipasti di mare 3- Primi piatti di terra 4- Primi piatti di mare 5- Secondi di terra 6- Secondi di mare 7- Piatto unico 8- Piatti vegetariani e vegan Ogni categoria di piatti è stata ripetuta per 2 lezioni con 2 differenti menù		

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
	Lezione itinerante
	Altro:
	Altro:

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: Cucina per sala e vendita , ed alma plan
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
	Riviste/Giornali/Siti web: _____
X	Lavagna/LIM

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

È stata scelta una didattica partecipata con l'ausilio di strumenti tecnologici (Lim,Classroom, e pc) e in alcuni casi tramite la preparazione di elaborati in formato digitale, con l'obiettivo di far diventare l'esperienza formativa stimolante e inclusiva.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

I principali personaggi della gastronomia, valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società, Le tipologie ristorative con particolare attenzione alle nuove proposte gastronomiche.

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

Barga, __ 09 __ Maggio 2023 __

Il docente

Stefani Alessandro

RELAZIONE FINALE Lab. Serv. Enog. Sala

Disciplina	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala Bar
Docente	Zito Roberto
Istituto	IPSEOA – Servizi di Sala e Vendita
Classe	5 serale

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N. unità didattiche	Livello di approfondimento
<u>UDA 1</u> Conoscenza delle varie fasi della produzione del vino	N° 11 Unità Didattiche Monodisciplinari	<i>Buono</i>
<u>UDA 1</u> Esame organolettico del vino	N° 6 Unità Didattiche Monodisciplinari	<i>Ottimo</i>
<u>UDA 3</u> Caratteristiche dell'Enologia Italiana	N° 3 Unità Didattiche Monodisciplinari	<i>Buono</i>
<u>UDA 4</u> Abbinamento cibo-vino - Tecnica della "Contrapposizione" e/o "Analogia" dei sapori	N° 2 Unità Didattiche Monodisciplinari	<i>Buono</i>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, etc.); Lezione attiva con osservazione di materiali, con l'ausilio di LIM, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali; Organizzazione di lavori di gruppo, con raccolta dati e informazioni su argomenti specifici e/o produzione di testi o documenti multimediali; Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi; Test formativi; Discussioni in classe su articoli, filmati o materiali di laboratorio; Lezioni sul campo; Esperienze di laboratorio con produzione di relazioni scritte/quaderno di laboratorio; Altro...

<i>Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, etc.)</i>
<i>Organizzazione di lavori di gruppo, con raccolta dati e informazioni su argomenti specifici e/o produzione di testi o documenti multimediali</i>
<i>Lezione attiva con osservazione di materiali, con l'ausilio di LIM, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali</i>
<i>Approfondimenti mirati a conoscere argomenti in maniera dettagliata e completa</i>

Esperienze di laboratorio in sala ristorante

...affiancate dalle seguenti attività integrative: servizio banchetti, partecipazione a gare/concorsi

MEZZI DIDATTICI/STRUMENTI UTILIZZATI

In questa sezione si riportano le indicazioni del libro di testo ed eventuali sussidi di approfondimento, materiali multimediali, attrezzature e spazi didattici.

- ✓ *Libro di testo*
- ✓ *Proiezioni di slide*
- ✓ *Condivisione di materiali didattici multimediali*

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

- ✓ *Capacità espressive espositive*
- ✓ *Livello quantitativo del contenuto sviluppato*

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

N° 3 prove scritte strutturate

OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'alunno:

- 1. Sa eseguire la degustazione di un vino utilizzando la terminologia appropriata.*
- 2. E' in grado di conoscere e riconoscere la qualità di un vino filtrato dalle proprie esperienze e gusti.*
- 3. Sa cercare vini bianchi, rossi, dolci o con bollicine muovendosi fra le DOCG delle regioni italiane e i vini di qualità di stati esteri.*
- 4. E' in grado di eseguire l'analisi sensoriale del cibo per tracciarne le principali caratteristiche organolettiche*
- 5. Sa applicare la Tecnica della "Contrapposizione" e/o "Analogia" dei sapori per meglio abbinare un vino al cibo.*
- 6. Sa valutare l'armonia in un abbinamento cibo-vino*

