



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“Cataldo Agostinelli”

Comprensivo del LICEO CLASSICO/SCIENTIFICO - I.T.E.S. - I.P.S.I.A. - I.P.S.S.S. - I.P.S.S.E.O.A.

Via Ovidio - 72013 CEGLIE MESSAPICA (BR)

C.F. 90015850747

e-mail BRIS006001@istruzione.it - BRIS006001@pec.istruzione.it

www.istitutoagostinelli.edu.it

☎ Segr. 0831/377890 – Fax 0831/379023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(Art. 10 O.M. n. 65 del 14.03.2022)

A.S. 2021/2022

Classe V D IPSSEO A

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali

La Coordinatrice di Classe

Prof.ssa Federica FLORE

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela ALBANESE

Indice

1. L'Istituto e le sue finalità	Pag. 3
2. Profilo professionale	Pag. 4
3. Presentazione della Classe e del Consiglio di classe	Pag. 7
4. Storia della classe	Pag. 8
5. Programmazione del Consiglio di classe	Pag. 9
6. Strategie e metodi, criteri di verifica e valutazione	Pag. 13
7. Obiettivi disciplinari, risultati conseguiti. 7.1 Obiettivi disciplinari in ordine alla predisposizione della seconda prova di cui all'articolo 20 della O.M. n. 65 del 14.03.2022	Pag. 17
8. Nodi concettuali sviluppati	Pag. 18
9. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica	Pag. 21
10. Ampliamento dell'offerta formativa	Pag. 24
11. Criteri per l'attribuzione del credito	Pag. 27
12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	Pag. 28
Schede disciplinari	Allegato A
Griglie di valutazione	Allegato B
Riepilogo crediti 3° e 4° anno	Allegato C
Riepilogo attività PCTO	Allegato D
Relazione alunni diversamente abili	Allegato E
Relazione alunno DSA	Allegato F

1. L'Istituto e le sue finalità

Cenni storici

L'I.I.S.S. "C. Agostinelli" è collocato in una zona sociale variegata della realtà brindisina contemporanea. In questo contesto la scuola risponde alla funzione culturale, formativa e civica cui è chiamata dalla Costituzione e dalle trasformazioni sociali in cui i giovani sono attivamente coinvolti. La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende comuni come: Ostuni, Francavilla Fontana, Villa Castelli, San Michele Salentino, Grottaglie, Martina Franca. La maggior parte dei genitori degli alunni ha conseguito la licenza della scuola media inferiore; un ristretto numero è in possesso di laurea, la restante parte è diplomata.

Le attività lavorative dei genitori sono legate al mondo agricolo, operaio, artigiano e al terziario. Non mancano, tuttavia, i professionisti, i commercianti e i piccoli imprenditori.

Prima dell'anno scolastico 2000/2001, a Ceglie Messapica, erano presenti le sedi coordinate di cinque istituti di Istruzione Secondaria Superiore, in particolare del:

- **Liceo Classico** (sede coordinata del Liceo Classico "V. Lilla" di Francavilla Fontana);
- **Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato** (sede coordinata del Liceo Scientifico "L. Pepe" di Ostuni);
- **Istituto Professionale Servizi Sociali** (sede coordinata dell'I.P.S.S.S. "Morvillo – Falcone" di Brindisi);
- **Istituto Tecnico Commerciale** (sede coordinata dell'I.T.C.G.T. "Jean Monnet" di Ostuni).

A seguito del ridimensionamento della rete scolastica, le sedi coordinate sono diventate autonome e sono state unite in un unico Polo Scolastico con più indirizzi di studi superiori.

L'Istituto cegliese è intestato al prof. Cataldo Agostinelli, illustre matematico del secolo scorso di origine cegliese. Nel corso degli anni, l'Istituto ha ampliato la propria offerta formativa, dall'anno scolastico 2002/2003 con il **Liceo Scientifico** e dal 2003/2004 con l'indirizzo **Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**.

In data 5 ottobre 2018 è stata inaugurata, presso c. da Galante, la nuova sede dell'IPSSEOA.

Finalità formative della scuola.

- Definire in maniera chiara i nuclei trasversali ed unificanti dei contenuti culturali e cognitivi, in modo da garantire la pari dignità dei percorsi e la loro equivalenza educativa.
- Creare sintonie tra mondo giovanile e scuola, alimentare il senso di efficacia dell'istruzione tecnica e professionale, come luogo stimolante, come comunità di apprendimento dove la cultura si acquisisce nel confronto diretto ed attivo con la realtà, in cui i saperi acquisiscono valore come strumenti che permettono di cogliere le opportunità, fronteggiare problemi, avvicinarsi maggiormente alla ricerca ed al lavoro.
- Assumere il punto di vista del lavoro e dei suoi cambiamenti, per leggere la società della conoscenza.
- Esprimere l'identità unitaria della cultura, mediante il rifiuto di forme di gerarchie e dicotomie fra saperi, rivendicando il capitale reputazionale dell'istruzione tecnica e professionale, oltre all'indispensabile apporto della cultura per la nascita di un nuovo umanesimo.
- Riconoscere la molteplicità delle intelligenze, dei sogni e dei bisogni di cui ciascuno è portatore.
- Attivare percorsi la cui intenzionalità sia sempre verificabile e misurabile per diventare unità di misura reale del principio di uguaglianza delle opportunità e della esigibilità del diritto ad apprendere.

Obiettivi formativi della scuola.

- Collegare la teoria con la pratica: mettere in evidenza i nessi che connettono le problematiche della realtà con le potenzialità della ricerca, delle sue ipotesi e soluzioni.
 - Alzare il livello della vicinanza sostentativa, non esaurirsi nella cognitività fine a se stessa, nella consapevolezza che la dimensione affettivo-valoriale non diminuisce con l'età e lo sviluppo progressivo della persona chiede agli adulti di intensificare ed ispessire l'impegno formativo.
 - Assorbire e valorizzare l'emergenza individuale nei significati della socialità vissuta: trovare, nel
-

gioco dello stare insieme a scuola, le occasioni di affermazione e di protagonismo insieme a quelle di collaborazione e altruismo.

