



**Istituto Statale di Istruzione Superiore
"G. MARCONI"
VIAREGGIO**

Istituto Professionale di Stato a indirizzo:

*ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE
INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY (LAPIDEO) - MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA*

Via Trieste - ang. Via Virgilio, 2 - 55049 VIAREGGIO

Tel. 0584 389.486 - Fax. 0584 389.646 - E-mail luis02100d@istruzione.it - C.F. 82011870464

Sede Succursale: c/o Collegio Colombo Via Petrarca, 1 – Tel. 0584 389.659 – Fax 0584/389.003

Sede Associata: via XXIV Maggio, 23 - 55047 SERAVEZZA Tel. 0584.756.458 - Fax 0584 756.155

Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana n° 001221_1 - Certificazione Qualità ISO 9001:2000 (n° cert. 16970-2006-AQ_FLR_SINCERT)

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2022 – 2023

Documento del Consiglio di Classe

(L. 425/1997- art. 5 Regolamento)

Classe: QUINTA

Sez.: SPR

**Indirizzi: *ACCOGLIENZA TURISTICA*
*PASTICCERIA***

Affisso all'Albo dell'Istituto in data 15 maggio 2023

1. PROFILO DELL'ISTITUTO	7
1.1 Offerta Formativa dell'istituto	7
1.2 Profilo specifico dell'indirizzo a cui la classe afferisce	7
2. PROFILO DELLA CLASSE	8
3. OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI	9
4. OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI	10
5. METODOLOGIE MESSE IN ATTO PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI	11
5.1 Per il raggiungimento degli OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI / COMPORTAMENTALI	11
5.2 Per il raggiungimento degli OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI	11
6. LIBRI DI TESTO	12
7. CRITERI DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE: I PROVA	14
7.1 Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati	14
Tipologia A (Analisi del testo letterario)	17
Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)	19
Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)	21
8. SECONDA PROVA	23
8.1 - Caratteristiche della seconda prova e discipline che concorrono alla costruzione della prova	23
8.2 - II PROVA - ACCOGLIENZA TURISTICA - Corso Alberghiero-Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	24
8.3 - II PROVA - ENOGASTRONOMIA - PASTICCERIA - Corso Alberghiero-Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	27
9. CRITERI DI VALUTAZIONE COLLOQUIO	28
10. PROGETTI ED ESPERIENZE	29
11. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (Ex Alternanza Scuola Lavoro)	32
12. SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE ED EVENTUALE SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO	34
13. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	34
14. TABELLA ORARIA SETTIMANALE DELLE SINGOLE DISCIPLINE	35
15. RELAZIONE FINALE DEI DOCENTI	37
EDUCAZIONE CIVICA - Accoglienza turistica	37
FINALITA' GENERALI	37
PROGRAMMAZIONE	37
DISCIPLINE COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI DELL'ALBERGHIERO	38
DISCIPLINE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA	40
EDUCAZIONE CIVICA - Enogastronomia, pasticceria	42
FINALITA' GENERALI	42
PROGRAMMAZIONE	42
DISCIPLINE COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI DELL'ALBERGHIERO	43
DISCIPLINE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA - CUCINA - PASTICCERIA	45
RELIGIONE	47
Analisi dei risultati di apprendimento	47

Metodologie	48
Materiali didattici	48
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	49
Eventuali osservazioni	49
Eventuali interventi di recupero	49
ITALIANO	50
Analisi dei risultati di apprendimento	50
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	51
Metodologie	55
Materiali didattici	55
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	55
Eventuali osservazioni	56
Eventuali interventi di recupero	56
STORIA	57
Analisi dei risultati di apprendimento	57
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	58
Metodologie	60
Materiali didattici	60
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	60
Eventuali osservazioni	60
Eventuali interventi di recupero	61
INGLESE	62
Analisi dei risultati di apprendimento	62
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	62
Metodologie	64
Materiali didattici	64
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	65
Eventuali osservazioni	65
Eventuali interventi di recupero	65
FRANCESE	66
Analisi dei risultati di apprendimento	66
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	67
Metodologie	68
Materiali didattici	68
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	69
Eventuali osservazioni	69
Eventuali interventi di recupero	69
TEDESCO	70
Analisi dei risultati di apprendimento	70
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	70
Metodologie	71
Materiali didattici	71
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	72
Eventuali osservazioni	72

Eventuali interventi di recupero	72
SPAGNOLO	73
Analisi dei risultati di apprendimento	73
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	74
Metodologie	75
Materiali didattici	75
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	76
Eventuali osservazioni	76
Eventuali interventi di recupero	76
MATEMATICA	77
Analisi dei risultati di apprendimento	77
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	78
Metodologie	79
Materiali didattici	79
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	80
Eventuali osservazioni	80
Eventuali interventi di recupero	80
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	81
Analisi dei risultati di apprendimento	81
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	82
Metodologie	85
Materiali didattici	85
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	85
Eventuali osservazioni	86
Eventuali interventi di recupero	86
TECNICHE DI COMUNICAZIONE - Ind.: Accoglienza Turistica	87
Analisi dei risultati di apprendimento	87
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	88
Metodologie	89
Materiali didattici	89
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	89
Eventuali osservazioni	90
Eventuali interventi di recupero	90
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE -	91
Analisi dei risultati di apprendimento	91
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	92
Metodologie	93
Materiali didattici	93
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	93
Eventuali osservazioni	94
Eventuali interventi di recupero	94
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA Ind.:	
Accoglienza turistica	95
Analisi dei risultati di apprendimento	95
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	95

Metodologie	96
Materiali didattici	97
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	97
Eventuali osservazioni	97
Eventuali interventi di recupero	97
ECONOMIA AZIENDALE - Ind.: Pasticceria	98
Analisi dei risultati di apprendimento	98
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	98
Metodologie	99
Materiali didattici	100
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	100
Eventuali osservazioni	100
Eventuali interventi di recupero	100
ARTE TERRITORIO Ind.: Accoglienza Turistica	101
Analisi dei risultati di apprendimento	101
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	102
Metodologie	103
Materiali didattici	103
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	103
Eventuali osservazioni	104
Eventuali interventi di recupero	104
PASTICCERIA - Ind.: Pasticceria	105
Analisi dei risultati di apprendimento	105
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	106
Metodologie	107
Materiali didattici	107
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	107
Eventuali osservazioni	108
Eventuali interventi di recupero	108
TECNICHE DEI PROCESSI PRODUTTIVI -	109
Ind.: Pasticceria	109
Analisi dei risultati di apprendimento	109
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	110
Metodologie	110
Materiali didattici	111
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	111
Eventuali osservazioni	111
Eventuali interventi di recupero	111
SCIENZE MOTORIE	112
Analisi dei risultati di apprendimento	112
Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione	112
Metodologie	113
Materiali didattici	113
Tipologie delle prove di verifica utilizzate	113

Eventuali osservazioni	114
Eventuali interventi di recupero	114

1. PROFILO DELL'ISTITUTO

1.1 Offerta Formativa dell'istituto

L'I.S.I. MARCONI è un istituto di istruzione professionale superiore presso il quale sono attivi percorsi quinquennali degli indirizzi “Enogastronomia e Ospitalità alberghiera” e “Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale” (settore Servizi) e “Manutenzione e Assistenza tecnica” e “Industria e Artigianato per il Made in Italy” (Settore industria e artigianato).

L'attività didattica si sviluppa su più plessi dislocati a Viareggio e Seravezza.

Per quanto riguarda l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera esso risulta a sua volta suddiviso nelle articolazioni: “ENOGASTRONOMIA”, “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”, “ACCOGLIENZA TURISTICA” e nell'opzione “PASTICCERIA”.

Nella sede di Viareggio è attivo il corso serale dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera con le articolazioni: “ENOGASTRONOMIA” e “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”.

Per tutti questi indirizzi, articolazioni e opzioni al termine del quinquennio gli allievi sostengono l'esame di stato per conseguire il titolo di “Tecnico”. Questo titolo dà accesso diretto a tutte le facoltà universitarie e può collegarsi ad una ricca offerta di specializzazione post diploma, di valenza anche europea. Oltre che favorire, ovviamente, il miglior inserimento sul mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale.

Al termine del terzo anno, previo superamento di un esame, gli studenti del settore ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA, possono conseguire una delle seguenti qualifiche regionali di Istruzione e Formazione professionale (IeFP):

- a) addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti;
- b) addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande;
- c) addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami e all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa.

1.2 Profilo specifico dell'indirizzo a cui la classe afferisce

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

È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di

comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

La classe 5 SR rientra nell'articolazione "**Accoglienza turistica**" che prevede il raggiungimento di specifiche competenze tecniche, economiche e normative nella filiera dell'ospitalità alberghiera, nel cui ambito interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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 valorizzano le risorse del territorio.

Nell'articolazione "**Pasticceria**", per la classe 5 SP, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze di filiera.

2. PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta in totale da 16 alunni, è suddivisa in due articolazioni: **Pasticceria** (9 alunni, 4 femmine e 5 maschi, di cui un'alunna DA con percorso B, seguita nell'arco di tutto il triennio dalla Prof.ssa Maria Elisa Ciucci e dal corrente anno scolastico anche dalla Prof.ssa Irene Puliti, 2 alunni DSA, 1 alunno BES e 1 alunna con PDP di tipo BES di classe, a seguito di certificazione per ansia sociale, redatta e consegnata all'inizio dell'anno scolastico) e **Accoglienza Turistica** (7 alunni, 3 femmine e 4 maschi, di cui un alunno DSA).

Fin dall'inizio del triennio la classe è stata articolata nelle 2 parti sopra esposte, nello specifico: in terza la parte di **Pasticceria** era composta da 10 alunni. Invece la parte di **Accoglienza Turistica**, al terzo anno, era composta da 12 alunni.

Questa doppia articolazione si è palesata anche influenzando i rapporti interpersonali tra gli alunni delle 2 parti, rimanendo sostanzialmente 2 gruppi distinti e non un unico gruppo classe, sebbene in 5 materie la frequenza alle lezioni sia stata condivisa, nello specifico per Matematica, Italiano, Storia, Inglese e Scienze Motorie. Anche per quanto riguarda la

seconda lingua straniera vi sono gruppi distinti: francese-spagnolo-tedesco per **Pasticceria** e francese-spagnolo per **Accoglienza Turistica**. Nonostante le varie suddivisioni, la classe ha comunque mostrato in questi anni di essere accogliente e inclusiva, dimostrando di saper gestire in modo autonomo situazioni talvolta difficili e contribuendo allo sviluppo psico-sociale dei ragazzi in difficoltà, oltre che a favorire un clima sereno all'interno della classe, anche nelle ore dedicate alle materie condivise. Alcuni di loro si ritrovano anche negli orari pomeridiani per attività di svago.

Sotto il profilo comportamentale e relazionale la classe non ha manifestato particolari criticità, presentando un sufficiente livello di scolarizzazione: nel triennio gli alunni si sono mostrati rispettosi delle regole, inclini al dialogo e al confronto ed educati verso gli insegnanti. La frequenza sia in presenza sia in DDI è stata generalmente continua, tranne in uno/due casi per gli alunni di **Accoglienza Turistica**, e in un caso per quelli di **Pasticceria**, per motivi di salute.

Per ciò che concerne l'aspetto didattico, la partecipazione ha necessitato di frequenti stimoli e lo studio è rimasto per la maggioranza degli alunni di tipo meccanico, essenziale, non molto metabolizzato o approfondito. Per quanto riguarda le materie di indirizzo, se per la parte di **Accoglienza Turistica** il livello di attenzione, l'impegno e la partecipazione alle lezioni in aula e in laboratorio si sono dimostrati generalmente soddisfacenti, per la maggioranza degli alunni di **Pasticceria** si è rilevato quest'anno un atteggiamento più superficiale e disinteressato, in particolare nel lavoro in laboratorio: un diminuito interesse che si è acuito a partire dal terzo anno sia per la situazione epidemiologica e sia per un triplice cambio di docente (in terza il Prof. Marco Leotta, poi il Prof. Paolo Rosciano e attualmente la Prof.ssa Liliana Ciaccio), quindi per la mancata continuità didattica. Quest'ultima è stata invece assicurata, per la parte di **Accoglienza Turistica**, nelle seguenti materie: Diritto e Tecniche Amministrative, Laboratorio di Accoglienza Turistica, Matematica, Storia dell'Arte, Francese, Spagnolo; mentre per la parte di **Pasticceria** nelle seguenti: Diritto e Tecniche Amministrative, Tecniche e Organizzazione dei Processi Produttivi, Matematica, Francese, Spagnolo e Tedesco.

Nella generalità dell'intera classe, il percorso di apprendimento non è sempre stato continuo e costante, infatti il profitto risulta mediamente e complessivamente sufficiente per quasi tutti gli studenti, con la presenza di soli due/tre alunni con maggiori potenzialità; il profitto dunque non è sempre stato adeguatamente valorizzato da uno studio e da una applicazione costante, anche a causa della generale tendenza ad accontentarsi dei risultati raggiunti, invece di ambire ad ulteriori miglioramenti o a preferire di investire maggior impegno solo in alcune discipline.

3. OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

TABELLA RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVI TRASVERSALI SOCIO-AFFETTIVI

(riportare gli obiettivi formativi trasversali concordati dal Consiglio di Classe in fase di programmazione e per ognuno di esso indicare il grado di raggiungimento)

Obiettivi trasversali socio affettivi	Raggiungimento
Relazionare con gli altri nelle diverse situazioni (di studio, di lavoro.....) con la consapevolezza degli scopi da raggiungere (medio termine)	☐ Pienamente raggiunto ☒ Raggiunto dalla maggioranza della classe ☐ Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Riconoscere il valore del diverso come arricchimento della propria visione del mondo e condizione per costruire una propria identità (lungo termine)	☐ Pienamente raggiunto ☒ Raggiunto dalla maggioranza della classe ☐ Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Porre attenzione alla realtà sociale, economica, culturale del territorio d'appartenenza (medio termine)	☐ Pienamente raggiunto ☒ Raggiunto dalla maggioranza della classe ☐ Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Cogliere le opportunità offerte dalla scuola come mezzo di crescita personale e professionale	☐ Pienamente raggiunto ☒ Raggiunto dalla maggioranza della classe ☐ Raggiunto solo da alcuni elementi della classe

4. OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

TABELLA RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVI TRASVERSALI COGNITIVI

(riportare gli obiettivi cognitivi trasversali concordati dal Consiglio di Classe in fase di programmazione e per ognuno di esso indicare il grado di raggiungimento)

Obiettivi trasversali cognitivi	Raggiungimento
Decodificare testi di diversa tipologia e funzioni ed utilizzarli adeguatamente nelle diverse situazioni (medio termine)	☐ Pienamente raggiunto ☒ Raggiunto dalla maggioranza della classe ☐ Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Contestualizzare le conoscenze relative alle varie discipline e collegarle per ricostruire il	☐ Pienamente raggiunto ☐ Raggiunto dalla maggioranza della classe

quadro generale di un fenomeno (medio termine)	X Raggiunto solo da alcuni elementi della classe
Usare un linguaggio appropriato e specifico in ogni disciplina (breve termine)	☐ Pienamente raggiunto ☐ Raggiunto dalla maggioranza della classe X Raggiunto solo da alcuni elementi della classe

5. METODOLOGIE MESSE IN ATTO PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

5.1 Per il raggiungimento degli OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI / COMPORTAMENTALI

Il Consiglio di Classe ha deliberato di lavorare sulle seguenti metodologie

METODOLOGIE	
5.1.1	Rispetto delle scadenze
5.1.2	Coinvolgimento della classe in attività di gruppo
5.1.3	Responsabilizzazione degli alunni riguardo alle attività svolte
5.1.4	Graduare le difficoltà al livello complessivo della classe

5.2 Per il raggiungimento degli OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe ha deliberato di lavorare sulle seguenti metodologie

METODOLOGIE	
5.2.1	Consolidare la capacità espositiva, ponendo particolare attenzione all'uso del lessico specifico delle singole discipline
5.2.2	Migliorare la capacità di rielaborazione personale
5.2.3	Sviluppare ed incentivare un approccio consapevole agli argomenti studiati
5.2.4	Svolgere esercitazioni sistematiche di analisi e di produzione di tipologie testuali diverse con particolare riferimento a quelle previste dall'Esame di Stato
5.2.5	Selezionare, nelle varie discipline, nuclei tematici omogenei o segmenti temporali su cui applicare concetti e metodologie d'indagine attinti da più discipline

6. LIBRI DI TESTO

Materia	Autore	Titolo	Casa Editrice	Volume
ITALIANO	Baldi, Razetti, Zaccaria	Le occasioni della letteratura 3	Paravia	3
STORIA	Brancati, Pagliarani	La storia in 100 lezioni 3 Il Novecento e il Duemila	La Nuova Italia	3
MATEMATICA	Sasso Leonardo	Nuova Matematica a colori – Edizione Bianca	Petrini	3
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Rascioni Stefano – Ferriello Fabio	Gestire le imprese ricettive - volume 3	Tramontana	3
TEDESCO	Tiziano Pierucci, Alessandra Fazzi	RUND UM die deutschsprachigen Länder	Loescher	U
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Del Nista Pier Luigi Parker June Tasselli Andrea	Più che sportivo	D'Anna	U
INGLESE	Burns, Rosco	Beyond Borders	DEA Scuola	U
RELIGIONE	Salani	A Lauto Convito	Ebd Ediz. Dehoniane Bo (ced)	U
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Machado	Scienza e cultura dell'alimentazione Seconda edizione	Poseidonia	5
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Porto, Castoldi	Tecniche di Comunicazione per l'accoglienza turistica	Hoepli	U

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Giani	Hotel Italia, Buongiorno!	Le Monnier	U
	Giani - D'Amico e De Rinaldis	Nuovo Hotel Italia		3
FRANCESE	Marina Zanotti Marie-Blanche Pour	Passion Tourisme	editrice San Marco	U
	Christine Duvallier	Sublime oenogastronomie et service	ELi éditions	U
SPAGNOLO	Cervi Montagna	Ida Y Vuelta	Loescher Ed.	U
	Sanagustin Viu Plar	¡Ya Esta! 2 / Libro cartaceo	Lang Ed.	2
	Cervi Montagna	Al Gusto + cdmp3	Loescher Ed.	U
PASTICCERIA	Tommaso De Rosa - Annalisa Ristoratore	Prodotti Dolciari artigianali e industriali	Clitt	U

7. CRITERI DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE: I PROVA

7.1 Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati

CANDIDATO/A.....