Barga 15 maggio 2023

Prof. Roberto Zito

RELAZIONE FINALE Lingua e civiltà spagnola

Disciplina	Lingua e civiltà spagnola
Ore settimanali	2
Docente	Elena Serafini
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 delle principali strutture apprese durante il terzo e il quarto anno: pronomi soggetto e pronomi complemento (COD), genere e numero dei sostantivi, uso di Muy-Mucho, Estar-Hay; Estar-Ser, Por-Para; particolare attenzione al presente indicativo dei verbi regolari e irregolari, Pretérito Perfecto e Imperfecto.	UDA 5	Ottimo
Ripasso del lessico inerente la presentazione, la famiglia, la descrizione fisica e caratteriale	UDA 5	Ottimo
Ripasso del principale lessico di settore	UDA 5	Ottimo
Hábitos de bebida en España: <ul style="list-style-type: none"> - il concetto di Tapas e Pincho e le convezioni sociali relazionate con il tapeo - le abitudini e le consuetudini spagnole riguardo alle bevande tipiche e tradizionali - Vino, Cava, Queimada, Sidra e Sangría 	UDA 1	Ottimo
Productos de calidad: <ul style="list-style-type: none"> - I prodotti di qualità spagnoli - Affinità e differenze con i prodotti di qualità italiani - I marchi di qualità 	UDA 2 Educazione Civica	Ottimo
Trabajar en la restauración: <ul style="list-style-type: none"> - L'annuncio di lavoro - Il <i>Currículum Vitae</i> - La lettera di risposta a un annuncio/l'autocandidatura - Il colloquio di lavoro - Alcuni tipi di contratto 	UDA 3	Ottimo
La restauración: <ul style="list-style-type: none"> - Il sistema di classificazione dei ristoranti - La comidarápida y para llevar - Algunascadenas de restauración 	UDA 4	Buono
Geografía de España y España política; la sociedade spañola actual:	UDA 6	Buono

<ul style="list-style-type: none"> - Geografia e istituzioni politiche, La familia Real - La questione linguistica - Breve excursus della storia di Spagna 		
Attività di comprensione scritta e orale e di brevi produzioni scritte (migliorare le abilità di coerenza e coesione, pianificazione di un testo, coerenza semantica e lessicale)		Buono
EDUCAZIONE CIVICA: Productos de calidad: <ul style="list-style-type: none"> - I prodotti di qualità spagnoli - Affinità e differenze con i prodotti di qualità italiani - I marchi di qualità 	UDA 2	Ottimo

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: ¡Al Gusto! M. Cervi, S. Montagna, ed. Loescher (il libro è stato consigliato, ma non è obbligatorio, pertanto sono state fornite alcune fotocopie dello stesso che, inoltre, veniva proiettato sulla LIM)
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web: _____
X	Lavagna/LIM
X	Altro: Applicativi G-Suite (Google Classroom, Hangouts Meet, Google Moduli), posta elettronica istituzionale
	Altro:

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri adottati rispondono, a seconda delle prove somministrate ai seguenti indicatori:

- coerenza con l'argomento/testo/tema/quesito proposto
- padronanza della lingua (a livello lessicale, grammaticale e di funzioni)
- capacità espressive-espositive
- capacità logico-linguistico (logico-intuitive)
- capacità critiche o di rielaborazione
- originalità/creatività

Nella valutazione complessiva al termine di ogni periodo, oltre alla valutazione numerica delle prove somministrate, 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. Sono state utilizzate griglie di valutazione specifiche per le prove tradizionali; si è altresì incentivato l'aspetto dell'autovalutazione, al fine di rendere gli alunni coscienti del loro livello di preparazione e degli aspetti da migliorare.