- Accettare i linguaggi e le forme espressive dell'immaturità, per farli evolvere verso l'acquisizione di strumenti di risposta razionale.
- Conciliare esaustività ed essenzialità: gestire con impegno gli spazi di autodeterminazione curricolare di scuola, motivare l'attenzione e la concentrazione dello studio con proposte di avventura cognitiva (esploratività, elaborazione di prodotti originali), orientate ad una visione dell'insegnare e dell'apprendere cognitivamente dinamica e non semplicemente ripetitivo-cumulativa.
- Coltivare le capacità di descrizione critica e rielaborazione ricostruttiva di fenomeni e di testi: avvalersi a fondo delle metafore del 'leggere' e dello 'scrivere' come idealtipi per ogni possibile attività di apprendimento e di produzione dell'intelligenza umana.
- Togliere l'insegnamento dalla sua immagine routinistica, proporre eventi, incontri, esempi di eccellenza culturale.
- Aiutare in ogni modo lo sviluppo della capacità di conoscenza riflessiva della vita attraverso l'impiego delle conoscenze di scuola. Trasmettere la percezione della connessione profonda che intercorre fra i libri e le cose, le rappresentazioni ed i fatti, i mondi dei segni e quelli della vita.
- Dare spazio a momenti di produzione di elaborati non soltanto riproduttivi ma anche reattivi e auto-rivelativi.

Il tutto nell'ambito di un Progetto di Istituto che intende recuperare la creatività, le emozioni, le identificazioni, le proiezioni, i desideri, i piaceri ed i dolori che costellano la crescita dei ragazzi, nella consapevolezza che la volontà non esiste al di fuori dell'interesse e l'interesse non esiste al di fuori di un legame emotivo con i saperi. (Piano Triennale dell'Offerta formativa pp.18-20)

2. Profilo professionale

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAI REGOLAMENTI (ISTITUTI PROFESSIONALI)

(Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali)

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti e 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

COMPETENZE DI INDIRIZZO

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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 alla 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 **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** presenta le seguenti articolazioni:

Enogastronomia, Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali, Sala e vendita e Accoglienza turistica, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione **Enogastronomia** ed **Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**, 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.

Nell'articolazione **Sala e vendita**, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione **Accoglienza turistica**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" acquisisce 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.

Competenze relative alle articolazioni **Sala e vendita, Enogastronomia, ed Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**:

- 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.

Competenze relative all'articolazione **Accoglienza turistica**:

- Utilizzare le tecniche di promozione e di vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

3. Presentazione della classe V D

Composizione della classe VC

M	F	TOTALE		Alunni H	RIPETENTI	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	NON FREQUENTANTI	PENDOLARI	DSA	BES
4	7	11	di cui	2	/	/	/	10	1	/

Comune di provenienza

Comune di provenienza	Alunni
Ceglie Messapica (BR)	1
Ostuni (BR)	2
Francavilla Fontana (BR)	2
Martina (TA)	3
Grottaglie (TA)	1
San Vito dei Normanni (BR)	1
Villa Castelli (BR)	1

Iscritti alla VD

Alunni Promossi	Alunni Promossi con debito	Alunni Ripetenti
11	2	-

Composizione del Consiglio di classe e quadro orario settimanale

MATERIA	DOCENTE	ORE SETTIMANALI	CONTINUITÀ 4° E 5°
ITALIANO/STORIA	RODIO DONATO	4+2	SI
LINGUA E CULT. INGLESE	PONZI LUISA	3	NO
LINGUA E CULT. FRANCESE	MARGIOTTA RAFFAELLA	3	SI
MATEMATICA	CALO' GIANFRANCA	3	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ATTORRE VINCENZA	2	NO
SCIENZA E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	ZIZZI VITO	3	NO
ENOGASTRONOMIA OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"	AMATI ANGELA RITA	3	NO
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE	MARSEGLIA GUIDO	2	NO
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	ANTOCCIA GIUSEPPE	2	NO
LABORATORIO DI CHIMICA (IN COMPRESENZA CON I PROF. ANTOCCIA E ZIZZI)	D'ERRICO ANNA LINDA	/	NO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	FLORE FEDERICA	2	SI
RELIGIONE	DINOI ROSANNA*	1	NO
SOSTEGNO	RICCI ANTONELLA PATRIZIA	9	SI
SOSTEGNO	SCHIAVONE LAETITIA	9	NO
COORDINATRICE EDUCAZIONE CIVICA	NISI ISABELLA	/	/

*supplente per l'anno scolastico in corso

4. Storia della classe

La classe V sezione D di **Enogastronomia settore Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali** era composta da 12 alunni (un'alunna si è ritirata nel corso dell'a.s.) provenienti dall'ex IV D: 4 maschi e 7 femmine. Ci sono due alunni diversamente abili che seguono la programmazione curriculare con obiettivi riconducibili a quelli ministeriali (OM del 21/05/01 art. 13). Un altro alunno è in situazione di D.S.A.

Nel corso degli ultimi tre anni la classe si è consapevolmente impegnata nella ricerca di un buon assetto collaborativo e, grazie a ciò, ha compiuto un'evoluzione positiva da una eterogeneità iniziale, talvolta fonte di incomprensioni o conflitti, ad una buona unità interna e ad un equilibrio rispettoso di idee e personalità diverse.

Il clima di lavoro è sicuramente positivo per l'attenzione e la concentrazione durante le lezioni, per il senso di responsabilità nell'organizzazione degli impegni e per la serietà nell'applicazione allo studio, mentre lo è meno per le modalità di partecipazione che caratterizzano il gruppo nel suo complesso. Gli interventi personali, infatti, risultano numerosi e significativi se avvengono in situazioni strutturate, per le quali gli studenti abbiano avuto modo di riflettere preliminarmente e prepararsi,

soprattutto per alcune materie, ma la partecipazione risulta meno attiva nel contesto di una lezione in cui la classe debba confrontarsi con argomenti nuovi. L'atteggiamento prevalentemente recettivo che caratterizza queste situazioni nulla toglie all'interesse che la classe manifesta nei confronti di tutte le discipline e ad un approccio allo studio impegnato anche nella rielaborazione personale. In alcune materie, tuttavia, esso ha rappresentato un ostacolo all'instaurarsi di modalità di confronto e dialogo che avrebbero giovato soprattutto allo sviluppo della riflessione critica e della capacità di elaborare ipotesi, anche alternative, nella soluzione dei problemi. Si segnala che nel corso del triennio la 5[^]D può aver subito gli effetti della mancata continuità degli insegnanti (nel quinto anno ben 9 docenti nuovi) con possibili ricadute sul profitto e sul clima generale della classe.