CLASSE....

Indicatore		Max	Punt. ass.
Indicatori generali	Descrittori	60	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ideazione confusa e frammentaria, pianificazione e organizzazione non pertinenti	2	
	Ideazione frammentaria, pianificazione e organizzazione limitate e non sempre pertinenti	4	
	Ideazione e pianificazione limitate ai concetti di base, organizzazione non sempre logicamente ordinata	6	
	Ideazione chiara, pianificazione e organizzazione ben strutturate e ordinate	8	
	Ideazione chiara e completa, pianificazione efficace e organizzazione pertinente e logicamente strutturata	10	
Coerenza e coesione testuale	Quasi inesistente la coerenza concettuale tra le parti del testo e la coesione a causa dell'uso errato dei connettivi	2	
	Carente la coerenza concettuale in molte parti del testo e scarsa la coesione a causa di un uso non sempre pertinente dei connettivi	4	
	Presente nel testo la coerenza concettuale di base e la coesione tra le parti sostenuta dall'uso sufficientemente adeguato dei connettivi	6	
	Buona la coerenza concettuale e pertinente l'uso dei connettivi per la coesione del testo	8	
	Ottima la coerenza concettuale per l'eccellente strutturazione degli aspetti salienti del testo e ottima la coesione per la pertinenza efficace e logica dell'uso dei connettivi che rendono il testo	10	

Ricchezza e padronanza lessicale	Livello espressivo trascurato e a volte improprio con errori formali nell'uso del lessico specifico	2	
	Livello espressivo elementare con alcuni errori formali nell'uso del lessico specifico	4	
	Adeguate la competenza formale e padronanza lessicale elementare	6	
	Forma corretta e fluida con lessico pienamente appropriato	8	
	Forma corretta e fluida con ricchezza lessicale ed efficacia comunicativa	10	
Correttezza grammaticale	Difficoltà nell'uso delle strutture morfosintattiche, errori che rendono difficile la comprensione esatta del testo punteggiatura errata o carente	2	
(punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Errori nell'uso delle strutture morfosintattiche che non inficiano la comprensibilità globale del testo; occasionali errori ortografici. Punteggiatura a volte errata	4	
	Generale correttezza morfosintattica e saltuari errori di ortografia. Punteggiatura generalmente corretta	6	
	Uso delle strutture morfosintattiche abbastanza articolato e corretto con saltuarie imprecisioni. Testo corretto e uso adeguato della punteggiatura	8	
	Strutture morfosintattiche utilizzate in modo corretto e articolato. Ortografia-corretta. Uso efficace della punteggiatura	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze gravemente carenti e gravi difficoltà a organizzare i concetti e i documenti proposti. Riferimenti culturali banali	2	
	Conoscenze lacunose e uso inadeguato dei documenti proposti. Riferimenti culturali non sempre precisi	4	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali con modeste integrazioni dei documenti proposti	6	

	Conoscenze documentate e riferimenti culturali ampi. Utilizzo adeguato dei documenti proposti	8	
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e ampi, riflessioni personali. Utilizzo consapevole e appropriato dei documenti	10	
Espressione di giudizi critici e valutazione personali	Argomentazione frammentaria e assenza di adeguati nessi logici	2	
	Coerenza limitata e fragilità del processo argomentativo con apporti critici e valutazioni personali sporadici	4	
	Presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco approfonditi	6	
	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione originali ed elementi di sintesi coerenti	8	
	Argomentazione ampia con spunti di riflessione originali e motivati. Valutazioni personali rielaborate in maniera critica e autonoma	10	
	Totale	60	

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

CANDIDATO/A.....

CLASSE....

Indicatori specifici	Descrittori	Max	Punt. ass.
		40	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafrasi o sintesi del testo)	Scarso rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi o sintesi non conforme al testo	2	
	Parziale rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi, sintesi non sempre conforme al testo	4	
	Adeguatezza rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi, sintesi essenzialmente conforme al testo	6	
	Rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi, sintesi conforme al testo	8	
	Pieno rispetto del vincolo sulla lunghezza del testo; parafrasi o sintesi complete e coerenti	10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo; mancata individuazione degli snodi tematici e stilistici	2	
	Lacunosa comprensione del senso globale del testo e limitata comprensione degli snodi tematici e stilistici	4	
	Corretta comprensione del senso globale del testo corretta e riconoscimento basilare dei principali snodi tematici e stilistici	6	
	Corretta comprensione del testo e degli snodi tematici e stilistici	8	
	Comprensione sicura e approfondita del senso del testo e degli snodi tematici e stilistici	10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, ecc.	Mancato riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	2	
	Parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	4	
	Riconoscimento sufficiente degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	6	

	Riconoscimento apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...) e attenzione autonoma all'analisi formale del testo	10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione errata o scarsa priva di riferimenti al contesto storico - culturale e carente del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	2	
	Interpretazione parzialmente adeguata, pochissimi riferimenti al contesto storico-culturale, cenni superficiali al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	4	
	Interpretazione nel complesso corretta con riferimenti basilari al contesto storico-culturale e al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	6	
	Interpretazione corretta e originale con riferimenti approfonditi al contesto storico-culturale e al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	8	
	Interpretazione corretta, articolata e originale con riferimenti culturali ampi, pertinenti e personali al contesto storico-culturale e al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	10	
Totale		40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
Totale				

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

CANDIDATO/A

CLASSE.....

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass
		40	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancata o parziale comprensione del senso del testo	2	
	Individuazione stentata di tesi e argomentazioni.	4	
	Individuazione sufficiente di tesi e argomentazioni. Organizzazione a tratti incoerente delle osservazioni	6	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni. Articolazione coerente delle argomentazioni	8	
	Individuazione delle tesi sostenute, spiegazione degli snodi argomentativi, riconoscimento della struttura del testo	10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo	Articolazione incoerente del percorso ragionativo	2	
	Articolazione scarsamente coerente del percorso ragionativo	4	
	Complessiva coerenza nel sostenere il percorso ragionativo	6	
	Coerenza del percorso ragionativo strutturata e razionale	8	
	Coerenza del percorso ragionativo ben strutturata, fluida e rigorosa	10	
Utilizzo pertinente dei connettivi	Uso dei connettivi generico e improprio	2	
	Uso dei connettivi generico	4	
	Uso dei connettivi adeguato	6	
	Uso dei connettivi appropriato	8	

	Uso dei connettivi efficace	10	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali non corretti e incongruenti; preparazione culturale carente che non permette di sostenere l'argomentazione	2	
	Riferimenti culturali corretti ma incongruenti; preparazione culturale frammentaria che sostiene solo a tratti l'argomentazione	4	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti; preparazione culturale essenziale che sostiene un'argomentazione basilare	6	
	Riferimenti culturali corretti, congruenti e articolati in maniera originale grazie a una buona preparazione culturale che sostiene un'argomentazione articolata	8	
	Riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali e articolati in maniera originale grazie a una solida preparazione culturale che sostiene un'argomentazione articolata e rigorosa	10	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
Totale				

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

CANDIDATO/A.....

CLASSE

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass.
		40	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	2	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con parziale coerenza del titolo e della parafrase	4	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e parafrase coerenti	6	
	Completa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e parafrase opportuni	8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne. Titolo efficace e parafrase funzionale	10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa e incoerente	4	
	Esposizione frammentaria e disarticolata	8	
	Esposizione logicamente ordinata ed essenziale	12	
	Esposizione logicamente strutturata e lineare nel suo sviluppo	16	
	Esposizione ben strutturata , progressiva, coerente e coesa	20	

Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	2	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma poco articolati. Osservazioni superficiali, generiche, prive di apporti personali	4	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati con riflessioni adeguate	6	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale con riflessioni personali	8	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali. Riflessioni critiche sull'argomento, rielaborate in maniera originale	10	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
Totale				

8. SECONDA PROVA

8.1 - Caratteristiche della seconda prova e discipline che concorrono alla costruzione della prova

Caratteristiche della seconda prova: in base alle indicazioni ministeriali, le tipologie della seconda prova sono quattro:

TIPOLOGIA A - analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati;

TIPOLOGIA B - analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale);

TIPOLOGIA C - individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio e

TIPOLOGIA D - elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La classe 5SR ha effettuato due simulazioni una sulla tipologia A e una sulla tipologia B. Non è prevista la prova pratica.

Le discipline che concorrono alla costruzione della seconda prova sono: diritto e tecnica amministrativa e laboratorio di accoglienza turistica.

La classe 5SP ha effettuato una simulazione sulla tipologia B.

Le discipline coinvolte nella formulazione della seconda prova sono Scienze e Cultura dell'Alimentazione e Pasticceria.

8.2 - II PROVA - ACCOGLIENZA TURISTICA - Corso Alberghiero-Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

CANDIDATO/A.....

CLASSE

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Descrittori	Punteggio	Punteggio attribuito
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3 PUNTI	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale inadeguata e non appropriata	1	
		Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale adeguata e non sempre appropriata.	2	
		Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale appropriata ed efficace.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6 PUNTI	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non adeguata e non coerente.	1	
		Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non sempre adeguata e coerente.	2	
		Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento adeguata e con qualche incongruenza.	3	
		Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e sufficiente argomentazione.	4	
		Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e discreta argomentazione.	5	

		Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e ottima argomentazione.	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8 PUNTI	Inadeguata rilevazione delle problematiche, e non corretta elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	1	
		Mediocre rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice ma lacunosa soluzione o sviluppo tematico; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	2	
		Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una incompleta soluzione o sviluppo tematico; scarsi collegamenti concettuali e operativi.	3	
		Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico; mediocri collegamenti concettuali e operativi.	4	
		Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico con alcuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
		Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione di una adeguata soluzione o sviluppo tematico con semplici collegamenti concettuali e operativi.	6	
		Buona rilevazione delle problematiche, elaborazione di una buona soluzione o sviluppo tematico con corretti collegamenti concettuali e operativi.	7	

		Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di una ottimale soluzione o sviluppo tematico con approfonditi collegamenti concettuali e operativi.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3 PUNTI	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	
		Discreta correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
		Ottima correttezza morfosintattica e buona padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	
Totale	20 PUNTI	Punteggio totale		/20

8.3 - II PROVA - ENOGASTRONOMIA - PASTICCERIA - Corso Alberghiero-Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

CANDIDATO/A.....

CLASSE

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Descrittori	Punteggio	Punteggio attribuito
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3 PUNTI	Comprensione nulla – non adeguata	0,25 - 1	
		Comprensione adeguata – discreta	1,5 - 2	
		Comprensione buona – completa	2,5 - 3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6 PUNTI	Padronanza nulla – carente - lacunosa - non adeguata	0,25 - 3	
		Padronanza adeguata - discreta	4 – 4,5	
		Padronanza buona – approfondita – completa e critica	5 – 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8 PUNTI	Padronanza nulla – carente - lacunosa – minima - non adeguata	0,25 - 4	
		Padronanza adeguata – discreta	5 – 5,5	
		Padronanza buona – approfondita – completa e personale	6 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3 PUNTI	Correttezza nulla – non adeguata	0,25- 1	
		Correttezza adeguata – discreta	1,5 - 2	
		Correttezza buona – appropriata e specifica	2,5 - 3	
Punti	20 PUNTI	Punteggio totale		/20

9. CRITERI DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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

10. PROGETTI ED ESPERIENZE

Negli a.s. 2019/2020 e 2020/21 causa Covid-19 le classi risentono della mancanza di esperienze ricevute dallo sviluppo di progetti, dalla partecipazione a mostre-fiore del settore e dalla visita in aziende o laboratori specifici. Negli anni successivi le attività si riattivano gradualmente con regolarità. Di seguito un elenco riassuntivo.

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Accoglienza Turistica

- Incontro online con il Direttore delle risorse umane dell'Hotel Grand Universe di Lucca e del Tuscany Renaissance Il Ciocco. Le due strutture rientrano nel circuito Marriott.

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Pasticceria

- Incontro a scuola con la Dott.ssa in Erboristeria Cecilia Vannucci (Erboristeria Funel – Viareggio) inerente alle modalità di riconoscimento e raccolta delle erbe eduli, con cenni agli usi tradizionali in cucina e spunti per ricette innovative.
- Boot camp online organizzato dalla CCIAA di Lucca sul tema “Ricerca del lavoro e predisposizione del Curriculum Vitae”.
- Seravezza: uscita didattica sui sentieri nei dintorni della scuola alla ricerca di piante spontanee eduli, riconoscimento, raccolta e possibile utilizzo in cucina.
- Boot camp online organizzato dalla CCIAA di Lucca sul tema “Crea Impresa”.
- Seravezza: “Enolia: alla scoperta dell'olio, del vino di qualità e dei prodotti del territorio” - preparazione del buffet.
- Incontro a scuola con il critico enogastronomico Michele Cutro.
- Open days a scuola rivolti agli studenti e alle famiglie delle classi terze medie.
- Preparazione buffet per vari eventi a scuola e mostre allestite presso le Scuderie Granducali di Seravezza.
- Alunne Arianna Bertellotti e Martina Bresciani: partecipazione Concorso Federazione Italiana Cuochi – Rimini.
- Alunni Gabriele Bibolotti, Lorenzo del Chiaro e Max Senna de Andrade: partecipazione al Concorso Enogastronomico dell'Accademia della Cucina – Delegazione Versilia Storica.
- Alunno Max Senna de Andrade: partecipazione al Corso Fisar Sommelier di primo livello.
- Alunni Eleonora Barsanti, Nina Pelliccia e Max Senna de Andrade: progetto Erasmus a Sevilla.

Accoglienza Turistica

- Boot camp online organizzato dalla CCIAA di Lucca sul tema “Crea Impresa”
- Boot camp online organizzato dalla CCIAA di Lucca sul tema “Ricerca del lavoro e predisposizione del Curriculum Vitae”.
- Pietrasanta: mostra di Tano Pisano e visita del centro storico.

- Viareggio: partecipazione al Festival della Salute.
- Lucca: visita all'Hotel Grand Universe e al centro storico.
- Viareggio: visita al Grand Hotel Royal.
- Cinque Terre: visita a Manarola, a Monterosso al Mare e a Vernazza, patrimonio UNESCO;
- Seravezza: Palazzo Mediceo – Centro Storico per la valorizzazione delle attrazioni turistiche culturali.
- Seravezza: Manifestazione Enolia, in relazione all'U.D.A. 8 relativa all'organizzazione di un evento.
- Partecipazione al progetto “Bar Aperto” per le prenotazioni e la gestione della cassa.
- Alcuni alunni hanno partecipato al progetto POF “Informatica & Accoglienza Turistica”, per potenziare le conoscenze informatiche e le competenze tecnico-professionali di indirizzo.
- Open days a scuola rivolti agli studenti e alle famiglie delle classi terze medie.
- Inaugurazione di Alfabeto Artigiano presso Palazzo Mediceo.
- Accoglienza ospiti presso le Scuderie Granducali (per la presentazione del disegno di legge del Senatore Stefano Collina) e presso la scuola (per il buffet).
- Allestimento vetrine in centro storico a Seravezza, insieme agli alunni dell'indirizzo di manutenzione e assistenza tecnica e del Made in Italy settore lapideo.
- Buffet ANPAS presso le Scuderie Granducali.
- Preparazione menù in lingua francese, per la cena del gemellaggio con il Lycée Hôtelier Lesdiguières di Grenoble.
- Servizio di accoglienza presso Palazzo Mediceo, per la presentazione del Progetto “Racine”
- Alunne Lara Farusi e Dalila Pardini: progetto Erasmus a Sevilla.
- Alunna Alice Soldi: partecipazione gemellaggio con Lycée Lesdiguières di Grenoble.