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte della classe è in grado di comprendere un breve testo scritto e/o orale in lingua, se di argomento e lessico noto
Alcuni alunni riescono a esporre in maniera abbastanza fluida e corretta su di un tema noto, rispettando quasi sempre le regole grammaticali delle concordanze e le coniugazioni dei verbi.
Alcuni alunni sono in grado di interagire con i compagni e/o il docente utilizzando le funzioni linguistiche apprese.
Un ristretto numero di alunni non è in grado di strutturare, in maniera autonoma, un periodo corretto dal punto di vista grammaticale e sintattico. Riescono se guidati dall'insegnante.
La quasi totalità degli obiettivi previsti inizialmente è stata raggiunta dalla maggior parte degli allievi frequentanti; si è reso necessario un ripasso approfondito delle principali strutture del III e del IV anno (c'è stato anche un nuovo inserimento). Piuttosto che focalizzarsi troppo sulla correttezza formale, ho scelto di privilegiare l'aspetto comunicativo della lingua e la scelta di argomenti inerenti il settore eno-gastronomico e di civiltà che hanno incontrato un maggior interesse da parte della classe.

RELAZIONE FINALE LINGUA INGLESE

Disciplina	LINGUA INGLESE
Ore settimanali	2
Docente	SERENA GUERRAZZI
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: <small>ottimo/buono/discreto/suff.</small>
Ripasso lessico e vocabolario di cucina: fruit, vegetables, meat and fish.	1	Sufficiente
The food Pyramid and the MediterraneanDiet.	2	Buono
Causes and human reactions to food allergies and food intolerances. The celiacdisease.	3	Sufficiente
Daily meals: breakfast, brunch, lunch, afternoon tea, dinner. Approfondimento su Traditional English breakfast ed Afternoon tea.	4	Buono
Wine: definition, fermentation, ageing, winetypes (red, rosé, white, sparkling, dessert). Wine label.	5	Sufficiente
Educazione civica: Slow food and Presidia: traditional products from the regions of Tuscany, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Abruzzo and Sicily.	6	Discreto
Grammatica: - Present simple - Present continuous - Plurale dei sostantivi - Verbimodali: can, could, should, have to, must. - There is/there are - Some/Any - Defining relative clauses: who, which, that, where, when, whose.		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

STRUMENTI/SPAZI DIDATTICI UTILIZZATI

X	Libro di testo: FLAVOURS: English for cooking and service. E. Assirelli, A. Vetri. Rizzoli Education.
X	Fotocopie/dispense fornite dal docente
X	Riviste/Giornali/Siti web: Google, YouTube.
X	Lavagna/LIM
X	Proiettore audio-video

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Verifiche in itinere: prove scritte ed orali al termine di ogni unità didattica.
Valutazione sommativa di ogni unità trattate durante l'anno scolastico. In modo particolare, per le prove orali sono stati tenuti in considerazione i seguenti fattori: espressione linguistica, analisi ed esposizione dei contenuti.

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Saper argomentare in modo semplice ed organizzato in lingua inglese la tematica del cibo in relazione con la salute, la cucina e la tradizione italiana ed inglese.

Barga, 15 maggio 2023.

Il docente

SERENA GUERRAZZI

Cognome e nome	Disciplina	Firma
BELLOMUSTO DORIS	Lingua e Letteratura italiana	<i>Doris Bellomusto</i>
REDINI SILVIA	Storia	<i>Silvia Redini</i>
GUERRAZZI SERENA	Lingua inglese	<i>Serena Guerrazzi</i>
PAPPALARDO FRANCESCO	Matematica	<i>Francesco Pappalardo</i>
POLIZZI ADRIANA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<i>Adriana Polizzi</i>
SERAFINI ELENA	Spagnolo	<i>Elena Serafini</i>
TURRI MILO	Scienze dell'alimentazione	<i>Milo Turri</i>
STEFANI ALESSANDRO	Laboratorio di cucina	<i>Alessandro Stefani</i>
ZITO ROBERTO	Laboratorio sala-bar	<i>Roberto Zito</i>

Coordinatore: prof. Silvia Redini

Stefani

Rappresentanti di classe:

Cristian Bonini

Roberto Zito

Mardi Fioramonte



LA DIRIGENTE SCOLASTICA
(Dot.ssa Ingrida Bocci)

Ingrida Bocci