Il profilo complessivo si conferma comunque positivo dal punto di vista del profitto medio: pur essendo presenti situazioni differenziate, con risultati di eccellenza ma anche con alcuni elementi di criticità verso alcune discipline, a tutti gli studenti vanno riconosciute disponibilità all'impegno, serietà nello studio e realizzazione di progressi significativi rispetto alle situazioni di partenza.

5. Programmazione del Consiglio di classe

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di far conseguire agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale.

Gli elementi presi in esame in maniera generale e quindi validi per tutte le materie sono stati: obiettivi, metodi, mezzi e strumenti, verifiche e valutazione.

A tal fine i docenti hanno promosso lo sviluppo di tematiche educative trasversali quali l'educazione alla cittadinanza, alla salute, l'educazione al rispetto e alla promozione dei diritti umani, l'educazione alla legalità, l'educazione al rispetto e alla tutela dell'ambiente al fine di consentire l'acquisizione di competenze trasversali, comuni a tutte le discipline e in linea con l'assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale.

Seguono le competenze chiave europee e le competenze organizzate secondo gli assi e le discipline corrispondenti, attese al termine del percorso formativo.

Competenze attese alla fine del quinto anno
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
1. COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE 2. COMPETENZA MULTILINGUISTICA	COMUNICARE
3. COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA.	RISOLVERE PROBLEMI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI ACQUISIRE /INTERPRETARE L'INFORMAZIONE RICEVUTA
4. COMPETENZA DIGITALE	COMUNICARE COLLABORARE/PARTECIPARE
5. COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE.	IMPARARE A IMPARARE ACQUISIRE E INTERPRETARE INFORMAZIONI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
6. COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA.	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE. COLLABORARE E PARTECIPARE. COMUNICARE
7. COMPETENZA IMPRENDITORIALE	RISOLVERE PROBLEMI PROGETTARE
8. COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI.	COMUNICARE AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

Articolazione: Enogastronomia
Settore PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

ASSE DEI LINGUAGGI

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di <i>team working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	ITALIANO INGLESE FRANCESE	TUTTE
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	ITALIANO INGLESE FRANCESE DIRITTO E TECN.	PASTICCERIA
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	ITALIANO	TUTTE
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 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).	INGLESE FRANCESE	ITALIANO
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.	INGLESE FRANCESE PASTICCERIA	ITALIANO
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.	ITALIANO	TUTTE
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	INGLESE FRANCESE SC. e C. dell'ALIM.	ITALIANO

ASSE MATEMATICO

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	MATEMATICA	SC. e C. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. SC. MOT. E SP.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	MATEMATICA	TUTTE
Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	MATEMATICA	STORIA SC. e C. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. PASTICCERIA
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	MATEMATICA DIRITTO E TECN.	TUTTE

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Competenze	Disciplina di riferimento	Disciplina concorrente
<p>Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p>	SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	PASTICCERIA
<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera</p>	DIRITTO E TECN. AMM. STRUTT. RIC.	PASTICCERIA
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie da forno.</p> <p>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</p>	PASTICCERIA	INGLESE FRANCESE LINGUA E LETT. ITALIANA
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	SCIENZA E CULT. DELL'ALIM.	PASTICCERIA LINGUE STRANIER STORIA ITALIANO
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RIC.	PASTICCERIA
<p>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	PASTICCERIA	DIRITTO E TECN. AMM. STRUTT. RIC.
<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	PASTICCERIA	PASTICCERIA SCIENZA e CULT. ALIM.
<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	DIRITTO E TEC. AMM PASTICCERIA.	LINGUE SCIENZA E CULT. ALIM.
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio</p>	PASTICCERIA	DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RIC. INGLESE FRANCESE LINGUA E LETT. ITALIANA

ASSE STORICO-SOCIALE

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	STORIA SC. e CULT. dell'ALIM.	ITALIANO
<p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	STORIA SC. e CULT. dell'ALIM.	ITALIANO

6. Strategie e metodi, criteri di verifica e valutazione

L'ISS C. Agostinelli ha adottato strategie in linea con una Didattica Digitale Integrata (DDI) vale a dire una didattica che si è avvalsa, integrandole nella prassi ordinaria, delle tecnologie digitali; in particolare, la didattica che estende l'ambiente di apprendimento tradizionale, utilizzando ambienti di apprendimento online e altri strumenti digitali.

L'ISS C. Agostinelli ha adottato in modo sempre più ampio gli strumenti della piattaforma *Google Workspace* (che per gli studenti non presenta criticità dal punto di vista della protezione dei dati), su cui una parte consistente del corpo docente si è formata.

Gli adempimenti (presenze docenti, presenze studenti, comunicazioni scuola-famiglia) sono stati svolti attraverso il registro elettronico (*Classeviva* di Spaggiari). I materiali prodotti durante la DDI sono stati archiviati dai docenti in cloud tramite *Google Drive*. Lo strumento usato per le videoconferenze è stato *Meet*, sono state create classi virtuali tramite *Classroom*. Le connessioni sono avvenute tramite gli account istituzionali. Un apposito regolamento ha normato l'uso della piattaforma prevedendo sanzioni disciplinari nel caso di uso non conforme.

Metodi e strumenti

Per favorire il raggiungimento degli obiettivi su indicati, i docenti, accanto alla più consueta, hanno utilizzato metodologie innovative in modo da consentire la fruizione delle attività in modalità mista presenza/distanza. Per agevolare la coesione tra i vari componenti della classe hanno proposto lavori di gruppo e percorsi multidisciplinari e interdisciplinari.

Nel condurre la lezione il docente ha tenuto conto del reale ritmo di apprendimento di tutti gli alunni, facendo particolare attenzione a quegli allievi che ancora non erano del tutto in grado di operare autonomamente. A tal fine si è ritenuto opportuno seguire una metodologia che:

- espliciti, prima di ogni attività didattica, gli obiettivi da conseguire al fine di favorire la motivazione e la consapevolezza;
- preveda un linguaggio semplice e chiaro, per offrire a tutti la possibilità di comprendere le spiegazioni;
- inviti al ragionamento ed alla riflessione chiamando in prima persona gli alunni ad esprimere pareri, dubbi e perplessità;
- faccia un frequente ricorso ad esemplificazioni, esercizi, casi pratici che possano stimolare curiosità e motivare la classe;
- solleciti i collegamenti disciplinari e multidisciplinari.