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Pasticceria

- Progetto “A cena nel tempo rewind@”: gli alunni si sono occupati del servizio di panificazione e preparazione dessert (Halloween, Natale e a tema letterario); preparazione dell'elenco degli allergeni dei prodotti di pasticceria nei menù delle cene e redazione del registro degli allergeni conformemente al Reg.CE n. 1169/11 in tema di trasparenza e sicurezza alimentare.
- Progetto “Pastry day”: preparazione dei dolci delle feste e delle tradizioni; redazione del registro degli allergeni conformemente al Reg.CE n. 1169/11 in tema di trasparenza e sicurezza alimentare.
- Progetto “L'ingrediente segreto...l'esperto racconta”: incontro con lo chef decoratore Claudio Menconi, show cooking e prova pratica.
- Progetto “L'ingrediente segreto...l'esperto racconta”: incontro con i rappresentanti di alberghi e ristoranti locali per la presentazione della figura professionale del pastry chef e delle caratteristiche dei dessert serviti nei vari contesti ristorativi.
- Progetto “L'ingrediente segreto...l'esperto racconta”: incontro con il pasticcere Michele Vallarino.

- Progetto “L’ingrediente segreto...l'esperto racconta”: incontro con il pasticcere lievitaista Stefano Gatti e il titolare dell'azienda Molino Angeli sul tema delle farine con grani antichi macinate a pietra, lievito madre e lievitazione.
- Uscita didattica a Carrara per Tirreno CT; evento dedicato al mondo dell'accoglienza italiana e Balnearia.
- Uscita didattica a Torino: visita al centro storico di Torino alla scoperta dei principali monumenti storici, al Museo Egizio, al Museo del Risorgimento e al Museo del Risparmio; degustazione di prodotti tipici.
- Incontro con il vicepresidente della Provincia di Lucca Dott. Nicola Conti e le autorità comunali di Seravezza per la presentazione del progetto di riqualificazione di alcuni spazi dell'Istituto.
- Progetto “L’ingrediente segreto...l'esperto racconta”: incontro con il pastry chef Stefano Parenti, sul mondo del cioccolato e la pralineria.
- Partecipazione agli open days interni alla scuola e alla preparazione del buffet in occasione della giornata di orientamento rivolto alle scuole medie presso Palazzo Mediceo.
- Partecipazione a due giornate per l'orientamento in ingresso e in uscita.
- Partecipazione di alcuni alunni all'incontro con AVIS.
- Alunno Lorenzo del Chiaro: partecipazione al progetto Accoglienza come Peer Senior.
- Partecipazione alle iniziative per la Giornata contro la violenza sulle donne: spettacolo teatrale “E lei verrà” di Andrea Elodie Moretti e successivo incontro con il regista
- Progetto Erasmus+Vet con il Dott. Marco Villari sulle opportunità di stage post diploma all'estero.
- Partecipazione allo spettacolo in lingua spagnola “Un cuerdo en un mundo de locos” a Pistoia in collaborazione con la Compagnia España Teatro

Accoglienza Turistica

- Progetto Art & Tourism: visita guidata all’interno di Palazzo Mediceo da Cosimo I al riconoscimento di patrimonio UNESCO.
- Progetto Art & Tourism: visita guidata all’interno di Palazzo Mediceo da Cosimo I al riconoscimento di patrimonio UNESCO.
- Progetto Art & Tourism: visita guidata a Pontremoli – itinerario sul barocco pontremolese accompagnati da una guida turistica della Cooperativa Sigeric; al termine degustazione di prodotti tipici locali.
- Progetto Art & Tourism: visita guidata a Viareggio: stile liberty.
- Progetto Hospitality Management: tre mattine con due tutor: il direttore dell’Albergo Pietrasanta coadiuvato da Federica Lo Franco (Marketing & Business Developer) per potenziare le conoscenze tecnico-professionali sul marketing, web marketing, sulla gestione alberghiera e della reception in linea con la programmazione del 5° anno.
- Visita al Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio.
- Progetto Marconi’s Hall: gli alunni a rotazione si sono occupati del servizio accoglienza presso il front office della scuola.
- Progetto “Bar Aperto” per le prenotazioni e la gestione della cassa.
- Progetto COBRA - COMMunication and BRANDING: gestione e mantenimento del Blog della scuola, attraverso l’elaborazione dei contenuti testuali e fotografici e la loro pubblicazione in articoli dedicati.

- Progetto “A cena nel tempo rewind@”: gli alunni si sono occupati del servizio di accoglienza, gestione della cassa, della presentazione del tema della cena (Halloween, Natale e a tema letterario), della battitura e della stampa dei menu e dei segnaposto.
- Uscita didattica a Torino: visita al centro storico di Torino alla scoperta dei principali monumenti storici, al Museo Egizio, al Museo del Risorgimento e al Museo del Risparmio; degustazione di prodotti tipici.
- Incontro con la wedding planner Serena Giovannoni con la presentazione dei servizi, dell'organizzazione e della logistica del settore wedding.
- Incontro a scuola con la Soprintendenza archeologica Belle Arti e Paesaggio di Lucca.
- Partecipazione agli open days interni alla scuola e al servizio di accoglienza in occasione della giornata di orientamento rivolto alle scuole medie presso Palazzo Mediceo.
- Partecipazione a due giornate per l'orientamento in ingresso e in uscita.
- Partecipazione di alcuni alunni all'incontro con AVIS.
- Per le alunne Lara Farusi, Caterina Nardini e Dalila Pardini: partecipazione al progetto Accoglienza come Peer Senior.
- Partecipazione alle iniziative per la Giornata contro la violenza sulle donne: spettacolo teatrale “E lei verrà” di Andrea Elodie Moretti e successivo incontro con il regista.
- Progetto Erasmus+Vet con il Dott. Marco Villari sulle opportunità di stage post diploma all'estero.
- Incontro con il vicepresidente della Provincia di Lucca Dott. Nicola Conti e le autorità comunali di Seravezza per la presentazione del progetto di riqualificazione di alcuni spazi dell'Istituto.
- Alunna Alice Soldi; partecipazione al gemellaggio con Lycée Lesdiguières di Grenoble.
- Partecipazione allo spettacolo in lingua spagnola “Un cuerdo en un mundo de locos” a Pistoia in collaborazione con la Compagnia España Teatro
- Approfondimenti e letture di notizie riguardanti il settore turistico.

11. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (Ex Alternanza Scuola Lavoro)

Gli stages nell'a.s. 2019/2020 non sono stati effettuati causa Covid 19. Tuttavia, nell'anno precedente, alcuni alunni hanno svolto attività di stage, anche se non prevista dal curriculum scolastico. L'attività di PCTO è stata ripresa nell'a.s. 2020/21 anche se in forma leggermente ridotta a causa delle ristrette tempistiche di organizzazione. L'attività riprende invece con regolarità lo scorso anno scolastico. Di seguito le specifiche sui singoli alunni.

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

- BIBOLLOTTI GABRIELE: Lorenzo Pasticceria e caffè - Camaiore
- FARUSI LARA: Hotel Riva *** - Marina di Pietrasanta
- PARDINI DALILA: Hotel Miramonti *** (ora Resort Miramonti *****) - Forte dei Marmi.

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Attività di PTCO non effettuate causa Covid -19

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

- BARSANTI ELEONORA: Lorenzo Pasticceria e caffè - Camaiore
- BERTELLOTTI ARIANNA: Pasticceria da Pasubio - Camaiore
- BIBOLOTI GABRIELE: Lorenzo Pasticceria e caffè - Camaiore

- BRESCIANI MARTINA: Osteria del mare – Forte dei Marmi
- CINZIA SAMUELE: Fish Surf School - Lido di Camaiore
- DEL CHIARO LORENZO: Pasticceria Rossano – Capezzano Pianore
- FARUSI LARA: Hotel Coluccini*** - Marina di Pietrasanta
- INTASCHI ALESSIO: Pasticceria La Parigina - Seravezza
- MENCHINI GIACOMO: Albergo La Primula *** - Forte dei Marmi
- NARDINI CATERINA: La Sosta degli Artisti B&B - Pietrasanta
- PARDINI DALILA: St. Mauritius Hotel **** - Forte dei Marmi
- PELLICCIA NINA: Pasticceria Caffetteria Smeraldo – Capezzano Pianore
- PROSPERI ALESSIO: Hotel Acapulco **** - Forte dei Marmi
- SENNA DE ANDRADE MAX: Pasticceria Mantovani - Viareggio
- SOLDI ALICE: Art Hotel *** - Pietrasanta
- TURINI CHRISTIAN: Pasticceria Il Duomo - Pietrasanta

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

- BARSANTI ELEONORA: La Juana Abacerta - Sevilla (*Erasmus*)
- BERTELLOTTI ARIANNA: Pasticceria Alex - Camaiore
- BIBOLOTI GABRIELE: Pasticceria Ristori – Forte dei Marmi
- BRESCIANI MARTINA: Osteria del mare – Forte dei Marmi
- CINZIA SAMUELE: Fish Surf School - Lido di Camaiore
- DEL CHIARO LORENZO: Pasticceria Rossano – Camaiore
- FARUSI LARA: Pensión Hazar - Sevilla (*Erasmus*)
- INTASCHI ALESSIO: Pasticceria La Parigina - Seravezza
- MENCHINI GIACOMO: Albergo La Primula *** - Forte dei Marmi
- NARDINI CATERINA: Hotel Raffaelli Villa Angela *** - Forte dei Marmi
- PARDINI DALILA: Hospes Las Casas Del Rey De Baeza - Sevilla (*Erasmus*)
- PELLICCIA NINA: Restaurante Ignacio Vidal Bermejales - Sevilla (*Erasmus*)
- PROSPERI ALESSIO: Hotel Bijou *** - Forte dei Marmi
- SENNA DE ANDRADE MAX: Restaurante El 3 de oro - Sevilla (*Erasmus*)
- SOLDI ALICE: Tennis Europa ssd - Forte dei Marmi
- TURINI CHRISTIAN: Pasticceria Ristori – Forte dei Marmi

12. SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE ED EVENTUALE SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO

Simulazione 1 prova: 24 marzo 2023 (Pasticceria e Accoglienza Turistica)

Simulazione 2 prova: 20 aprile 2023 (Pasticceria e Accoglienza Turistica) – 11 maggio 2023 (Accoglienza Turistica).

13. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	
ITALIANO	ELENA	PARADISI
STORIA	ELENA	PARADISI
INGLESE	MICHELA	TETTO
	ENRICO	TALIANI (Sostituzione)
FRANCESE	LAURA	VOLTERRANI
SPAGNOLO	ANNALISA	PETRI
TEDESCO	TERESA	MANGINI
MATEMATICA	PAOLO	CICALI
DIRITTO E TECNICA AMM.VA (5SP)	LOREDANA	ACCIALINI
ECONOMIA AZIENDALE (5SR)	ANTONELLA	ROMANO
EDUCAZIONE FISICA	SALVATORE	BEVILACQUA
SC. ALIMENTAZIONE	SILVIA	MARCHETTI
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	VALENTINA	SALI
LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	MICHEL	ROCCHICCIOLI

ARTE E TERRITORIO	GIOVANNA	BACCI
TEC. PROCESSI PRODUTTIVI	FABRIZIO	ALTIERI
PASTICCERIA	LILIANA	CIACCIO
RELIGIONE	MARIA CRISTINA	TOGNETTI
SOSTEGNO	IRENE	PULITI
SOSTEGNO	MARIA ELISA	CIUCCI

14. TABELLA ORARIA SETTIMANALE DELLE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE CURRICOLARI SETTIMANALI
Lettere	ELENA PARADISI	4
Storia	ELENA PARADISI	2
Inglese	MICHELA TETTO/ENRICO TALIANI	2 (Pasticceria) 3 (Acc. Turistica)
Matematica	PAOLO CICALI	3
Religione	MARIA CRISTINA TOGNETTI	1
Francese	LAURA VOLTERRANI	3
Spagnolo	ANNALISA PETRI	3
Tedesco	TERESA MANGINI	3
Arte e territorio	GIOVANNA BACCI	3
Tecniche di Comunicazione	VALENTINA SALI	2

Lab. Accoglienza Turistica	MICHEL ROCCHICCIOLI	6 di cui 1h con D.T.A e 1h con Inglese
Diritto e Tecniche Amministrative	LOREDANA ACCIALINI	3
Scienze Motorie	SALVATORE BEVILACQUA	2
Alimentazione	SILVIA MARCHETTI	5
Tecn. Processi Prod.	FABRIZIO ALTIERI	2
Ec. Aziendale	ANTONELLA ROMANO	5
Pasticceria	LILIANA CIACCIO	5

15. RELAZIONE FINALE DEI DOCENTI

MATERIA	EDUCAZIONE CIVICA - Accoglienza turistica
DOCENTE COORDINATORE DELLA DISCIPLINA	Romano Antonella
CLASSE	5 SR

DISPOSIZIONI GENERALI

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITÀ

DOCENTE CON COMPITI DI COORDINAMENTO - formula la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento

33 ORE/ANNO da ricavare all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti

VOTO IN DECIMI IN I E II PERIODO valido per la media scolastica

Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità della persona, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale.

FINALITA' GENERALI

- Riflettere sull'esperienza personale e sociale dell'essere cittadino e sul radicato bisogno e desiderio di libertà, di giustizia e di armonia nei rapporti sociali, di cui ogni essere umano è portatore.
- Approfondire la consapevolezza dell'esperienza della relazione positiva, adeguata e corrispondente alle varie circostanze e alle diverse comunità (familiare, scolastica, sociale, culturale, istituzionale, politica).
- Verificare, mediante modalità didattiche e pedagogiche, quanto le dimensioni sopra indicate siano concretamente riscontrabili nella nostra esperienza italiana ed europea, secondo le loro coordinate storiche, culturali, sociali e politiche.

PROGRAMMAZIONE

OBIETTIVI / CONTENUTI GENERALI	COMPETENZE <i>(Linee guida allegato C)</i>
COSTITUZIONE diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	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. (ANNO 1,2 e 5) Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. (ANNO 3, 5) Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso

	l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. (ANNO 1 e 4) Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. (ANNO 1, 2, 3, 4, 5) Partecipare al dibattito culturale. (ANNO 1, 2, 3, 4, 5) Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. (ANNO 3, 4, 5) Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. (ANNO 1, 2, 3, 4, 5) 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 (ANNO 1, 2, 3, 4, 5)
SVILUPPO SOSTENIBILE: educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità; (ANNO 1, 2, 3, 4, 5) Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie e straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile; (ANNO 1, 2, 4, 5) Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; (ANNO 2, 3, 4, 5) Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese; (ANNO 3, 4, 5) Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. (ANNO 1, 2, 3, 4, 5)
CITTADINANZA DIGITALE	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica; (ANNO 1, 2, 3, 4, 5)

Disciplina	N° di Ore annue dedicate	Competenze <i>Indicare la lettera relativa alle competenze degli obiettivi e contenuti generali</i>	Conoscenze	Abilità	Contenuti disciplinari
DISCIPLINE COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI DELL'ALBERGHIERO					
ITALIANO	1	E	Conoscere la poesia di Ungaretti. Conoscere come Ungaretti interpreta il tema della guerra.	Saper riconoscere la negatività della guerra nella letteratura e nell'attualità.	Poesie di guerra di Ungaretti.
STORIA	7	A	Conoscere la dimensione storica del nazionalismo, del razzismo e dell'antisemitismo. Conoscere genesi, caratteristiche e applicazione delle leggi razziali. Conoscere la Shoah anche nella sua dimensione locale. Conoscere la Costituzione	Diventare consapevoli delle molteplici forme della discriminazione. Riconoscere come agiscono e quali conseguenze hanno i pregiudizi. Riconoscere gli aspetti e i rischi dell'odio e dell'indifferenza. Riconoscere le origini storiche	Nazionalismo, razzismo, antisemitismo. Le leggi razziali. La Shoah. La Costituzione italiana: il valore cruciale dell'articolo 3.

			italiana.	e i principi fondamentali della Costituzione. Coltivare e sviluppare il senso civico. Educare al rispetto per l'altro.	
MATEMATICA	1	G	Disturbi alimentari, fumo, alcool, droghe e sostanze stupefacenti, infezioni sessualmente trasmissibili, bullismo, ansia e depressione.	Saper riflettere e sensibilizzare sulla complessità dei problemi di varia natura e acquisire la capacità di discutere, affrontare problemi e indicare soluzioni.	Analisi di grafici di realtà inerenti a tematiche alimentari, come indice di massa corporea, indice glicemico e sviluppo microbico, nell'ottica dell'educazione alla salute.
LINGUA STRANIERA (Inglese)	1	N	Conoscere i concetti di <i>hate speech</i> e <i>cyberbullying</i> .	Saper individuare e interpretare con spirito critico esempi di <i>hate speech</i> e/o <i>cyberbullying</i> . Riflettere sull'alterità culturale e personale.	The dark side of language: hate speech. Il rapporto fra hate speech e cyberbullismo. Le forme di cyberbullismo. Hate speech e social network.
2° LINGUA STRANIERA (Francese, Spagnolo, Tedesco)	1	L	Conosce le principali eccellenze enogastronomiche italiane e straniere	Si mostra consapevole dell'importanza del patrimonio enogastronomico del nostro paese e sa individuarne le peculiarità Sa operare confronti con le tradizioni culinarie del paese straniero di cui studia la lingua e riconosce nel dialogo interculturale che si esplica anche attraverso il cibo, una fonte di reciproco arricchimento Sa valorizzare e promuovere, anche in lingua straniera, le tradizioni culinarie locali e/o regionali e le eccellenze enogastronomiche del paese	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	G	Saper applicare e rispettare i regolamenti; saper collaborare con il gruppo e con l'insegnante; Saper gestire in modo corretto la carica agonistica e il fair play .Lotta al doping e alle condotte di addiction	Elaborare risposte psico- motorie efficaci e personali in situazioni complesse. Trasferire e adattare tecniche, strategie, regole adeguate alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone.	Le attività saranno orientate per il conseguimento dei predetti fini attraverso attività graduate con difficoltà progressivamente crescenti in situazioni di apprendimento particolari anche esterne all'istituzione scolastica mediante la pratica di giochi sportivi di squadra e individuali sia a carattere ludico, sia a carattere agonistico. Utilizzare in modo corretto gli elementi fondamentali del primo soccorso (BLS-D).