Metodi <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata<input checked="" type="checkbox"/> Problem solving<input checked="" type="checkbox"/> Video lezioni sincrone e asincrone<input checked="" type="checkbox"/> Chat individuali o di gruppo<input checked="" type="checkbox"/> Restituzione degli elaborati corretti	Strumenti <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo cartaceo e digitale<input checked="" type="checkbox"/> Appunti<input checked="" type="checkbox"/> Schematizzazioni sintetiche (mappe concettuali, ...)<input checked="" type="checkbox"/> Cd/dvd, filmati, articoli di giornale (cartacei o digitali)<input checked="" type="checkbox"/> Compiti di realtà<input checked="" type="checkbox"/> Agenda del registro elettronico Classeviva<input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme (<i>GoogleWorkspace</i>, Aule virtuali del RE Classeviva) Canali di comunicazione <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> E-mail
--	---

Per quanto riguarda le regole e il comportamento da tenere negli ambienti scolastici, si è fatto costante riferimento al “Regolamento d’Istituto” e al “Patto di corresponsabilità educativa”, e, in merito al contenimento dell’emergenzaepidemiologica da COVID-2019, al "Prontuario regole anti-Covid", evidenziando la necessità di un loro rispetto al fine di una serena e più proficua convivenza.

Verifica dei risultati

La valutazione è stata attuata:

- secondo il criterio *formativo*, volta ad accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici, controllando con verifiche “in itinere” la validità del metodo di lavoro;
- secondo il criterio *incrementale* inteso come valutazione di processo;
- secondo il criterio *sommativo*, allo scopo di valutare gli studenti in rapporto al raggiungimento degli obiettivi e l’acquisizione dei contenuti.

Inoltre, la valutazione ha preceduto, accompagnato e seguito i percorsi curricolari; ha indicato le azioni da intraprendere, regolato quelle avviate, promosso il bilancio critico su quelle condotte.

E poiché, l’apprendimento efficace è fortemente legato all’autostima e alla motivazione, le strategie di autovalutazione hanno avuto un ruolo fondamentale nel sostenere questi facilitatori dell’apprendimento.

La valutazione del processo di apprendimento degli allievi è scaturita:

- dall’esame dei progressi compiuti dall’alunno rispetto alla situazione iniziale e al conseguimento degli obiettivi fissati;
- dall’impegno;
- dal grado di attenzione e partecipazione;
- dal comportamento;
- dalla conoscenza- assimilazione dei contenuti disciplinari;
- dalla capacità di rielaborazione personale;
- dalla capacità di collegamento tra vari argomenti;
- dal percorso personale;
- dall’iniziativa personale e autonomia nel processo di apprendimento – verifica.

Valutazione del COMPORTAMENTO

Il comportamento degli studenti è stato oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base di fattori quali la partecipazione al dialogo educativo, l’impegno, l’applicazione allo studio ecc.

COMPORAMENTO

VOTO	TIPOLOGIA DEL COMPORAMENTO
10	<p><u>Esemplare</u> rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità, insieme ad un contributo costruttivo al miglioramento della vita all'interno della comunità scolastica nel rispetto delle persone e delle cose comuni;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: assidua, nessun ritardo o uscita anticipata o rari ritardi e/o uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto, propositivo, collaborativo, costruttivo in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, interessata, responsabile, collaborativa, costruttiva, critica; • impegno: notevole; lavori assegnati svolti con cura, assiduità, completezza e autonomia • sanzioni: nessuna sanzione disciplinare
9	<p><u>Lodevole</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: sporadiche assenze, nessun ritardo o uscita anticipata o rari ritardi e/o uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto e responsabile in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, responsabile, collaborativa, costruttiva; • impegno: soddisfacente, diligente; rispetto delle consegne nei lavori assegnati che saranno svolti con cura, assiduità e completezza; • sanzioni: nessuna sanzione disciplinare
8	<p><u>Diligente</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: sporadiche assenze o ritardi; rare uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto e abbastanza responsabile in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, recettiva, propositiva; • impegno: soddisfacente; rispetto delle consegne nei lavori assegnati che saranno svolti con cura, pertinenza e correttezza; • sanzioni: un avvertimento orale e/o scritto
7	<p><u>Adeguate</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: irregolare con alcuni ritardi e uscite anticipate, anche in maniera strategica e calcolata; • comportamento: non sempre corretto e rispettoso delle regole in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: recettiva, ma sollecitata; • impegno: abbastanza diligente; non sempre rispetta i tempi di consegna dei lavori assegnati; esegue i lavori assegnati in modo essenziale; • sanzioni: alcuni avvertimenti orali e/o scritti con eventuali comunicazioni scritte alle famiglie.
6	<p><u>Accettabile</u> rispetto delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto, ma con reiterata tendenza all'infrazione delle regole 'ordinarie' ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: numerose assenze, ritardi sistematici, uscite dall'aula senza permesso; rinvii nella giustificazione di assenze e ritardi; • comportamento: poco controllato, non sempre corretto e rispettoso delle regole in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari); episodico mancato rispetto della dignità della persona (ingiuria o minaccia verbale non grave nei confronti di un attore scolastico); piccoli danneggiamenti, dovuti ad incuria; episodico atteggiamento di prevaricazione e/o di 'nonnismo' nei confronti dei compagni oppure di maleducata insofferenza nei confronti di un operatore scolastico nel normale esercizio delle proprie funzioni. • partecipazione: selettiva, recettiva e/o passiva, dispersiva, qualche volta di disturbo e/o saltuaria; • impegno: accettabile, selettivo, limitato; non rispetta i tempi di consegna dei lavori assegnati; • sanzioni: richiami scritti sul registro di classe e/o comunicazioni scritte alle famiglie.
5	<p><u>Violazione reiterata</u> delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: numerosissime assenze e/o ritardi sistematici non giustificati, uscite dall'aula senza permesso; • comportamento: atti gravi e reiterati che violino la dignità ed il rispetto della persona umana che implicano pericolo per l'incolumità fisica delle persone in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari); atti di bullismo e danneggiamenti vandalici. • partecipazione: interesse scarso o nullo, disimpegno generalizzato nell'attività didattica, ruolo negativo all'interno della classe, grave e frequente disturbo all'attività didattica; • impegno: quasi nullo, non svolge i lavori assegnati; • sanzioni: richiami scritti sul registro di classe e/o comunicazioni scritte alle famiglie per comportamenti gravi e reiterati; sospensione dalle lezioni senza ravvedimento.

Strumenti di valutazione

Partendo dalle singole programmazioni disciplinari, il C.d.C. indica le tipologie di verifica che ha adottato nel corso dell'anno scolastico. Per le prove scritte, comprese quelle strutturate e/o semi strutturate, così come per le prove orali, si è fatto riferimento alle programmazioni disciplinari contenenti le griglie di valutazione di ciascuna disciplina.

Tabella riassuntiva metodi, strumenti e verifiche per disciplina

	Lingua e Lett- Italiana	Storia	Matematica	Lingua e cult. Inglese	Lingua e cult. Francese	Diritto e tecniche Amministrative	Scienza e cultura dell' Alimentazione	EENOGASTRONOMIA OPZIONE " PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"	Tecniche di organizzazione e gestione della produzione	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Laboratorio di Chimica	Scienze motorie e sportive	Religione
Interrogazioni orali	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Dibattito	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		*
Interventi	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Prove scritte	*		*	*	*		*	*	*	*	*		
Analisi del testo	*												
Testo Argomentativo	*												
Test a scelta multipla	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Test Vero/Falso			*	*	*	*		*		*	*		
Test a tempo			*	*									
Trattazione sintetica				*	*		*	*	*				
Colloqui in sincrono	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Soluzione esercizi			*	*	*		*		*				
Prove pratiche								*				*	

Attività di recupero

Gli alunni sono stati sempre incoraggiati ad esternare eventuali dubbi al fine di dare chiarimenti opportuni nell'ambito della normale attività didattica; in prossimità delle verifiche o dopo argomenti particolarmente impegnativi è stata effettuata una revisione degli argomenti svolti in modo da consolidare le conoscenze degli studenti.

Sono stati programmati interventi individualizzati e sono stati ripresi gli argomenti non acquisiti, con attività di recupero in itinere.

7. Obiettivi disciplinari, risultati conseguiti

I contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti sono riportati in modo dettagliato nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti e allegate al presente Documento (ALLEGATO A).

7.1 Obiettivi disciplinari in ordine alla predisposizione della seconda prova (articolo 20 della O.M. n. 65 del 14.03.2022)

Per il corrente anno scolastico, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per l'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** articolazione "**Enogastronomia-opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali**" è Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari, come riportato nell'allegato b/3 istituti professionali dell'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14.03.2022.

Si precisa che, in codesta istituzione scolastica, è presente un'unica classe di tale indirizzo, articolazione, opzione.

La seconda prova dell'esame richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

Pertanto, nel corso dell'anno scolastico, al fine di preparare gli alunni all'Esame di Stato, sono state somministrate delle prove tenendo conto delle caratteristiche indicate nei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018, i quali forniscono indicazioni relative: alla struttura della prova d'esame; ai nuclei tematici fondamentali e agli obiettivi della prova; alla valutazione delle prove espressa in ventesimi.

I nuclei tematici sviluppati nel corso del corrente anno scolastico dal docente di Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari, sono i seguenti:

1. Alimentazione e nutrizione: conoscenze fondamentali

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti dolciari e da forno.
- Le tecniche di base del controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.
- **Il cliente e le sue esigenze**
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.
- Predisposizione dei prodotti dolciari e da forno in base alle specifiche esigenze dietologiche del cliente.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

2. Sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico-sanitaria: il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
- I fattori di rischio per la contaminazione chimica, biologica e fisica dei prodotti dolciari e le strategie di prevenzione.
- La qualità totale degli alimenti, in particolare dei prodotti dolciari.

3. La promozione del "Made in Italy" e la valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche e dolciarie del territorio.
- La tutela dei prodotti agro-alimentari attraverso la difesa dalle frodi.
- Le principali novità tecnologiche utilizzate per il miglioramento del settore di riferimento e per il controllo della filiera.

Per la valutazione delle prove è stata utilizzata la griglia indicata dal d.m. 769 del 2018, declinata nei descrittori e successivamente convertita in decimi, secondo quanto indicato nell'Allegato C Tabella 3 dell' O.M. n. 65 del 14.03.2022. La griglia è stata adattata per i candidati con disabilità ed entrambe le griglie sono allegare al presente Documento (ALLEGATO B).

8. Nodi concettuali sviluppati nell'anno scolastico 2021/2022

Il Consiglio di Classe, per rafforzare la trasversalità nell'acquisizione delle competenze, ha sviluppato in modo interdisciplinare i seguenti **NODI CONCETTUALI**: SALUTE E MALATTIA, FAMIGLIA E SOCIETA', INNOVAZIONE E TRADIZIONE:

SALUTE E MALATTIA	
Italiano	<p>Verga: il ciclo dei vinti, La prefazione ai Malavoglia, da I Malavoglia</p> <p>Pascoli: I traumi infantili e la poetica de Il fanciullino (una dimensione regressiva)</p> <p>Pirandello: Alienazione e follia, Il treno ha fischiato da Novelle per un anno</p> <p>Svevo: Il rapporto salute-malattia, L'analista contro il paziente: la Prefazione da La coscienza di Zeno</p> <p>Ungaretti: L'antitesi morte-vita, Veglia da L'Allegria</p> <p>Montale: Il disagio esistenziale, Spesso il male di vivere ho incontrato, da Ossi di seppia</p> <p>Saba: I traumi infantili, Mio padre è stato per me l'assassino, da Il Canzoniere</p> <p>Quasimodo: Il dramma della solitudine umana, Ed è subito sera, da Acque e terre</p>
Storia	<ul style="list-style-type: none"> • Il nazismo • Il fascismo • L'olocausto
Pasticceria	Metodo Haccp applicato alla manipolazione e conservazione degli alimenti.: Fasi di produzione di crema pasticcera, panna montata e relativi punti critici di controllo.
Diritto e Tecniche Amministrative	LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO
Scienza e Cultura Dell'Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Glutine, Celiachia e intolleranza • Dipendenza dal fumo, marijuana e allucinogeni. • La dieta nelle condizioni patologiche: Obesità, Diabete, Dislipidemie, Iperensione <p>SICUREZZA ALIMENTARE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cenni di microbiologia (batteri e funghi: morfologia e condizioni di crescita). La contaminazione microbiologica degli alimenti freschi e durante la conservazione. Introduzione al monitoraggio microbiologico delle superfici. • Monitoraggio biologico delle superfici: metodo del contatto, metodo del tampone e metodo del lavaggio. • Igiene della persona e degli ambienti di lavoro; • Il sistema HACCP e i suoi principi