					Educazione alla donazione mediante l'attuazione del progetto "AVIS."
I.R.C.	3	G	Conosce l'art.32 della Cost.Ital.: La salute fisica mentale e psichica diritto fondamentale dell'individuo. La vita come dono. Il rispetto della persona. Prendersi cura di sé e degli altri.	Prende coscienza dei propri diritti e doveri. E' consapevole del valore della salute. Sa riflettere sulle scelte e sui comportamenti che possono influenzare lo stato di salute presente e futuro, individuale e collettivo.	Lettura di brani e/o visione di video inerenti i temi affrontati. la dottrina della Chiesa e il tema della salute.
		I	L'uomo "custode" del "creato". Prendersi cura dell'ambiente. La responsabilità personale e collettiva di fronte alla distruzione del pianeta.	E' consapevole delle proprie responsabilità nei confronti dell'ambiente e dei comportamenti adeguati alla tutela del pianeta.	Lettura di brani e/o visione di video inerenti i temi affrontati. Le encicliche di Papa Francesco "Laudato si" e "Fratelli tutti".
MATERIA ALTERNATIVA	3	D			
		H			

DISCIPLINE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA					
Lab. ACCOGLIENZA TURISTICA	3	I	Conosce gli strumenti predisposti da vari enti a tutela del paesaggio italiano, europeo e mondiale	Riconosce e sa informarsi sugli strumenti e le normative che disciplinano la tutela del paesaggio italiano, europeo e mondiale	Il patrimonio naturale e paesaggistico europeo e mondiale (cenni).
		L	Conosce il concetto di pacchetto turistico e i servizi turistici in esso contenuti, predisposti per la salvaguardia e la protezione dell'ambiente, nel rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni	sa riconoscere gli elementi caratterizzanti di un pacchetto turistico ecosostenibile	il pacchetto turistico ecosostenibile
		M	Conosce il concetto del rispetto e della valorizzazione del patrimonio culturale italiano ; l'articolo 9 della Costituzione	E' consapevole dell'importanza della valorizzazione del patrimonio culturale del proprio Paese, dal punto di vista etico ed economico	IL patrimonio mondiale dell'UNESCO
		N	Conosce le norme da applicare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali	E' in grado di utilizzare le tecnologie digitali per creare prodotti multimediali in ambito turistico	Creazione di prodotti multimediali (pacchetti turistici, itinerari turistici)
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	3	F	Stereotipi di genere e comunicazione pubblicitaria	Saper riconoscere eventuali stereotipi veicolati dalla comunicazione pubblicitaria	Forme di linguaggio dei sistemi pubblicitari
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	11	D	Gli organi costituzionali	Saper riconoscere gli organi istituzionale	Conoscere le funzioni degli organi costituzionali
		E	il mercato turistico	Conoscere l'evoluzione del mercato turistico	Conoscere i fattori che influenzano il turismo internazionale e nazionale
		F	Il turismo sostenibile	Saper individuare e valutare le diverse esigenze di un turista	il turista
		I	Le abitudini alimentari e scelte sostenibili	Valutare situazioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore. Saper orientare i propri comportamenti nel rispetto di	La disciplina del marchio di qualità

				regole condivise e della normativa specifica di settore	
		K	Obiettivo n.8 agenda 2030	Assumere la consapevolezza del valore del lavoro quale strumento per valorizzare la dignità dell'essere umano	Le forme di reclutamento del personale
		J	La sicurezza sul lavoro	Individuare i rischi connessi all'attività lavorativa e gli strumenti di protezione	la normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro
		A	Conoscere la formazione dello Stato italiano e la nascita della Costituzione Conoscere i principi fondamentali della Costituzione e le libertà riconosciute come singolo e come membro di formazioni sociali	Maturare un comportamento di cittadino informato e responsabile consapevole dei diritti propri e altrui	I principi fondamentali della Costituzione le funzioni degli organi costituzionali
		B	Conoscere gli organi dell'unione europea	Riflettere sul ruolo di essere cittadino europeo per esercitare in modo consapevole i diritti all'interno dell'Unione Europea	Gli organi della Unione europea
ARTE E TERRITORIO	3	I	L'importanza del ruolo dei musei come contenitori di storia e memoria L'impegno civile di alcuni artisti	Conoscere il ruolo di un organo sovranazionale e le sue attività Consapevolezza del ruolo dell'arte come impegno civile e riflessione su tematiche di attualità	concetto di patrimonio dell'umanità in pericolo. la distruzione dei monumenti e opere d'arte durante eventi bellici antichi e moderni

MATERIA	EDUCAZIONE CIVICA - Enogastronomia, pasticceria
DOCENTE COORDINATORE DELLA DISCIPLINA	Accialini Loredana
CLASSE	5 SR

DISPOSIZIONI GENERALI

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTINUITÀ

DOCENTE CON COMPITI DI COORDINAMENTO - formula la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento

33 ORE/ANNO da ricavare all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti

VOTO IN DECIMI IN I E II PERIODO valido per la media scolastica

Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità della persona, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale.

FINALITÀ GENERALI

- Riflettere sull'esperienza personale e sociale dell'essere cittadino e sul radicato bisogno e desiderio di libertà, di giustizia e di armonia nei rapporti sociali, di cui ogni essere umano è portatore.
- Approfondire la consapevolezza dell'esperienza della relazione positiva, adeguata e corrispondente alle varie circostanze e alle diverse comunità (familiare, scolastica, sociale, culturale, istituzionale, politica).
- Verificare, mediante modalità didattiche e pedagogiche, quanto le dimensioni sopra indicate siano concretamente riscontrabili nella nostra esperienza italiana ed europea, secondo le loro coordinate storiche, culturali, sociali e politiche.

PROGRAMMAZIONE

OBIETTIVI / CONTENUTI GENERALI	COMPETENZE (Linee guida allegato C)
COSTITUZIONE diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	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. (ANNO 1,2 e 5) Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. (ANNO 3, 5) Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. (ANNO 1 e 4) Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

	(ANNO 1, 2, 3, 4, 5) Partecipare al dibattito culturale. (ANNO 1, 2, 3, 4, 5) Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. (ANNO 3, 4, 5) Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. (ANNO 1, 2, 3, 4, 5) 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 (ANNO 1, 2, 3, 4, 5)
SVILUPPO SOSTENIBILE: educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità; (ANNO 1, 2, 3, 4, 5) Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie e straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile; (ANNO 1, 2, 4, 5) Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; (ANNO 2, 3, 4, 5) Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese; (ANNO 3, 4, 5) Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. (ANNO 1, 2, 3, 4, 5)
CITTADINANZA DIGITALE	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica; (ANNO 1, 2, 3, 4, 5)

Disciplina	N° di Ore annue dedicate	Competenze <i>Indicare la lettera relativa alle competenze degli obiettivi e contenuti generali</i>	Conoscenze	Abilità	Contenuti disciplinari
DISCIPLINE COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI DELL'ALBERGHIERO					
ITALIANO	1	E	Conoscere la poesia di Ungaretti. Conoscere come Ungaretti interpreta il tema della guerra.	Saper riconoscere la negatività della guerra nella letteratura e nell'attualità.	Poesie di guerra di Ungaretti.
STORIA	7	A	Conoscere la dimensione storica del nazionalismo, del razzismo e dell'antisemitismo. Conoscere genesi, caratteristiche e applicazione delle leggi razziali. Conoscere la Shoah anche nella sua dimensione locale. Conoscere la Costituzione italiana.	Diventare consapevoli delle molteplici forme della discriminazione. Riconoscere come agiscono e quali conseguenze hanno i pregiudizi. Riconoscere gli aspetti e i rischi dell'odio e dell'indifferenza. Riconoscere le origini storiche e i principi fondamentali della Costituzione.	Nazionalismo, razzismo, antisemitismo. Le leggi razziali. La Shoah. La Costituzione italiana: il valore cruciale dell'articolo 3.

				Coltivare e sviluppare il senso civico. Educare al rispetto per l'altro.	
MATEMATICA	1	G	Disturbi alimentari, fumo, alcool, droghe e sostanze stupefacenti, infezioni sessualmente trasmissibili, bullismo, ansia e depressione.	Saper riflettere e sensibilizzare sulla complessità dei problemi di varia natura e acquisire la capacità di discutere, affrontare problemi e indicare soluzioni.	Analisi di grafici di realtà inerenti a tematiche alimentari, come indice di massa corporea, indice glicemico e sviluppo microbico, nell'ottica dell'educazione alla salute.
LINGUA STRANIERA (Inglese)	1	N	Conoscere i concetti di <i>hate speech</i> e <i>cyberbullying</i> .	Saper individuare e interpretare con spirito critico esempi di <i>hate speech</i> e/o <i>cyberbullying</i> . Riflettere sull'alterità culturale e personale.	The dark side of language: hate speech. Il rapporto fra hate speech e cyberbullismo. Le forme di cyberbullismo. Hate speech e social network.
2° LINGUA STRANIERA (Francese, Spagnolo, Tedesco)	1	L	Conosce le principali eccellenze enogastronomiche italiane e straniere	Si mostra consapevole dell'importanza del patrimonio enogastronomico del nostro paese e sa individuarne le peculiarità Sa operare confronti con le tradizioni culinarie del paese straniero di cui studia la lingua e riconosce nel dialogo interculturale che si esplica anche attraverso il cibo, una fonte di reciproco arricchimento Sa valorizzare e promuovere, anche in lingua straniera, le tradizioni culinarie locali e/o regionali e le eccellenze enogastronomiche del paese	
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	3	K	Ha coscienza dell'incidenza delle proprie azioni sul mondo	Sa adottare e applicare comportamenti efficaci nella lotta agli sprechi. E' consapevole delle problematiche legate al diritto all'accesso all'acqua e al cibo	accesso al cibo, all'acqua, alimentazione sostenibile
		L	Conosce il valore delle tradizioni alimentari del territorio	Sa innovare i piatti della tradizioni rendendoli adatti alle nuove esigenze dei consumatori e alle nuove linee guida per una sana alimentazione	La Piramide mediterranea
		M	Conosce i fondamenti per costruire un sano stile di vita	Sa utilizzare i vari strumenti a disposizione (tabelle LARN ecc) per mettere in pratica una alimentazione sana ed equilibrata	Lotta all'alcol

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	G	Saper applicare e rispettare i regolamenti; saper collaborare con il gruppo e con l'insegnante; Saper gestire in modo corretto la carica agonistica e il fair play .Lotta al doping e alle condotte di addiction	Elaborare risposte psico- motorie efficaci e personali in situazioni complesse. Trasferire e adattare tecniche, strategie, regole adeguate alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone.	Le attività saranno orientate per il conseguimento dei predetti fini attraverso attività graduate con difficoltà progressivamente crescenti in situazioni di apprendimento particolari anche esterne all'istituzione scolastica mediante la pratica di giochi sportivi di squadra e individuali sia a carattere ludico, sia a carattere agonistico. Utilizzare in modo corretto gli elementi fondamentali del primo soccorso (BLS-D). Educazione alla donazione mediante l'attuazione del progetto "AVIS."
I.R.C.	3	G	Conosce l'art.32 della Cost.Ital.: La salute fisica mentale e psichica diritto fondamentale dell'individuo. La vita come dono. Il rispetto della persona. Prendersi cura di sé e degli altri.	Prende coscienza dei propri diritti e doveri. E' consapevole del valore della salute. Sa riflettere sulle scelte e sui comportamenti che possono influenzare lo stato di salute presente e futuro, individuale e collettivo.	Lettura di brani e/o visione di video inerenti i temi affrontati. la dottrina della Chiesa e il tema della salute.
		I	L'uomo "custode" del "creato". Prendersi cura dell'ambiente. La responsabilità personale e collettiva di fronte alla distruzione del pianeta.	E' consapevole delle proprie responsabilità nei confronti dell'ambiente e dei comportamenti adeguati alla tutela del pianeta.	Lettura di brani e/o visione di video inerenti i temi affrontati. Le encicliche di Papa Francesco "Laudato si" e "Fratelli tutti".
MATERIA ALTERNATIVA	3	D			
		H			

DISCIPLINE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA - CUCINA - PASTICCERIA					
Lab. Serv. di Enogastronomia PASTICCERIA	3	J	conoscere la normativa relativa alla sicurezza negli ambienti di lavoro conoscendo i pericoli	adeguare i propri comportamenti nel lavoro, per non incorrere in rischi	lezioni in laboratorio e problem solving; visione di filmati e uscite didattiche (quando saranno nuovamente possibili)
		L	conosce i prodotti che il territorio offre, limitando al minimo gli sprechi	valorizza attraverso la realizzazione di piatti, i prodotti alimentari con anche ricette di recupero	lezioni in laboratorio e discussione attraverso social media
DIRITTO E TEC. AMMINISTRAT.	12	D	Lo statuto dei lavoratori	Saper leggere il CCNL	Il CCNL
		E	Le forme di previdenza , comunicazione di impresa	saper individuare gli enti assistenziali e previdenziali	Gli istituti di previdenza sociale
		F	le discriminazioni nel mondo del lavoro	Illustrare le forme a tutela dei soggetti discriminati	Gli ammortizzatori sociali
		C	Il mercato del lavoro	saper individuare gli elementi che compongono la retribuzione	la busta paga
		I	l'organizzazione delle risorse	individuare compiti,funzioni a	organigramma aziendale

			umane	responsabilità a livello gerarchico	
		K	Obiettivo n.8 agenda 2030	Assumere la consapevolezza del valore del lavoro quale strumento per valorizzare la dignità dell'essere umano	Le forme di reclutamento del personale
		A	Conoscere la formazione dello Stato e dei suoi elementi costitutivi	Individuare l'evoluzione dei poteri nelle diverse forme di Stato	Lo Stato e i suoi elementi costitutivi
		B	Conoscere gli organi dell'unione europea	Riflettere sul ruolo di essere cittadino europeo per esercitare in modo consapevole i diritti all'interno dell'Unione Europea	Gli organi della Unione europea
GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI	2	J	Riconosce situazioni di pericolo per sé e per gli altri e individuare azioni e comportamenti adeguati nell'ambito delle attività connesse alla pasticceria	Sa individuare azioni e comportamenti adeguati nell'ambito delle attività connesse alla pasticceria	Approfondimenti sulla normativa sulla salute e sicurezza sul lavoro in ambito pasticceria. La segnaletica di sicurezza. I rischi ed i pericoli del lavoro nei laboratori di pasticceria.

MATERIA	RELIGIONE
DOCENTE	Maria Cristina Tognetti
CLASSE	5 SPR/SS

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	Gli studenti hanno acquisito un discreto bagaglio di conoscenze su tematiche di storia delle religioni, di attualità, di storia, di educazione civica.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	Gli studenti sono in grado di -saper ascoltare opinioni e visioni della vita diverse dalle proprie. -di affrontare le domande fondamentali sul senso della vita e della morte.
COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli studenti sono in grado di riconoscere i valori che sono a fondamento della prospettiva religiosa cristiana e religiosa in genere nell'essere e nell'agire dell'uomo: l'amore, la solidarietà, il rispetto di sé e degli altri, la pace, la giustizia, il bene comune, la mondialità, la salvaguardia dell'ambiente, l'impegno civile.