Francese	Industriel VS Artisanal, Alimentation et santé, l'étiquetage nutritionnel du PNNS, les régimes alimentaires, allergies et intolérances, le régime méditerranéen, HACCP, risques alimentaires et prévention.
Scienze Motorie e Sportive	<ul style="list-style-type: none"> • I benefici del movimento; • Le conseguenze dell'ipocinesia; • Paramorfismi e dismorfismi; • L'Alimentazione dello sportivo.
FAMIGLIA E SOCIETÀ	
Italiano	<p>Verga: La religione della famiglia, La famiglia Toscano e la partenza di 'Ntoni da I Malavoglia</p> <p>Pascoli: Il desiderio di una famiglia, Temporale, da Myricae</p> <p>Pirandello: La trappola della famiglia e della società, Un piccolo difetto da Uno, nessuno e centomila; Nel limbo della vita da Il fu Mattia Pascal</p> <p>Svevo: La società malata, L'esplosione finale, da La coscienza di Zeno</p> <p>Ungaretti: La società distrutta dalla guerra, San Martino del Carso, da L'Allegria</p> <p>Montale: La critica alla società borghese, Non chiederci la parola, da Ossi di seppia</p> <p>Marinetti: Il rifiuto della società passata, Il primo Manifesto del Futurismo</p> <p>Saba: I legami familiari, Ritratto della mia bambina da Il Canzoniere</p> <p>Quasimodo: Quando la guerra distrugge famiglie e società, Alle fronde dei salici da Giorno dopo giorno</p>
Storia	<p>SOCIETÀ'</p> <ul style="list-style-type: none"> • La società di Massa. <p>FAMIGLIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La famiglia nel periodo fascista. • Il '68 e la guerra fredda
Pasticceria	Agnello pasquale di pasta di mandorle con decorazione non tradizionale.
Diritto e Tecniche Amministrative	IL MARKETING STRATEGICO ED OPERATIVO. IL MERCATO TURISTICO
Scienza e Cultura Dell'Alimentazione	<p>-Riciclo e Raccolta Differenziata;</p> <p>-Le condizioni fisiologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gravidanza; • Allattamento e svezzamento; • L'infanzia e l'adolescenza: la cattiva educazione alimentare che parte dalla famiglia e i DCA; • La nutrizione nell'Anziano;

Francese	Industriel VS Artisanal, les aliments et les nutriments, le PNNS, les régimes alimentaires, allergies et intolérances, le régime méditerranéen, HACCP, risques alimentaires et prévention, postuler un emploi, les nouvelles tendances en pâtisserie.
Scienze Motorie e Sportive	<ul style="list-style-type: none"> • Sport di squadra (Pallavolo e Pallacanestro); • Atletica leggera.
TRADIZIONE E INNOVAZIONE	
Italiano	<p>Verga: La poetica verista, Lettera dedicatoria a Salvatore Farina, da L'amante di Gramigna</p> <p>Pascoli: Lo sperimentalismo linguistico, Novembre, da Myricae</p> <p>Pirandello: La novità della poetica dell'Umorismo Una vecchia signora, da L'umorismo</p> <p>Svevo: Una poetica innovativa, La coscienza di Zeno</p> <p>Ungaretti: Lo sperimentalismo linguistico della raccolta L'Allegria</p> <p>Montale: La poetica degli oggetti, Cigola la carrucola del pozzo da Ossi di seppia</p> <p>Marinetti: Il rifiuto della tradizione letteraria, Il Manifesto tecnico della letteratura futurista</p> <p>Saba: Un classico moderno, Amai da Il Canzoniere</p> <p>Quasimodo: Le novità poetiche, Ed è subito sera, da Acque e terre</p>
Storia	<p>Tradizione: Le riforme sociali di Giolitti.</p> <p>Innovazione: Lo sviluppo industriale. Gli anni '20</p>
Pasticceria	Travel cake “ Cuore di Puglia ” realizzato per la partecipazione alla seconda edizione del Premio Pasticceria Giovani, promosso dall'Associazione Pièce. Produzione di una torta moderna usando stratificazione di gusti e consistenze tradizionali, adatta alle spedizioni.
Diritto e Tecniche Amministrative	IL WEB MARKETING LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO
Scienza e Cultura Dell'Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • I marchi di qualità: DOP, DOCG, IGP E STG. • I prodotti BIO • Le nuove tendenze della filiera agro alimentare, la Sostenibilità e lo Spreco Alimentare
Francese	Industriel VS Artisanal, les aliments OGM et bio, le PNNS, l'étiquetage nutritionnel, les régimes alimentaires, allergies et intolérances, le régime méditerranéen, HACCP, risques alimentaires et prévention; le CV et les annonces; les nouvelles tendances en pâtisserie.
Scienze Motorie e Sportive	<ul style="list-style-type: none"> • I giochi della tradizione popolare; • Effetti dell'evoluzione tecnologica sulla nuova generazione; • Attività in ambiente naturale (il plogging).

Il colloquio d'esame, secondo quanto indicato nell' O.M. n. 65 del 14.03.2022 art.22, si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema e finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

9. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica

Le linee guida adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019 n.92, recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica", hanno lo scopo di favorire, da parte delle Istituzioni Scolastiche una corretta attuazione dell'innovazione normativa.

La legge, ponendo a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del paese.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

E' stato previsto, conformemente al dettato normativo, un monte ore pari ad almeno 33 ore circa da ripartire nell'ambito dei due quadrimestri; monte ore che, come risulta dal registro elettronico, è stato superato.

Il Consiglio di classe della 5 D, nel rispetto della normativa e delle linee guida di cui sopra, ha individuato i nuclei tematici contenuti nelle Uda sotto specificate alla cui trattazione hanno contribuito tutti i docenti curricolari.

Primo quadrimestre: Titolo dell'Uda: "*Le Trappole della rete*" (Cittadinanza digitale e Costituzione);
Secondo quadrimestre: Titolo dell'Uda: "*Elementi essenziali della Costituzione e Agenda 2030*".

La docente coordinatrice di educazione civica, nominata con provvedimento del 22.12.2021 Prot.0012838U, ha strutturato (nel rispetto delle tematiche individuate) le due unità di apprendimento di cui sopra, condividendole poi (in modalità drive) con i docenti curricolari ai fini dell'integrazione/modifica della parte relativa ad abilità e conoscenze.

Il contenuto delle due Uda è stato presentato alla classe in compresenza con la docente curricolare.

Il percorso oggetto dell'Uda n.1 ha voluto focalizzare l'attenzione dei ragazzi sulle molteplici implicazioni connesse all'utilizzo della rete mirando a realizzare la competenza prevista.

Secondo la normativa per "cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra, mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

La rivoluzione culturale e tecnologica compiuta grazie al web ha esteso a tutti l'accesso alla conoscenza, attuando sul piano pratico principi fondamentali della nostra Costituzione.

Chiunque, con estrema facilità, può diffondere e ricevere notizie ma questa diffusione massiccia di notizie favorisce, in realtà, anche la disinformazione con la conseguenza che il vantaggio dell'allargamento "democratico" del sapere rischia di essere vanificato.

Le nuove generazioni, spesso, usano il web spesso in modo acritico e irresponsabile senza alcuna valutazione circa l'affidabilità e la veridicità delle informazioni che spesso diventano virali.

La falsa informazione è pertanto un problema e un rischio soprattutto per le giovani generazioni.

Così come rappresenta un grave rischio il fatto di usare la rete e di diffondere dati personali e credenziali bancarie che possono essere "pescati" dagli utenti della rete e usati in modo illecito.

Il percorso prescelto mira pertanto a responsabilizzare i ragazzi e fornire loro gli strumenti per evitare le insidie che la rete presenta e le svariate problematiche che oggi segnano la vita di molti adolescenti.

La trattazione dell'Uda n.2 ha inteso promuovere la conoscenza, negli studenti, della Costituzione Italiana nei suoi elementi fondamentali (libertà dell'individuo, organi Costituzionali, loro principali funzioni ecc.) nonché dei principali organi dell'Unione Europea.

Il tutto finalizzato, in particolare, alla condivisione e alla promozione dei principi di legalità, sviluppo sostenibile e diritti costituzionali.

Secondo il dettato normativo la conoscenza della Costituzione pervade tutte le altre tematiche poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione che rappresenta il fondamento della convivenza e del Patto sociale del nostro Paese.

La conoscenza della Costituzione implica l'avvio di un processo di educazione alla democrazia, educazione alla diversità, al rispetto del prossimo e dell'ambiente in tutte le sue manifestazioni, alla condivisione e alla cooperazione sostanziando i principi cardine su cui si fonda la stessa.

E' fondamentale che i ragazzi conquistino un ruolo di primo piano diventando essi stessi attori di quel processo di cambiamento e innovazione che non può prescindere dal connubio salute (dell'individuo e del pianeta) abitudini/alimentazione, nell'ottica di uno sviluppo responsabile ed ecosostenibile attento al problema dello smaltimento e riciclo dei rifiuti.

Emerge in tutta evidenza la stretta interconnessione tra i principi fondamentali della nostra Costituzione (si pensi all'art. 2 che parla di doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale o all'art. 9 i cui si legge che la Repubblica tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione, all'art. 32 che tutela il diritto alla salute) e gli obiettivi prefissati nell'Agenda 2030.

I nuclei tematici oggetto dell'Uda risultano estremamente moderni anche alla luce della modifica di notevole portata intervenuta proprio sull'art. 9 della Costituzione che, nella nuova formulazione, ha introdotto la tutela della biodiversità e degli ecosistemi pensando proprio al futuro delle nuove generazioni e considerando l'ambiente come bene primario e assoluto della Repubblica.

Gli allievi delle classi quinte affronteranno i nuclei tematici contenuti nell'Uda n.2 in sede di colloqui all'esame di Stato.

Il Consiglio di Classe ha anche aderito ad altri percorsi contenuti nel Piano di ampliamento dell'offerta formativa, fornendo agli alunni esperienze didattiche altamente educative.

Lo sviluppo dei percorsi di Educazione Civica ha inteso conseguire:

OBIETTIVI GENERALI UDA PRIMO QUADRIMESTRE:

Competenze mirate (Allegato C-Linee Guida DM 35/2020) e competenze chiave europee:

-Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;

-Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;

-Competenza alfabetica funzionale;

-Competenza multilinguistica;

-Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;

- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità d'imparare ad imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali;

OBIETTIVI GENERALI UDA SECONDO QUADRIMESTRE:

Competenze mirate (Allegato C-Linee Guida DM 35/2020) e competenze chiave europee:

- 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;
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie;
- Operare a favore dello sviluppo sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese;
- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.

Per il conseguimento degli obiettivi prefissati, da parte degli studenti, i docenti curriculari hanno fatto ricorso al Problem Solving, al Brainstorming, al Peer tutoring, alla lezione frontale dialogata e all'esame di casi pratici e professionali.

Il conseguimento, al termine di ogni percorso, degli obiettivi, è stato oggetto di valutazione intermedia e finale.

La valutazione è avvenuta a mezzo di test semi-strutturato e/o prova orale.

Alla valutazione ha contribuito anche il prodotto finale (relazione individuale e/o prodotto multimediale) previsto nell'Uda alla fine del percorso.

La coordinatrice di classe al termine di ciascun quadrimestre, esaminate le valutazioni dei docenti curriculari e considerato il prodotto finale realizzato individualmente ha proposto il voto globale al Consiglio di Classe in seno agli scrutini.

Il prodotto finale è stato oggetto di autovalutazione da parte degli alunni.

Le Uda sono allegate al presente documento (Allegato A).

10. Attività di ampliamento dell'offerta formativa

Gli alunni hanno partecipato a diverse attività messe in atto dalla scuola.

Alcune di queste attività rientrano anche tra quelle indicate nei percorsi PCTO, in quanto con essi hanno in comune l'obiettivo di guidare gli allievi verso la scelta del loro futuro, sia essa quella del mondo del lavoro immediato o quella degli studi da intraprendere. Tali esperienze hanno accompagnato gli studenti nella valutazione e nella sperimentazione di ciò che hanno studiato sui banchi di scuola e che troveranno poi nella realtà che li attende una volta terminati gli studi.