CONTENUTI DISCIPLINARI

- Ritrovarsi insieme. L'esperienza dello stage, bilancio. Il lavoro estivo. L'impegno della quinta.
- La Sirenetta afroamericana. Pro e contro. Il "politically correct" e le esigenze di mercato. La fedeltà all'originale di fronte al mondo che è cambiato rispetto all'epoca di Andersen. I movimenti suprematisti.
- Ed. Civica. Le elezioni. La politica, cos'è, qual è la ricaduta sulla nostra vita. La destra e la sinistra. I programmi elettorali.
- La felicità, cos'è? Riflessioni. Contributi degli alunni. La felicità è accettare se' stessi. Lettura e commento di alcuni brani. - I surrogati della felicità: alcool, fumo, droghe, gioco d'azzardo.
- Il dark web, cos'è, cosa offre.
- La legge Merlin, la legge Basaglia, la legalizzazione delle droghe leggere. Pro e contro. Il caso dell'Olanda.

- Islam, il velo. La rivolta in Iran e la morte di Masha Amini. I diritti delle donne nel mondo islamico. L'Arabia Saudita.
- Le rotte dei migranti africani. Da dove arrivano e perché? Il Mediterraneo e gli scafisti. Le prigioni libiche. La "legge del mare".
- Il G20. Cos'è. A che serve. Le risorse della Terra. Carburanti fossili e biocarburanti. L'idrogeno. I rifiuti, la plastica, il riciclo.
- Gli auguri di Natale. Realizzazione dei biglietti di auguri. Le tradizioni culinarie di Natale.
- La religione ebraica. Elementi fondamentali. La Kasherut. - La Shoah. Visione del film "Questo è un uomo" sulla vita e le opere di Primo Levi.
- Il manifesto della razza del 1938 e il manifesto degli scienziati antirazzisti del 2008.
- Le foibe. La giornata del ricordo.
- Il pestaggio di Firenze. La lettera della preside. La replica del ministro. Il fascismo oggi. -L'accettazione di sé. Visione del film di animazione "Roberto". Il Bodyshaming. Visione del video di Jolanda Renga e la canzone di Shadia Rodriguez sull'argomento. L'anoressia.
- Visione del film "Il concorso" (2021) sulle lotte per l'emancipazione femminile negli anni settanta. La lotta per la parità di diritti delle donne.
- Pasqua ebraica e Pasqua cristiana. Il pane azzimo (assaggio) e la cena Pasquale ebraica. L'ultima cena di Gesù. L'arresto e la condanna a morte. Il pane in Medio Oriente. La Passione di Gesù negli affreschi di Giotto della cappella degli Scrovegni. Racconto della cena Pasquale ebraica di mercoledì scorso.
- 25 aprile festa della liberazione dal nazifascismo. La Resistenza e i partigiani. "Oltre il ponte" di Italo Calvino.
- Il lavoro nella nostra Costituzione. Il lavoro come opportunità di crescita umana e civile.
- Il rispetto dell'ambiente. Le risorse, i consumi, gli sprechi, la sostenibilità.

Metodologie			
Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi	
Lavoro individuale		Problem solving	
Lavoro di gruppo		Verifiche	
Discussione	X	Brainstorming	
Lezione euristica - dialogata	X	Ricerche	
Video Lezione		Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	
Fotocopie	X
Appunti presi durante la lezione	
Visite guidate	

Video registratore/ DVD	X
Incontri con esperti	
Software	
Dispense	X
Mappe concettuali ^p +	
Slide	X
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	
Interrogazione breve	X
Tema	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Questionario	
Relazione	
Esercizi	
Altro:	

Eventuali osservazioni

Eventuali interventi di recupero

MATERIA	ITALIANO
DOCENTE	ELENA PARADISI
CLASSE	5 SPR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	La maggior parte della classe conosce i dati essenziali di vita, opere e contesto storico degli autori presi in esame, seppur alcuni in modo piuttosto mnemonico e con il permanere di diffuse difficoltà espositive per carenze nell'utilizzo del lessico specifico. Quasi tutti conoscono in modo sufficiente i segnali linguistici e semantici utili ad individuare funzioni e tipologie testuali, così come gli elementi utili ad individuarne la gerarchia delle informazioni e il/i messaggio/i. Alcuni hanno ancora difficoltà nel saper decodificare autonomamente testi non letterari e letterari, con particolare riferimento al testo poetico. Quasi tutti conoscono metodologie e tecniche relative all'analisi e produzione di un testo argomentativo e all'analisi del testo letterario e riconoscono le varie tipologie di testo scritto richieste all'Esame di Stato.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	Un terzo della classe ha fragilità espressive, nonché povertà lessicali, e un ristretto gruppo ha anche difficoltà logiche che limitano, talvolta, la capacità argomentativa. Alcuni, invece, sono in grado di operare scelte linguistiche e lessicali adeguate alla situazione comunicativa di riferimento. La maggior parte è in grado di decodificare ed analizzare i testi affrontati con strumenti adeguati e di individuare i nodi centrali di un movimento letterario, di un pensiero e della poetica di un autore, anche se alcuni di loro spesso necessitano di essere guidati in attività di analisi, sintesi e collegamenti testuali anche dello stesso autore. La capacità di compiere corrette contestualizzazioni e paragoni tra testi, autori e periodi risulta per alcuni faticosa e quasi sempre necessita di guida per un corretto sviluppo. La carenza maggiore e più diffusa si riscontra nella produzione scritta argomentativa, infatti molti hanno difficoltà sintattiche e semantiche, che per alcuni inibiscono e compromettono anche l'esposizione orale di quanto eventualmente conosciuto, studiato e su cui si sono profuse considerevoli riflessioni.
COMPETENZE RAGGIUNTE	Un terzo della classe sa sintetizzare i percorsi letterari studiati e padroneggiare sufficientemente la produzione scritta di testi di varia natura, anche se per molti permangono errori nella correttezza grammaticale/morfologica del testo. I restanti, invece, producono testi non sempre corretti o coesi, anche se comunque quasi sempre afferenti al tema proposto. Per molti, la difficoltà maggiore è quella di saper argomentare le proprie affermazioni ed i propri giudizi a causa delle molte carenze relative alla padronanza della lingua; solo pochi, infatti, riescono a farlo, ma con risultati che variano a seconda del livello di approfondimento e di studio

	effettuato. Alcuni riscontrano ancora notevoli difficoltà nell'interpretare criticamente e autonomamente un testo letterario in prosa o in versi, esprimendosi con un lessico adeguato. Per alcuni la produzione scritta non soddisfa i requisiti minimi sia per contenuto che per sviluppo.
--	--

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1	Le caratteristiche delle seguenti tipologie testuali: - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (tipologia A) - Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B) - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C)	Tutto l'anno
2	L'ETÀ POSTUNITARIA Inquadramento storico. La questione meridionale. Documenti: - <i>Il lavoro dei fanciulli nelle miniere siciliane</i> - <i>Inchiesta in Sicilia</i>, di Franchetti e Sonnino, pagg. 113-114 POSITIVISMO, NATURALISMO E VERISMO Appunti, mappe e libro di testo, con cenni a Taine, Zola, Flaubert e Capuana. GIOVANNI VERGA: vita, opere e poetica. La stagione del verismo: caratteri generali dell'opera di Verga. Il ciclo dei <i>Vinti</i> e l'idea di progresso. L'artificio della regressione. <i>Vita dei Campi</i> - La Lupa - Rosso Malpelo	Settembre Ottobre

	Il ciclo dei <i>Vinti</i>: <i>I Malavoglia</i> - Prefazione (I “vinti e la “fiumana del progresso”) - Cap. I, pag. 124 - Cap. VII, I Malavoglia e la dimensione economica, pag. 129 Saggio: Lotta per la vita e "darwinismo sociale", pag. 119 <i>Che cosa ci dicono ancora oggi i classici?</i> (Saggio di critica letteraria), pag.155	
3	DECADENTISMO Caratteri generali, definizione, visione del mondo, poetica e principali autori. Il romanzo decadente (in sintesi). Estetismo, superomismo e panismo. GABRIELE D’ANNUNZIO: vita, opere e poetica. <i>Il piacere</i> - Capitolo I, <i>Il conte Andrea Sperelli</i> (Testo in fotocopia) - Capitolo II, <i>Un ritratto allo specchio</i>, pag.238 Critica letteraria, Roncoroni, <i>Introduzione a Il piacere</i>. (Testo in fotocopia). <i>Le Laudi del Cielo, del Mare, della Terra e degli Eroi ,</i> <i>Libro di Alcyone</i> - La sera fiesolana - La pioggia nel pineto Approfondimenti: <i>La cuoca di D’Annunzio</i>, Santeroni - Miliani, UTET.	Novembre Dicembre

4	GIOVANNI PASCOLI La vita, le opere e la poetica. La poesia simbolista. <i>Il Fanciullino</i> e la poetica decadente, pag. 287 da <i>Myricae</i> - Arano - Temporale - Il lampo - X Agosto da <i>Canti di Castelvecchio</i> - La mia sera Approfondimenti (Testi in fotocopia): - Le passioni culinarie di Pascoli - Benvenuti a casa Pascoli	Dicembre Gennaio
5	LA STAGIONE DELLE AVANGUARDIE Futuristi, Crepuscolari e Vociani (In sintesi, appunti, video e mappe). F. T. Marinetti - <i>Bombardamento</i> - Estratti da <i>Il Manifesto della cucina futurista</i>, (Testo in fotocopia).	Febbraio
6	IL PANORAMA LETTERARIO DEL PRIMO NOVECENTO: NASCITA E SVILUPPO DEL ROMANZO MODERNO (appunti e mappe concettuali). LUIGI PIRANDELLO La vita, le opere e la poetica. <i>L'umorismo</i>, pagg. 482-483 da <i>Novelle per un anno</i> - La patente (Testo in fotocopia). da <i>Il fu Mattia Pascal</i> - Capitoli VII e IX, pagg. 511-517	Marzo Aprile

	- Capitolo VIII (Testo in fotocopia). Lettura integrale di <i>Così è se vi pare</i>. Analisi e studio solo dell'Atto III, scene V, VII, VIII, IX (Testo in allegato).	
7	ITALO SVEVO La vita, le opere e la poetica. da <i>La coscienza di Zeno</i> - Capitoli I - II, Prefazione e Preambolo (Testi in fotocopia) - Capitolo III, Il fumo - Capitolo IV, La morte del padre - Capitolo VII, Un affare commerciale disastroso - Capitolo VIII, La profezia di un'apocalisse cosmica.	Aprile Maggio
8	GIUSEPPE UNGARETTI La vita, le opere e la poetica. da <i>L'allegria</i> - Il porto sepolto (Sezione - Il porto sepolto) - I fiumi (Sezione - Il porto sepolto) - San Martino del Carso (Sezione - Il porto sepolto) - Veglia (Sezione - Il porto sepolto) - Fratelli (Sezione - Il porto sepolto) - Soldati (Sezione - Girovago) - Mattina (Sezione - Naufragi)	Maggio
9	EUGENIO MONTALE La vita, le opere e la poetica. da <i>Ossi di seppia</i> - Non chiederci la parola - Meriggiare pallido e assorto - Spesso il male di vivere ho incontrato - Cigola la carrucola nel pozzo da <i>La bufera e altro</i>	Maggio

	- Il sogno del prigioniero da Satura - Xenia - Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale	
--	---	--

Metodologie			
Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi	X
Lavoro individuale		Problem solving	X
Lavoro di gruppo	X	Verifiche	X
Discussione	X	Brainstorming	X
Lezione euristica - dialogata	X	Ricerche	X
Video Lezione	X	Podcast	X

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	X
Appunti presi durante la lezione	X
Video registratore/ DVD	
Mappe concettuali	X
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro: Fotocopie, fotocopie digitali, Podcast	X

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	X
Interrogazione breve	X
Tema	X
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Questionario	
Relazione	X
Esercizi	X
Altro:	

Eventuali osservazioni
Nonostante abbia adottato numerose strategie per motivare i discenti ad un impegno costante ed abbia offerto loro facilitatori e supporti multimediali per lo studio e la memorizzazione, non ho riscontrato risultati apprezzabili.

Eventuali interventi di recupero
Gli interventi di recupero sono stati costanti e sistematici durante tutto l'anno, tornando più volte sui contenuti ed anche esercitandosi in attività utili all'acquisizione di metodo di studio. Interrogazioni programmate per facilitare e organizzare le attività di recupero. Scadenze e contenuti semplificati e frazionati in più parti.

MATERIA	STORIA
DOCENTE	ELENA PARADISI
CLASSE	5 SPR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	Le seguenti conoscenze sono state raggiunte dalla maggior parte degli alunni in modo sufficiente, mentre per un ristretto gruppo in modo più che buono. - Tappe fondamentali dei processi storici, economici, politici e sociali che hanno caratterizzato la civiltà italiana ed europea tra la metà del XIX e il XX secolo. - Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale. - I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano. - I principali fenomeni storici, politici, sociali ed economici che caratterizzano il mondo contemporaneo. - Eventi e tematiche che consentono di correlare la dimensione nazionale, europea e mondiale.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	La maggior parte è capace di elaborare in maniera autonoma una sintesi degli eventi più significativi di un periodo storico. Per un ristretto gruppo risulta ancora faticosa e non sempre adeguata la capacità di riconoscere e collegare gli aspetti socio-economici-politici di periodi storici diversi e di ricondurvi le nuove conoscenze acquisite, le quali sono state affrontate spesso in modo superficiale, frammentario e circoscritto solo ad alcuni dei contenuti affrontati durante l'anno.
COMPETENZE RAGGIUNTE	Solamente una modesta parte della classe sa ricostruire le dinamiche causa-effetto di un determinato avvenimento storico o di una serie di avvenimenti, contestualizzando opportunamente. Solo alcuni sanno autonomamente confrontare i periodi storici studiati (analogie e differenze), impiegando un lessico storico appropriato. Un terzo della classe necessita, inoltre, di essere guidata nell'operare ricostruzioni e collegamenti logico-cronologici ed anche in questa circostanza il lessico storico risulta carente e limitato.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1	LA NASCITA DELLA SOCIETÀ DI MASSA - Lo sviluppo dell'economia e della società - <i>La Belle Époque</i> - Le trasformazioni della cultura	Settembre
2	L'ITALIA DI GIOLITTI - Le riforme sociali e lo sviluppo economico - Il sistema politico giolittiano - La guerra di Libia e la caduta di Giolitti	Settembre
3	LO SCENARIO EXTRAEUROPEO TRA SVILUPPO E GUERRE - Stati Uniti tra crescita economica e imperialismo - Giappone e Russia dalla modernizzazione alla guerra L'EUROPA IN CERCA DI NUOVI EQUILIBRI - Francia, Gran Bretagna e Germania tra democrazia e nazionalismo - Alleanze e contrasti tra gli Stati europei - Aree di crisi	Ottobre
4	LA GRANDE GUERRA - Dalla guerra lampo all'intervento dell'Italia - La guerra nelle trincee e nel fronte interno - Le nuove micidiali armi - Mobilitazione dell'economia e della società - La vittoria dell'Intesa - La società delle Nazioni e i trattati di pace Film: <i>Niente di nuovo sul fronte Occidentale</i>, Regia di Edward Berger Eric Hobsbawm, <i>Il fronte occidentale</i>, pag. 99	Novembre Dicembre
5	LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA NASCITA DELL'URSS (In sintesi, appunti e mappe concettuali) - Dalla "Russia di Lenin" alla "Russia di Stalin" - L'URSS di Stalin: lo sviluppo dell'industria - La NATO - L'URSS: uno stato totalitario	Dicembre e Maggio

6	IL MONDO DOPO LA GRANDE GUERRA Economia, società e cultura nel dopoguerra. - Gli Stati Uniti e la crisi del '29 - La Grande depressione - Il New Deal	Dicembre
7	LE COLONIE EUROPEE E L'ORIENTE (In sintesi) - Il Medio Oriente e gli imperi coloniali - La Cina dalla Repubblica alla lunga marcia di Mao - Il Giappone tra autoritarismo e imperialismo	Gennaio
8	L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL FASCISMO - La crisi dello Stato liberale - L'Italia e il fascismo - Fonti storiche: Il discorso di Mussolini del 3 gennaio 1925 - Lo Stato totalitario (Italia-Russia-Germania) - La politica estera fascista e le leggi razziali - Fonti: Una politica antisemita - Le città del fascismo	Gennaio Febbraio
9	GLI ALTRI TOTALITARISMI (libro, appunti e mappe) - La Germania, da Weimar all'ascesa di Hitler - Il Terzo Reich - L'URSS di Stalin Fonti: Le leggi di Norimberga. Il culto di Stalin	Febbraio Marzo
10	LA SECONDA GUERRA MONDIALE (lezione tenuta da Jonathan Pieri, Direttore dell'Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea e Docente di Sostegno presso ISI "Marconi", sede di Seravezza; libro, appunti e mappe) - Le principali fasi del conflitto - Le nazioni coinvolte - La Shoah - La Resistenza - La vittoria degli Alleati	Marzo Aprile Maggio
11	COME SI ARRIVA ALLA LA GUERRA FREDDA: (lezione tenuta da Jonathan Pieri, Direttore dell'Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea e Docente di Sostegno presso ISI "Marconi", sede di Seravezza; libro, appunti e mappe) - Il secondo dopoguerra: "Italia in bilico tra Monarchia e Repubblica" - La Guerra Fredda e il sistema bipolare - La fine della Guerra Fredda e la distensione	Aprile Maggio

Metodologie			
Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi	X
Lavoro individuale	X	Problem solving	X
Lavoro di gruppo		Verifiche	X
Discussione	X	Brainstorming	X
Lezione euristica - dialogata	X	Ricerche	X
Video Lezione	X	Altro: Podcast	X

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	X
Fotocopie	X
Appunti presi durante la lezione	X
Visite guidate	
Video registratore/ DVD	
Incontri con esperti	X
Software	
Dispense	X
Mappe concettuali	X
Slide	X
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro: Podcast	X

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	X
Interrogazione breve	X
Tema	X
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	X
Questionario	X
Relazione	X
Esercizi	X
Altro:	

Eventuali osservazioni

Eventuali interventi di recupero
Gli interventi di recupero sono stati costanti e sistematici durante tutto l'anno, tornando più volte sui contenuti ed anche esercitandosi in attività utili all'acquisizione di metodo di studio. Interrogazioni programmate per facilitare e organizzare le attività di recupero. Scadenze e contenuti semplificati e frazionati in più parti.