Attività nell'A.S.2021-2022

Tipologia	Oggetto	Luogo	Note
Orientamento Professionale	Salone dello Studente - Campus Orienta 2021.Regioni Puglia e Basilicata	Online	La classe
Percorso di "Educazione alla salute ed alla cittadinanza attiva"	Partecipazione all'incontro conferenza sulla celiachia con la Dott.ssa Antonella Spedicato (Consulente Nutrizionista AIC Puglia).	Scuola in presenza	La classe
Percorso di "Educazione alla salute ed alla cittadinanza attiva"	Conferenza con l'AVIS: incontro di formazione del donatore di sangue. ECG di monitoraggio per le MCV (alcuni alunni della classe); donazione di sangue (alcuni alunni della classe)*	Scuola in presenza	La classe
Rappresentazione teatrale	Partecipazione alla rappresentazione "INDOMITE" – STORIE POPOLARI DI DONNE FUORI DAL COMUNE	Teatro Comunale di Ceglie Messapica in presenza	La classe
Percorso di "Educazione alla salute ed alla cittadinanza attiva"	Partecipazione iniziativa "Cancro io ti boccio" AIRC.	Scuola in presenza	La classe
Attività di PCTO	Assogiovani: piattaforma gratuita il cui scopo è di diffondere la Cittadinanza consapevole nel rispetto dei valori della Costituzione tra gli studenti delle scuole italiane di ogni ordine e grado.	Online	La classe

“Safer internet day” Evento virtuale	Partecipazione alla diretta streaming in ambito del progetto “Cuori connessi”	Online	La classe
“Iniziative Giorno della Memoria” Evento virtuale	Partecipazione virtuale al "Viaggio diffuso della memoria"	Online	La classe
Concorso nazionale di poesia	Partecipazione al concorso “Lo stupore dell’arcobaleno 7” Marilù Calabrese.	Online	Un alunno
Concorso nazionale di poesia	Partecipazione al concorso dell’Associazione Onlus “Maria Ruggieri”: “La cura della natura”.	Online	Un alunno
Progetto extracurricolare	“Tecnica degustazione e abbinamento vivande-bevande”	Scuola in presenza	Alcuni alunni della classe
Orientamento in uscita	Incontro con il responsabile orientamento dell’ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana (dott. Giaquinto)	Scuola in presenza	La classe
Attività di PCTO	Master Class di Pasticceria con Pastry Chef Salvo Intelisano	Scuola in presenza	La classe
Attività di PCTO	Smart Future Academy SPECIALE TURISMO 2022	Online	La classe
Attività di PCTO	Preparazione buffet di accoglienza delegazione Erasmus	Scuola in presenza	La classe
Attività di PCTO	Premio Pasticceria Giovani 2022 - Associazione Pièce- tema: la pasta frolla. Realizzazione di 2 preparazioni: Travel Cake “Cuore di Puglia” e di un tarallo di frolla salata. La preparazione salata ha vinto un premio speciale della giuria.	Scuola in presenza	La classe

Viaggio d'istruzione	Viaggio di istruzione/PCTO con destinazione Venezia, Salò, Gardone Riviera e Riva del Garda. Partecipazione in qualità di visitatori alla Fiera Hospitality di Riva del Garda.	In presenza	La classe
Convegno	Partecipazione al convegno "LUDOPATIA E GIOCO D'AZZARDO"	Teatro Comunale di Ceglie Messapica in presenza	La classe
Percorso di "Educazione alla salute ed alla cittadinanza attiva"	'La chetoacidosi diabetica' con la dott.ssa Cocioli (diabetologa della ASL)*	Scuola in presenza	La classe

** ancora da svolgere alla data del presente documento*

11. Criteri per l'attribuzione del credito

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. Il consiglio di classe attribuirà il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'O. M. 65/2022 e procederà a convertire il suddetto credito in cinquantaresimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C della suddetta ordinanza.

Allegato A al D.Lgs. 62/2017				Tabella di Conversione del credito scolastico complessivo (allegato C dell'O.M. 65/2022)	
Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO	Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
M<6*	6-7			21	26
M=6	7-8	8-9	9-10	22	28
6<M≤7	8-9	9-10	10-11	23	29
7<M≤8	9-10	10-11	11-12	24	30
8<M≤9	10-11	11-12	13-14	25	31
9<M≤10	11-12	12-13	14-15	26	33
*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto				27	34
				28	35
				29	36
				30	38
				31	39
				32	40
				33	41
				34	43
				35	44
				36	45
				37	46
				38	48
				39	49
				40	50

Si allega la tabella relativa ai crediti maturati dagli alunni nel corso del terzo e quarto anno. (ALLEGATO C)

12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

All'area di professionalizzazione resta riservato, di norma, un periodo e moduli intensivi da svolgere nei modi e nei tempi definiti in sede progettuale. Il percorso di specializzazione quindi, rappresenta un segmento formativo molto importante per gli alunni.

Infatti esso:

- consente un approccio diretto con aziende e con esperti provenienti dal mondo del lavoro;
- favorisce un “apprendimento sul campo”;
- offre l'opportunità di fare esperienze complementari alle normali attività didattiche;
- promuove la crescita della persona attraverso il “Sapere”, il “Saper fare” e il “Saper essere”.

A partire dal 5 marzo 2020, a seguito dell'emergenza epidemiologica, le attività di PCTO sono state svolte in modalità prevalentemente on line, finalizzate all'acquisizione di competenze trasversali, al fine di potenziare forme di conoscenza del mondo del lavoro anche “a distanza”. Altre informazioni sui percorsi seguiti dagli alunni sono contenute nell'ALLEGATO D del presente Documento.

I programmi svolti e le relazioni finali delle singole discipline saranno depositati agli atti della Segreteria.

Tale documento è stato redatto secondo le indicazioni fornite dalla nota del Garante per la protezione dei dati personali del 21 marzo 2017, prot. 10719.

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
LINGUA E LETT. ITALIANA/STORIA	RODIO DONATO	
LINGUA E CULT. INGLESE	PONZI LUISA	
LINGUA E CULT. FRANCESE	MARGIOTTA RAFFAELLA	
MATEMATICA	CALO'GIANFRANCA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ZIZZI VITO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ATTORRE VINCENZA	
ENOGASTRONOMIA OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"	AMATI ANGELA RITA	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	ANTOCCIA GIUSEPPE	
LABORATORIO DI CHIMICA	D'ERRICO ANNA LINDA	
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE	MARSEGLIA GUIDO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	FLORE FEDERICA	
RELIGIONE	DINOI ROSANNA	
SOSTEGNO	RICCI ANTONELLA PATRIZIA	
SOSTEGNO	SCHIAVONE LAETITIA	
COORDINATRICE EDUCAZIONE CIVICA	NISI ISABELLA	

Ceglie Messapica (BR), 13 Maggio 2022

Il Dirigente Scolastico

Allegato A

Schede disciplinari

Allegato B

Griglie di valutazione

Allegato C

Riepilogo crediti terzo e quarto anno

Allegato D

Riepilogo attività PCTO

Allegato E

Relazione finale alunni diversamente abili

Allegato F

Relazione finale alunno DSA