MATERIA	INGLESE
DOCENTE	Enrico Taliani (sostituto di Michela Tetto)
CLASSE	5 SPR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	La maggior parte della classe conosce gli elementi di natura morfosintattica e comunicativa della lingua inglese, pur manifestando qualche difficoltà nelle abilità di produzione orale. Una piccola parte li padroneggia in maniera più sviluppata e consapevole. La classe riconosce il lessico proprio del settore dei servizi turistico-alberghieri e della pasticceria.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	La maggior parte della classe comprende in modo globale testi mediamente complessi, soprattutto quelli afferenti al proprio settore di indirizzo. Una parte riesce a comprenderli in maniera selettiva e puntuale. La classe sa reperire informazioni in idonei dizionari in rete e/o traduttori automatici. La classe riconosce aspetti socioculturali dei Paesi in cui si parla la lingua Inglese.
COMPETENZE RAGGIUNTE	Buona parte della classe utilizza un adeguato linguaggio settoriale (con riferimento alla microlingua del turismo e del settore pasticceria) per interagire negli ambiti e contesti di studio e di lavoro. La classe utilizza in maniera adeguata la rete e gli strumenti informatici nello studio e nell'approfondimento disciplinare. La classe è in grado di stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali in prospettiva interculturale e interdisciplinare. La classe è in grado di elaborare itinerari di viaggio e percorsi enogastronomici.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1: WELCOME TO ITALY	SR: Regions to explore: A brief history of Italian tourism. Italy's peaks. Lakeside retreats. Itinerary 1: Slow food Apulia. Michelangelo Tours. Major Italian cities: Rome, a city to explore. Florence, A celebration of the Renaissance. Highlights of Florence. SP: Enogastronomic tour of Italy: Food and wine in northwest Italy. Food and wine in Emilia-Romagna and	Settembre 2022 Ottobre 2022

	north-east Italy. Food and wine in Central Italy. Food and wine in Southern Italy and the islands. Most famous Italian food products. The slow food movement. Raccordi con le altre discipline in preparazione all'Esame di Stato: The Mediterranean diet. Compito di realtà: creating itineraries for Italian destinations	
2: THE UNITED KINGDOM	SR: · UK Quick facts. UK political system. Visit England. Visit Scotland. Visit Northern Ireland. Visit Wales. SP: UK Quick facts. UK political system. UK population and identity. British cuisine: traditions and festivities. Typical bars and restaurants in the UK. Raccordi con le altre discipline in preparazione all'Esame di Stato per entrambi gli indirizzi: storia → Key moments in the 20th and 21st centuries. Margaret Thatcher. italiano → Victorian London. A tales of two London. Charles Dickens, Oliver Twist. Oscar Wilde. The Picture of Dorian Gray	Novembre 2022 Dicembre 2022
LONG HAUL DESTINATION: THE USA	SR: Quick facts. US political system. The USA: reasons for visiting. The Big Apple. Art galleries. Washington DC SP: US quick facts. US political system. American cuisine: traditions and festivities. Typical bars and restaurants in the USA. Raccordi con le altre discipline in preparazione all'Esame di Stato: pasticceria Chocolate Chips Cookies. American cuisine, traditions and festivities: Halloween (cena a tema) Raccordi con le altre discipline in preparazione all'Esame di Stato per entrambi gli indirizzi: Key moments in the 20th and 21st centuries. Rosa Parks.	Gennaio 2023 Febbraio 2023
4	SR: Communication and Marketing. Raccordi con le altre discipline in preparazione all'Esame di Stato: ricevimento/economia/comunicazione → Communication in the tourism industry: What is communication? Effective communication. What is tourism marketing? Marketing mix. Marketing in a digital world Promoting destinations. ricevimento: Niche hotels SP: Diet and Nutrition. Raccordi con le altre discipline in preparazione all'Esame di Stato: alimentazione → Healthy eating. Other types of diet. Alternative diets. Religious dietary choices. Special diets for food allergies and intolerances.	Marzo 2023 Aprile 2023

5	CLIL: The Normandy Landings. Dunkirk (visione del film in lingua originale). English speaking destinations: SP -SR Canadian Explorer - Australia: Sidney and the Outback	Aprile 2023 Maggio 2023
---	--	----------------------------

Educazione civica:	Maggio 2023
Top Tuscan Food: analisi dettagliata dei 31 prodotti Toscani che hanno conseguito la certificazione EU di DOP e IGP con relativa descrizione dettagliata di ogni singolo prodotto	

Metodologie			
Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi	X
Lavoro individuale	X	Problem solving	
Lavoro di gruppo	X	Verifiche	X
Discussione	X	Brainstorming	
Lezione euristica - dialogata		Ricerche	X
Video Lezione		Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	X
Fotocopie	X
Appunti presi durante la lezione	X
Visite guidate	
Video registratore/ DVD	X
Incontri con esperti	
Software	
Dispense	
Mappe concettuali	
Slide	X
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	X
Interrogazione breve	
Tema	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Questionario	X
Relazione	
Esercizi	
Altro:	X

Eventuali osservazioni

Eventuali interventi di recupero
Laddove se ne è avuta la necessità, il recupero è stato effettuato in itinere durante l'anno scolastico

MATERIA	FRANCESE
DOCENTE	LAURA VOLTERRANI
CLASSE	5 SPR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	Gli alunni hanno raggiunto un'adeguata conoscenza delle regole del sistema morfosintattico della lingua oggetto di studio e del lessico specifico essenziale connesso al settore di specializzazione. Gli alunni conoscono gli aspetti essenziali della civiltà dei paesi francofoni con particolare riferimento al settore di specializzazione Gli alunni sanno cogliere il carattere interculturale della lingua
CAPACITÀ RAGGIUNTE	Gli alunni sanno comprendere in modo globale e specifico testi mediamente complessi di carattere generico e specifico del settore di riferimento. Gli alunni sanno reperire informazioni in documenti di natura diversificata. Gli alunni sanno cogliere gli aspetti socio culturali dei paesi di lingua francofona
COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli alunni sono in grado di utilizzare il linguaggio settoriale per interagire oralmente in base al contesto. Una parte della classe sa utilizzare in maniera critica e consapevole gli strumenti a disposizione per lo studio e l'approfondimento disciplinare Gli alunni sono in grado di stabilire relazioni e collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale e interdisciplinare.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1 La confiserie	- la structure d'un atelier de confiserie - le triage et la préparation des fruits - la production des fruits confits - la confiserie de Apt - les méthodes de conservation des aliments	Ottobre
2 L'Auvergne	- Voyage de Apt à Clermont Ferrand - Tour de l'Auvergne - L'Auvergne, terre de volcans - Les vins et la gastronomie de la région; plats typiques, produits AOC; l'Auvergne et ses desserts - charcuterie et fromages - l'Aligot, le clafoutis, la truffade, le pointi	Novembre Gennaio
3 Le marketing	- stratégies de vente - vendre chez les grands magasins - se faire connaître à l'étranger - la fidélisation du client - promouvoir une activité - le marketing touristique	Febbraio
4 le procédé d'embauche	- le C.V. - la structure d'une lettre formelle - la lettre de motivation - l'entretien d'embauche	Gennaio Maggio
5 repères d'histoire	- la 1ère guerre mondiale - les conséquences de la guerre dans la vie quotidienne et dans l'économie - les stratégies commerciales pour faire face à la crise - film "niente di nuovo sul fronte occidentale" - la France pendant la seconde guerre mondiale - le gouvernement de Vichy - film "Suite française"	Dicembre Aprile Maggio
6 un peu de littérature	- le naturalisme (cenni) - Zola et Verga	Febbraio

7 La langue	● revisione e consolidamento di alcune strutture linguistiche con particolare attenzione a: - pronomi relativi - formazione e uso dei tempi verbali (presente, imperfetto, passé composé, futuro) - la frase restrittiva - gli aggettivi irregolari	Settembre Maggio
8 ed. civica	Visione del film "Marilyn ha gli occhi neri"	Settembre

Metodologie			
Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi	
Lavoro individuale	X	Problem solving	X
Lavoro di gruppo		Verifiche	X
Discussione	X	Brainstorming	X
Lezione euristica - dialogata	X	Ricerche	X
Video Lezione		Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	X
Fotocopie	X
Appunti presi durante la lezione	X
Visite guidate	
Video registratore/ DVD	X
Incontri con esperti	
Software	X
Dispense	X
Mappe concettuali	X
Slide	
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	X
Interrogazione breve	X
Tema	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	X
Questionario	X
Relazione	X
Esercizi	
Altro:	

Eventuali osservazioni
Il gruppo classe formato da 7 alunni di cui tre di pasticceria e quattro di ricevimento, ha svolto le lezioni di seconda lingua unitamente al gruppo di sala e a quello di cucina pertanto gli argomenti svolti hanno attinenza ai tre settori di specializzazione. Il programma svolto ha avuto come filo conduttore la lettura di estratti del libro "Aux douceurs du temps" di Véronique Chauvy; ed. J'ai lu, Flammarion, Paris, 2021.

Eventuali interventi di recupero

MATERIA	TEDESCO
DOCENTE	TERESA MANGINI
CLASSE	5 SPR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	Gli alunni conoscono strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali, oltre a strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo, ma anche agli aspetti socio-culturali della lingua e dei paesi in cui è parlata. Conoscono inoltre le modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	Gli alunni sanno esprimere e argomentare le proprie opinioni, comprendere testi orali, scritti e multimediali, comprendendone le idee principali. Sanno inoltre utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.
COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli alunni sanno padroneggiare la lingua tedesca per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai servizi turistici e alberghieri. Sanno integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1	Stili alimentari Differenza fra fame e appetito Diete diffuse nei paesi tedeschi (Dukan, Paleo, Mittelmeer, Kohlsuppen) Consigli per una sana alimentazione Esempi di ricette per una sana alimentazione	Ottobre- Novembre

2	La Germania dal punto di vista geo-politico (caratteristiche principali, mari, fiumi, laghi, montagne)	Novembre- Dicembre
3	Storia: La Germania dalla II Guerra Mondiale alla Riunificazione Visione del film: Good bye Lenin! Riflessioni sulla DDR (discussione su ideologia politica, conseguenze sociali, aspettative e bisogni dei cittadini)	Dicembre- Febbraio
4	Germania terra di viaggi (attraverso testi e video) Deutsche Ferienstraßen (Weinstraße, Burgenstraße, Märchenstraße, Alpenstraße) Berlino: Sehenswürdigkeiten (principali attrazioni, prodotti tipici)	Marzo- Maggio
5	Ripresa e consolidamento di elementi linguistici e grammaticali, con particolare attenzione ai modi verbali e alle strutture sintattiche delle frasi secondarie	Ottobre- Maggio
6	Per educazione civica i ragazzi hanno visto il film "Marilyn ha gli occhi neri", cui è seguita la riflessione scritta attraverso una scheda di lettura e interpretazione del film, e una discussione in aula.	Settembre

Metodologie			
Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi	X
Lavoro individuale	X	Problem solving	
Lavoro di gruppo	X	Verifiche	X
Discussione	X	Brainstorming	X
Lezione euristica - dialogata	X	Ricerche	X
Video Lezione		Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	X
Fotocopie	X

Appunti presi durante la lezione	
Visite guidate	
Video registratore/ DVD	
Incontri con esperti	
Software	
Dispense	
Mappe concettuali	
Slide	
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	X
Interrogazione breve	X
Tema	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	X
Questionario	X
Relazione	X
Esercizi	X
Altro:	

Eventuali osservazioni
L'unico alunno di pasticceria svolge le lezioni di tedesco insieme a due alunni della classe 5SK (indirizzo cucina). Quest'anno gli alunni hanno dimostrato una maturazione rispetto allo scorso anno, in termini di partecipazione, di condivisione e di acquisizione di nuove competenze linguistiche, soprattutto per quanto riguarda la prima parte dell'anno. Nel pentamestre hanno evidenziato un calo nella motivazione e nella concentrazione.

Eventuali interventi di recupero
In itinere, laddove se ne evidenzi la necessità.

MATERIA	SPAGNOLO
DOCENTE	ANNALISA PETRI
CLASSE	5 SPR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	Quasi tutti gli alunni hanno raggiunto conoscenze sufficienti o più che sufficienti della struttura morfosintattica della lingua. Nel complesso conoscono il lessico quotidiano e di settore che gli permette di utilizzare la lingua a livelli sufficienti. Conoscono le caratteristiche principali della cultura ispanica attraverso la letteratura, l'arte e la cultura del settore di riferimento. Individuano il valore multiculturale della lingua e l'importanza della diversità culturale che essa porta con sé.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	Quasi tutti gli alunni comprendono un testo audio, audiovisivo o scritto di livello B1 del MCER sia di carattere specifico della microlingua di settore che del contesto della vita quotidiana e lavorativa. Nel complesso sanno esprimere in maniera adeguata le proprie opinioni e conoscenze. Sanno cogliere gli aspetti culturali specifici della cultura ispanica.
COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli alunni sono generalmente in grado di utilizzare il linguaggio adeguato per interagire oralmente in base al contesto sia dal punto di vista lessicale che morfologico Sanno complessivamente utilizzare in maniera critica e consapevole gli strumenti a disposizione per lo studio e l'approfondimento disciplinare La quasi totalità degli alunni è in grado di stabilire relazioni e collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale e interdisciplinare.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1 Literatura y mujeres	Lectura y análisis de la estructura de la novela, de los personajes y de las temáticas principales de “Como agua para Chocolate” de Laura Esquivel Profundización de la condición femenina en España durante la Segunda República y el Franquismo a través de fragmentos de “Cinco horas con Mario” de Miguel Delibes y “El cuarto de atrás” de Martin Gaité	Ottobre - Novembre
2 El trabajo	La entrevista de trabajo a través de video en Youtube con un profesional del sector Tipos de contratos y anuncios de trabajo Simulación de entrevistas en clase El CV	Dicembre - Gennaio
3 Vamos a teatro	Preparación al espectáculo en lengua castellana sobre Cervantes y Don Quijote en Pistoia Lectura del Incipit y del capítulo final Temas y personajes principales Visión de videos de análisis Participación al espectáculo en lengua castellana en Pistoia	Febbraio - Marzo
4 Historia y civilización en la tele	Visión de los primeros tres episodios y contextualización histórico-social de la serie “La otra mirada” en RTVE El voto femenino en España	Marzo
5 Historia	Introducción a la historia de España de los siglos XIX-XX: desde la Guerra de Independencia hasta la Transición democrática	Aprile - Maggio

6 Civilización activa	Tareas individuales y en parejas sobre temas de actualidad, arte, literatura., historia, medioambiente y más. Presentación en clase y discusión compartida	Maggio - Giugno
7 Potenziamen to linguistico	Rinforzo delle competenze di base della lingua dal punto di vista delle strutture morfosintattiche, la comprensione di testi scritti, orali e audiovisivi e l'espressione orale	Tutto l'anno
8 Educazione Civica	Visone del film "Marilyn ha gli occhi neri" e discussione delle tematiche emerse	Settembre

Metodologie			
Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi	
Lavoro individuale	X	Problem solving	
Lavoro di gruppo	X	Verifiche	X
Discussione	X	Brainstorming	X
Lezione euristica - dialogata		Ricerche	
Video Lezione		Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	
Fotocopie	X
Appunti presi durante la lezione	X
Visite guidate	X
Video registratore/ DVD	
Incontri con esperti	X
Software	
Dispense	X
Mappe concettuali	
Slide	
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	X
Interrogazione breve	X
Tema	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	X
Questionario	X
Relazione	X
Esercizi	
Altro: Ricerche di approfondimento con presentazione alla classe	

Eventuali osservazioni
Gli alunni (8) svolgono le lezioni con le articolazioni di Cucina e Sala. Il livello dei gruppi è estremamente eterogeneo e questo ha comportato nell'arco dell'anno difficoltà allo svolgimento del programma e alla adeguata e costruttiva partecipazione alle lezioni di tutto il gruppo. Inoltre, data la differenza di indirizzo dei vari gruppi, il programma si è orientato ad uno sviluppo trasversale degli argomenti in maniera da coinvolgere tutti gli alunni, a prescindere dall'indirizzo di appartenenza, privilegiando un'ottica più ampia e che permettesse collegamenti multidisciplinari, anche in vista del colloquio dell'Esame di Stato.

Eventuali interventi di recupero
In itinere

MATERIA	MATEMATICA
DOCENTE	PAOLO CICALI
CLASSE	5 SPR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	PRIMI STRUMENTI DELL'ANALISI MATEMATICA (funzioni, classificazione delle funzioni, dominio, intersezione assi cartesiani, segno). CALCOLO INFINITESIMALE (limiti di funzioni reali di variabile reale, limiti e continuità, algebra dei limiti, forme indeterminate, asintoti orizzontali e verticali, classificazione dei punti di discontinuità, ricerca dell'asintoto obliquo per funzioni fratte). CALCOLO DIFFERENZIALE (il concetto di derivata dal punto di vista geometrico ed algebrico, derivata delle funzioni elementari, algebra delle derivate e linearità, derivata del prodotto e del quoziente di funzioni, derivata delle funzioni composte, segno della derivata e ricerca dei punti stazionari di una funzione, massimi e minimi assoluti e relativi, calcolo della derivata seconda, studio del segno della derivata seconda per la ricerca dei punti di flesso, teorema di de l'Hopital). STUDIO DI FUNZIONE (schema per la determinazione del grafico di una funzioni algebriche e trascendenti nel piano cartesiano, del tipo polinomiali, fratte, irrazionali pari e esponenziali). ANALISI DI GRAFICI DI FUNZIONI (determinazione delle caratteristiche del grafico nel piano cartesiano, ovvero dominio, discontinuità e classificazione, intersezione assi cartesiani, segno, limiti e asintoti, crescita e decrescenza, massimi e minimi assoluti e relativi, convessità e concavità, punti di flesso; analisi di alcuni grafici di realtà).
CAPACITÀ RAGGIUNTE	- Saper determinare le prime caratteristiche di una funzione algebrica o trascendente: dominio, intersezione assi cartesiani, segno; - saper calcolare limiti di funzione reale di variabile reale, anche in presenza di forme indeterminate; - saper ricercare asintoti obliqui per funzioni fratte; - saper calcolare le derivate delle funzioni elementari, del prodotto e quoziente di funzioni, di funzioni composte; - saper studiare il segno della derivata prima per la ricerca dei punti stazionari; - saper studiare il segno della derivata seconda per la ricerca dei punti di flesso; - saper applicare il teorema di dell'Hopital per forme indeterminate specifiche; - saper tracciare il grafico di funzioni algebriche o trascendenti nel piano cartesiano, applicando lo schema generale; - saper analizzare grafici cartesiani di funzioni, individuandone caratteristiche fondamentali, anche riguardanti casi di realtà.

COMPETENZE RAGGIUNTE	- Saper utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) e saper passare dall'una all'altra; - individuare le strategie adeguate per la risoluzione di problemi anche in contesti reali; - padroneggiare le tecniche e le procedure di calcolo, rappresentandole anche sotto forma grafica, ed effettuare scelte consapevoli; - saper applicare i primi strumenti dell'analisi per la risoluzione di problemi anche in contesti reali; - saper applicare gli strumenti del calcolo differenziale per l'analisi di fenomeni anche in contesti reali.
-----------------------------	--

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1	Richiami su equazioni e disequazioni: equazioni di primo grado, secondo grado, grado superiore al secondo, esponenziali; disequazioni di primo grado, secondo grado, grado superiore al secondo, fratte ed esponenziali; sistemi lineari di equazioni.	Settembre
2	Richiami sull'introduzione all'analisi: classificazione di una funzione, dominio di una funzione, intersezione di una funzione con gli assi cartesiani, segno di una funzione; funzioni crescenti e decrescenti, pari e dispari.	Ottobre
3	Richiami sui limiti di funzioni reali di variabile reale: concetto di limite; limite finito quando "x" tende a un valore finito; limite finito quando "x" tende a infinito; limite infinito quando "x" tende ad un valore finito; limite infinito quando "x" tende a infinito; limite destro e sinistro; limiti ed asintoti; limiti di funzioni elementari; algebra dei limiti; forme indeterminate.	Novembre
4	LA DERIVATA: concetto di derivata (retta tangente ad una funzione in un punto); derivata delle funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza con esponente reale, funzione esponenziale; algebra delle derivate: derivate di combinazioni lineari di funzioni elementari, derivata del prodotto di due funzioni, derivata del rapporto di due funzioni, derivata di una funzione composta. Teorema di de l'Hopital e sua applicazione.	Dicembre - Gennaio
5	LO STUDIO DI FUNZIONE: schema generale per lo studio di una funzione di tipo polinomiale, fratta, irrazionale pari ed esponenziale ovvero determinazione del dominio, determinazione delle coordinate degli eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, determinazione del segno,	Febbraio - Marzo - Aprile

	analisi del comportamento della funzione agli estremi del dominio (calcolo dei limiti necessari), determinazione degli eventuali asintoti orizzontali e/o verticali (obliqui per funzioni fratte), calcolo della derivata prima, determinazione del segno della derivata prima per la ricerca di eventuali punti di massimo e minimo (crescenza e decrescenza), calcolo dell'ordinata degli eventuali punti di massimo e minimo, calcolo della derivata seconda e studio del suo segno per la determinazione degli eventuali punti di flesso (concavità e convessità); tracciamento del grafico della funzione nel piano cartesiano.	
6	INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONI: dato il grafico di una funzione determinare il dominio, i punti di intersezione con gli assi cartesiani, gli intervalli dove la funzione è positiva e quelli in cui è negativa, i limiti agli estremi del dominio e le equazioni degli asintoti orizzontali e verticali, gli intervalli dove la funzione è crescente e quelli in cui è decrescente, i punti di massimo e di minimo; intervalli di concavità e convessità, punti di flesso e loro classificazione; alcuni grafici di realtà.	Maggio - Giugno

Metodologie			
Lezione frontale	x	Lezione seguita da esercizi	x
Lavoro individuale	x	Problem solving	x
Lavoro di gruppo		Verifiche	x
Discussione		Brainstorming	
Lezione euristica - dialogata		Ricerche	
Video Lezione		Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	x
Altri libri	
Fotocopie	x
Appunti presi durante la lezione	x
Visite guidate	
Video registratore/ DVD	
Incontri con esperti	
Software	
Dispense	
Mappe concettuali	x

Slide	
Materiale documentario tratto da Internet	x
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	x
Interrogazione breve	x
Tema	
Prova strutturata	x
Prova semistrutturata	x
Questionario	x
Relazione	
Esercizi	x
Altro:	

Eventuali osservazioni
Per quanto riguarda le verifiche scritte svolte durante l'anno, relative agli studi di funzione (polinomiali, fratte, irrazionali pari ed esponenziali), la maggioranza degli alunni riesce con discreta autonomia ad arrivare alla determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza e eventuali massimi e minimi, non presentando errori procedurali rilevanti ma eventualmente errori di calcolo; solo alcuni alunni riescono anche a determinare gli intervalli di concavità e convessità ed eventuali punti di flesso, nonché l'equazione dell'asintoto obliquo per semplici funzioni fratte. Nell'esposizione orale invece la maggioranza degli alunni, pur magari avendo chiaro un concetto, presenta difficoltà nell'utilizzare un linguaggio scientifico appropriato, nel definire o nell'esporre un procedimento. Migliore è la situazione per la lettura di un grafico, sia esso puramente matematico sia rappresentante un fenomeno di realtà. La preparazione per l'Esame di Stato è stata rivolta in parte all'approfondimento degli studi di funzione, definendo concetti e procedure, ed in parte alla descrizione di grafici cartesiani (non statistici) riguardanti fenomeni reali relativi ai due indirizzi presenti in classe, nell'ottica di poter effettuare il colloquio orale avente carattere multidisciplinare.

Eventuali interventi di recupero
Gli interventi di recupero sono stati svolti in itinere durante l'anno scolastico, seppur permangono per alcuni alunni difficoltà nel saper passare dalla forma simbolica alla forma grafica a quella verbale.

MATERIA	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
DOCENTE	ROCCHICCIOLI MICHEL
CLASSE	5 SR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	Durante l'anno scolastico, gli alunni hanno approfondito al livello tecnico-pratico tutti gli argomenti trattati, attraverso lezioni teoriche, esercitazioni pratiche individuali e di gruppo, progetti e uscite didattiche. Alcuni alunni hanno evidenziato una maggiore capacità di acquisizione e rielaborazione superiore alla media della classe, mentre i restanti hanno raggiunto un livello discreto dell'apprendimento sugli argomenti svolti. Le principali conoscenze acquisite dagli alunni sono: l'evoluzione e le tendenze del turismo, le procedure di comunicazione di inizio e fine attività, i diritti e i doveri dell'albergatore in ogni fase ciclo del cliente, la classificazione alberghiera, le mansioni e la figura del direttore d'albergo, il concetto di marketing, il marketing mix e il ciclo di vita del prodotto, la specificità del marketing applicato al settore ricettivo, l'uso di Internet come strumento di marketing; la struttura e i contenuti del piano di marketing e del piano marketing territoriale, i servizi di intermediazione sul web, le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri, la comunicazione d'impresa, la qualità aziendale e i sistemi di qualità, le norme e le certificazioni di qualità e i marchi di qualità nel settore ricettivo italiano.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	Le capacità acquisite dagli alunni sono relative alla professionalità, al problem solving, all'esecuzione di procedure operative tecnico-professionali nonché di: adempiere all'iter burocratico per avviare o cessare un'attività ricettiva, gestire i rapporti con la clientela nel rispetto della normativa attinente al settore turistico-ricettivo, valutare le caratteristiche e i servizi di una struttura alberghiera al fine della sua classificazione secondo il sistema delle stelle, valutare le politiche del personale adottate dalle imprese, analizzare il marketing mix di una struttura ricettiva, impostare una campagna di web marketing, impostare un piano di marketing, promuovere i servizi della struttura ricettiva utilizzando appropriate tecniche comunicative, individuare e valorizzare le migliori strategie di vendita sul web, cogliere gli aspetti salienti delle politiche tariffarie e di revenue management, riconoscere gli scopi, le metodologie e le procedure dei sistemi di qualità aziendale attuali nel comparto alberghiero, riconoscere il valore delle certificazioni UNI EN ISO e dei marchi di qualità, conoscere il patrimonio naturale e culturale del territorio, nonché i prodotti enogastronomici, ricercare informazioni turistiche ed enogastronomiche e riconoscere l'importanza della customer satisfaction e della brand reputation online e offline dell'albergo.

COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli alunni sono in grado di: eseguire procedure di front e back office nelle varie fasi del ciclo del cliente; comprendere i mutamenti che sono avvenuti nel settore turistico; principali nozioni di legislazione alberghiera; l'organizzazione delle aziende alberghiere e gli strumenti di base della gestione orientata alla qualità; elaborare itinerari tematici e pacchetti turistici/alberghieri; interagire con l'ospite; progettare, impostare, analizzare e organizzare attività di marketing e web marketing, applicare gli indicatori di performance alberghiera, utilizzare le tecniche di pricing alberghiero, scegliere il canale distributivo più appropriato per un prodotto turistico, realizzare pacchetti turistici e compilare schede tecniche valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio e conoscere le classificazioni delle strutture alberghiere secondo il sistema delle stelle.
-----------------------------	---

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
Modulo	Contenuto	Periodo
UDA 1	Ripasso: le imprese ricettive, le forme di ospitalità in Italia, l'azienda alberghiera, le aggregazioni nel settore ricettivo, il guest relationship management, le fasi del ciclo del cliente, l'organizzazione degli eventi, le tecnologie in albergo e il turismo territoriale.	Settembre
UDA 2	Turismo: l'evoluzione del turismo dai primi viaggi al XXI secolo, l'impatto del Covid-19, la ripartenza del settore turistico, il turismo di prossimità; il turismo... un settore strategico, i fattori di crescita del turismo mondiale, le prospettive e le ultime tendenze, la digitalizzazione del turista e del settore ricettivo, turismo e costituzione: artt. 9, 32, 41, 117 della Costituzione, la regolamentazione del turismo in Italia, la politica europea per il turismo, l'incontro tra diversità nel turismo, gli strumenti per l'analisi del mercato turistico e gli indicatori della domanda e dell'offerta turistica. Lab.: scheda sulla regolamentazione di una tematica a scelta sulle strutture ricettive, i marchi di qualità e il turismo, realizzazione itinerario accessibile, le normative turistiche della Regione Toscana; analisi flussi turistici prima e dopo il Covid-19 e ricerca sui siti web: Eurostat, ISTAT, ENIT, ONT e Banca d'Italia.	Ottobre
UDA 3	L'albergatore e le leggi: l'attitudine imprenditoriale, i criteri di distinzione delle strutture alberghiere, il business model, il business model canvas (analisi dei blocchi), l'elevator pitch, l'apertura, la registrazione e la cessazione dell'impresa, l'imprenditoria femminile, la regolamentazione dei rapporti con il cliente nelle varie fasi del ciclo del cliente, la professione del direttore d'albergo, la gestione delle risorse umane e la classificazione alberghiera. Laboratorio: analisi del business model Canvas di Airbnb, Booking.com, Expedia e TripAdvisor; compilazione test attitudinale; progettazione di un'idea imprenditoriale e redazione business model canvas; compilazione modulo SCIA e analisi ranking 2022 relativo al gender gap con realizzazione di grafici da presentare in classe.	

UDA 4	Il marketing in hotel - Mod. A: la disciplina, l'evoluzione e le fasi del marketing; il marketing relazionale, di massa, concentrato, personalizzato, esperienziale, sociale, differenziato, indifferenziato di massa e differenziato, i bisogni e le caratteristiche dei servizi, il valore dei prodotti e dei servizi, il mercato turistico, micromarketing, macromarketing e marketing integrato, il marketing analitico e strategico e market share e fair share. Mod. B: l'analisi SWOT, il co-marketing, il marketing operativo, il marketing mix con il modello delle "7P" e delle "6C", il marketing plan, il marketing al front office, l'ufficio marketing in albergo e il direttore marketing. Lab.: analisi del mercato di una località del territorio, simulazione analisi SWOT della struttura ricettiva Hotel Marconi ***, realizzazione marketing plan Hotel Marconi ***, realizzazione di una comunicazione interna su carta intestata, realizzazione pacchetto "di lancio" per la stagione estiva in Versilia, analisi, realizzazione di una presentazione con esposizione orale delle seguenti nicchie di mercato: Gay Friendly, Millennials, Hotel Detox, Family Hotel, Pet Friendly, Turismo Halal, Woman Friendly, Bike Hotel e Nomadi digitali.	Gennaio e Febbraio
UDA 5	Il marketing digitale: il digital e il visual marketing; le directory locali, gli strumenti del web marketing, il sito web, i social network; le realtà virtuali e le piattaforme hosting video, le app e i blog, l'e-mail marketing, le attività di SEO e SEM, la web reputation, la strategia del marketing digitale, la distribuzione diretta (sito web e front office) e indiretta (O.T.A., G.D.S., wholesaler, flash sale, metasearch), il remarketing, sharing economy and sharing tourism, la digitalizzazione degli eventi. Lab.: valutazione della presenza online di una struttura ricettiva (Google, Booking.com, Expedia, Kayak e TripAdvisor), valutazione della struttura del sito web di una struttura ricettiva, ricerche su Booking.com e Trivago, rispondere ad una recensione online, realizzazione del sito web dell'Hotel Marconi *** con Google Sites, analisi della web reputation, inviare una proposta promozionale alla clientela per la nuova gestione e realizzazione di un video di promozione turistica su Seravezza.	Febbraio Questo modulo è stato anticipato per il Progetto "Hospitality Management"
UDA 6	Il marketing territoriale: i fondamenti, gli attori, il processo del marketing territoriale, il territorio, il marketing territoriale analitico, strategico e operativo, il piano di marketing territoriale, la sezione analitica, strategica e operativa del piano marketing territoriale e gli eventi come leva del marketing territoriale. Lab.: analisi della situazione interna di Seravezza e di un altro comune a scelta, compilazione scheda sugli obiettivi del piano di marketing territoriale, progettazione di un evento di promozione di Seravezza, valorizzando le attrazioni turistiche e scheda sull'immagine di Seravezza. Le attrazioni del territorio.	Marzo
UDA 7	Il Revenue Management: l'origine, il processo e le strategie del revenue management, i compiti del revenue manager, gli indicatori di occupazione e fatturato, di costo, di mercato e il benchmarking, la segmentazione della clientela e il pricing alberghiero, l'analisi di rifiuto delle prenotazioni, la vendita del prodotto alberghiero, le tecniche di pricing, l'identikit del venditore e i principali dati statistici.	Marzo e Aprile

	Lab.: analisi dei dati sulle tariffe applicate, risoluzione di un caso professionale per la ricerca del miglior prezzo e indicatori di performance alberghiera.	
UDA 8	Servizi alberghieri & pacchetto turistico: la comunicazione aziendale ed esterna; la customer care, il prodotto alberghiero e il pacchetto turistico, le strategie di vendita del tour operator; il Codice del Turismo, la Direttiva UE 2302/2015 (artt. 43-49), le azioni di marketing di un'agenzia di viaggio e i contratti di trasporto. Lab.: la simbologia dei servizi offerti e realizzazione di un pacchetto e di un menu "wedding" e di un pacchetto che valorizzi il patrimonio enogastronomico e culturale della Versilia.	Aprile
UDA 9	La qualità nel settore ricettivo: la qualità totale e professionale, il ciclo di Deming, le certificazioni di qualità, le norme UNI EN ISO 9000 + 9001 + 9002 + 9004 i marchi di qualità italiani e europei e il processo di certificazione e l'implementazione di un sistema di qualità. Lab.: analisi della customer satisfaction, proporre una serie di servizi, necessari per l'elaborazione di un sistema di gestione ambientale e analisi del disciplinare del marchio di qualità "Ospitalità Italiana".	Maggio
-	Approfondimenti notizie sul turismo: si rimanda alla pag. 31.	
Ed. Civica	1) La tutela del paesaggio e le misure di sicurezza in luoghi con vincoli urbanistici e artistici. 2) il rispetto, la tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale; 3) le nuove tecnologie per conoscere e approfondire il patrimonio culturale e artistico, l'art. 9 della Costituzione e i siti patrimonio Unesco in Toscana; 4) le regole UE per la nuova era digitale, le start-up italiane nel settore ricettivo e l'e-commerce; 5) il comune: con visita guidata per conoscere i principali settori e 6) l'economia circolare, il green marketing, l'Agenda 2030, il pacchetto eco-sostenibile e le certificazioni ambientali ed etiche.	Durante l'anno scolastico
Codocenza con Inglese	A circular letter, curriculum vitae, visit England, esercitazione sulle prove Invalsi, traduzione e presentazione sulle nicchie di mercato, ripasso e approfondimenti argomenti svolti durante le ore di inglese e lettura scheda della catena alberghiera "Marriott".	Durante l'anno scolastico
Codocenza con D.T.A.	Ed. Civica: legge elettorale, il numero dei parlamentari, la legge elettorale, la nascita della Costituzione, artt. 1-3 della Costituzione, la nascita dell'UE, le istituzioni europee, analisi report statistico sui viaggi e sulle vacanze in Italia e all'estero anno 2021 elaborato dall'ISTAT., ROI, ROE e ROD approfondimenti argomenti svolti durante le ore di economia.	Durante l'anno scolastico
Storia del Turismo	1) La situazione economica e sociale fra le due guerre mondiali, le premesse del turismo di massa e lo sviluppo delle infrastrutture; 2) la nascita dell'organizzazione turistica pubblica e l'intervento legislativo in epoca fascista; 3) il dopolavoro e il turismo popolare; 4) il ruolo del touring club e i suoi rapporti con il fascismo; 5) il turismo: i fattori di	Maggio

	sviluppo mondiale e l'evoluzione dal secondo dopoguerra in poi fino all'ottica dell'integrazione europea.	
--	---	--

Metodologie			
Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi	X
Lavoro individuale	X	Problem solving	X
Lavoro di gruppo	X	Verifiche	X
Discussione	X	Relazioni	X
Debate	X	Ricerche	X
Prove strutturate, semistrustrate, temi	X	Altro: esercitazioni pratiche, esercizi, esercitazioni tecnico-professionali	X

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	X
Fotocopie	X
Appunti presi durante la lezione	X
Visite guidate: Torino, Viareggio, Seravezza (Palazzo Mediceo, Municipio, centro storico).	X
Video registratore/ DVD	
Incontri con esperti: Direttore Albergo Pietrasanta e Marketing & Business Developer Albergo Pietrasanta, Wedding Planner, con la Soprintendenza di Lucca e Massa Carrara.	X
Software: Hotel Automation (gestionale) e Wordpress (Blog della scuola).	X
Dispense	X
Mappe concettuali	X
Slide	X
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro: esercitazioni pratiche, laboratorio di front e back office, eventi interni ed esterni, bar didattico della scuola, progetti.	X

Tipologie delle prove di verifica utilizzate			
Interrogazione approfondita	X	Questionario	X
Interrogazione breve	X	Relazione	X
Prova con domande aperte	X	Esercizi	X
Prova strutturata	X	Prova semistrustrata	X
Altro: laboratorio, front office, back-office, esercitazioni pratiche, bar didattico, progetti, eventi interni ed esterni alla scuola.			X

Eventuali osservazioni
La classe ha partecipato con serietà, responsabilità e con impegno alle attività didattiche proposte. Le lezioni e le attività laboratoriali si sono svolte regolarmente e la programmazione non ha subito rallentamenti.

Eventuali interventi di recupero
Gli interventi di recupero sono stati svolti in itinere durante l'anno scolastico.

MATERIA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE - Ind.: Accoglienza Turistica
DOCENTE	VALENTINA SALI
CLASSE	5 SR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	La maggior parte degli alunni ha raggiunto un livello discreto di conoscenza dei contenuti trattati, solo alcuni hanno mostrato una capacità di rielaborazione personale e un approccio critico e flessibile agli argomenti dimostrando una buona padronanza dei concetti chiave della disciplina. Le principali conoscenze acquisite riguardano i fondamenti della comunicazione, la comunicazione verso i clienti con bisogni speciali, l'evoluzione storica dei principali mezzi di comunicazione di massa e della comunicazione pubblicitaria, la comunicazione aziendale ed i suoi strumenti, il concetto di marketing, il web-marketing, la classificazione delle strutture alberghiere, il brand territoriale.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	Gli alunni sanno riconoscere le specificità e le differenze che sussistono tra linguaggio verbale, non verbale e paraverbale al fine di ottimizzare l'efficacia comunicativa, individuare i principali mezzi di comunicazione di massa e valutarne l'efficacia in funzione di obiettivi e target, sapere utilizzare il lessico specifico di settore e le proprie abilità comunicative individuando espressioni linguistiche idonee ai differenti contesti comunicativi. Su quest'ultimo punto permangono per alcuni alunni alcune fragilità ascrivibili ad una diffusa povertà lessicale, più o meno marcata, che inficia in parte l'abilità sopra citata. Gli alunni sono altresì in grado di individuare le strategie di comunicazione dell'immagine aziendale, le tecniche per la fidelizzazione del cliente, gli elementi necessari per la realizzazione di un efficace sito web, le strategie e gli accorgimenti da mettere in pratica nei riguardi della clientela con bisogni speciali.
COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli alunni sono in grado di utilizzare adeguate tecniche di relazione, comunicazione e promozione turistico-alberghiera, identificare e comprendere le differenze prossemiche, gestuali e valoriali, applicando le tecniche di comunicazione più idonee nel rispetto delle diversità culturali, adottare un atteggiamento assertivo, di apertura ed ascolto, adattare la propria modalità di interazione a seconda della tipologia di clientela, gestire la fidelizzazione della clientela in un'ottica di customer care, valutare l'impatto dell'immagine aziendale sul mercato.

	fidelizzazione del cliente, la comunicazione sensoriale, l'outsourcing.	
--	---	--

Metodologie			
Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi	
Lavoro individuale		Problem solving	
Lavoro di gruppo		Verifiche	
Discussione	X	Brainstorming	X
Lezione euristica - dialogata	X	Ricerche	
Video Lezione		Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	X
Fotocopie digitali	X
Appunti presi durante la lezione	X
Visite guidate	
Video registratore/DVD	
Incontri con esperti	
Software	
Dispense	
Mappe concettuali	X
Slide	X
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro: visione film	X

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	X
Interrogazione breve	X
Tema	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	X
Questionario	
Relazione	
Esercizi	
Verifica con domande aperte	X

Eventuali osservazioni

Eventuali interventi di recupero

MATERIA	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE -
DOCENTE	SILVIA MARCHETTI
CLASSE	5 SPR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	Quasi tutti gli alunni hanno raggiunto un buon livello di conoscenza dei temi affrontati nel corso dell'anno scolastico anche se, in alcuni casi, con apprendimento meccanico. Alcuni studenti hanno raggiunto un livello di conoscenza più superficiale. La maggior parte della classe conosce i pericoli associati alla produzione degli alimenti e le relative azioni preventive da mettere in atto, le principali fonti normative in materia di sicurezza alimentare, le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, i principi di base di una dieta corretta in linea con le indicazioni scientifiche e le varianti dietetiche per particolari esigenze fisiologiche, etiche o culturali del consumatore. La classe conosce inoltre le tecniche per la conservazione e cottura degli alimenti, l'impatto delle scelte alimentari sull'ambiente e le principali tendenze alimentari del prossimo futuro.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	Seppur con diversi livelli di approfondimento la classe è in grado di riconoscere comportamenti alimentari scorretti e le loro conseguenze per la salute, sa elaborare dal punto di vista qualitativo una dieta in linea con uno stile di vita equilibrato ed è in grado di predisporre prodotti effettuando sostituzioni di alimenti in relazione a specifiche esigenze della clientela o del mercato. La classe sa calcolare il contenuto dei nutrienti in un alimento e gli apporti giornalieri dei macronutrienti; il fabbisogno energetico di un individuo e l'IMC individuando eventuali scostamenti dal peso corretto. Applica regole per garantire la sicurezza del consumatore e promuove comportamenti sostenibili. Pochi studenti tuttavia sanno esprimersi con un linguaggio tecnico adeguato.
COMPETENZE RAGGIUNTE	La classe, con diversi gradi di approfondimento, comprende l'importanza delle scelte alimentari sia come consumatori che come operatori dell'enogastronomia. Sa applicare le principali normative in tema di sicurezza alimentare e l'HACCP ed è in grado fare scelte per bisogni alimentari specifici per particolari esigenze.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1	La sicurezza alimentare e il sistema di allerta rapida (RASFF), l'EFSA. statistiche sui pericoli alimentari in Europa. I pericoli alimentari: fisici, chimici e biologici, varie tipologie, conseguenze per la salute e azioni preventive. I MOCA e il Reg.CE 1935/04: rischio per la salute e condizioni di utilizzo. Gli additivi. I pericoli biologici: i microrganismi e gli infestanti; differenze fra microorganismi, i fattori di crescita, le contaminazioni. I principali patogeni alimentari: Salmonella, Listeria, E. Coli, Stafilococco, Botulino, Campylobacter, Virus Epatite A. Lieviti e muffe. Gli allergeni e il Reg. CE 1169/11.	Settembre - Novembre
2	Il sistema HACCP: i 5 passi preliminari e i sette principi. La legislazione europea sulla sicurezza alimentare. I controlli microbiologici e il Reg. CE 2073/05.	Dicembre
3	La dieta: che cos'è, le caratteristiche fondamentali. Lo stile di vita salutare e la dieta nell'adulto. La piramide italiana e altri esempi di grafiche; i LARN e le Linee Guida per una sana alimentazione 2018. I passaggi per l'elaborazione di piani alimentari. Il calcolo del FET e delle quantità di macronutrienti da inserire in una dieta. L'alimentazione in età evolutiva; in gravidanza, in allattamento. La dieta mediterranea. Altre tipologie di diete: nordica, occidentale, vegetariana, vegana, diete senza fondamenti scientifici. La dieta sostenibile e la doppia piramide. Ed. civica: accesso al cibo e spreco alimentare; la dieta sostenibile.	Gennaio - Marzo
4	La dieta in condizioni patologiche: malattie cardiovascolari (ipertensione, dislipidemie e aterosclerosi); malattie metaboliche (obesità, sindrome metabolica, diabete. Reazioni avverse agli alimenti; allergie e intolleranze. Approfondimenti su intolleranze al lattosio, farmacologiche e celiachia. Obblighi per l'OSA. Alimentazione e tumori: fattori cancerogeni e prevenzione. Il consumo di alcol e le conseguenze per la salute. I disturbi del comportamento alimentare.	Marzo - Aprile
5	I cambiamenti sociali e le nuove tendenze alimentari; gli alimenti fortificati, alleggeriti, funzionali, integratori etc., i novel food, gli OGM. Cenni di alimentazione e religione. Qualità e promozione del Made in Italy.	In corso di svolgimento

Metodologie			
Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi	X
Lavoro individuale	X	Problem solving	
Lavoro di gruppo	X	Verifiche	X
Discussione	X	Brainstorming	X
Lezione euristica - dialogata	X	Ricerche	X
Video Lezione		Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	X
Fotocopie	X
Appunti presi durante la lezione	X
Visite guidate	
Video registratore/ DVD	
Incontri con esperti	
Software	
Dispense	X
Mappe concettuali	X
Slide	X
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	X
Interrogazione breve	X
Tema	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Questionario	
Relazione	
Esercizi	X
Altro: domande di riepilogo alla classe; giochi interattivi (kahoot); verifiche strutturate come la prova d'esame	X

Eventuali osservazioni
L'interesse e la partecipazione della classe è stata altalenante, in particolare alcuni alunni hanno abbassato il livello della prestazione durante l'anno.

Eventuali interventi di recupero
Gli interventi di recupero sono stati condotti in itinere con ripetizione di alcuni argomenti e interrogazione.

MATERIA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA Ind.: Accoglienza turistica
DOCENTE	ANTONELLA ROMANO
CLASSE	5 SR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	La maggior parte della classe mediamente ha raggiunto un livello di conoscenze sufficientemente adeguato. Permangono, invece, per il resto della classe delle situazioni ai limiti della sufficienza.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	La maggior parte della classe ha raggiunto un discreto livello di capacità nell'eseguire in maniera autonoma le varie tematiche di studio. Permangono, invece, per il resto della classe delle situazioni ai limiti della sufficienza.
COMPETENZE RAGGIUNTE	Il livello delle competenze raggiunto risulta essere sufficiente per gran parte degli alunni e buono solo per alcuni. Permangono, invece, per il restanti alunni delle situazioni ai limiti della sufficienza.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1	RIPASSO PRINCIPALI ARGOMENTI CLASSE 3: Situazione Patrimoniale, Situazione Economica, Ammortamento, Tipologia di società, Fonti di Finanziamento	Settembre Ottobre
2	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO: Le norme sulla costituzione d'impresa, le norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali, i contatti delle imprese ricettive e ristorative, la tutela del Marchio.	Novembre
3	IL BILANCIO CIVILISTICO: Gli schemi SP (art 2424), CE (art 2425), la riclassificazione dello SP, calcolo dei principali indici (ROE,ROI,ROD).	Dicembre Gennaio

4	IL BUSINESS PLAN: Contenuto del business plan (PARTE TEORICA E PARTE PRATICA), Piano degli investimenti, Piano finanziario, Conto economico di previsione.	Gennaio Febbraio
5	IL SISTEMA DI BUDGETING (PARTE TEORICA E PARTE PRATICA): Il budget degli investimenti , Il Budget delle presenze, Il Budget delle vendite, Il budget degli acquisti, il Budget del personale, il Budget degli altri costi, il Budget economico (settore camere e settore food).	Marzo Aprile
6	IL TURISMO: il mercato turistico e gli indicatori della domanda e dell'offerta, le varie forme e le nuove tendenze di turismo, gli indicatori socio economici.	Aprile
6	IL MARKETING Il marketing strategico (analisi, segmentazione, targeting, posizionamento) Il marketing mix (Prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione)	Maggio Giugno
7	APPROFONDIMENTO DI ED. CIVICA: I primi 12 articoli della Costituzione e la nascita e gli organi della UE	DURANTE L'ORA SETTIMANAL E DI COMPRES ENZA CON ACCOGLIEN ZA TURISTICA

Metodologie			
Lezione frontale		Lezione seguita da esercizi	x
Lavoro individuale		Problem solving	x
Lavoro di gruppo	x	Verifiche	x
Discussione	x	Brainstorming	x
Lezione euristica - dialogata	x	Ricerche	x
Video Lezione	x	Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	X
Fotocopie	X
Appunti presi durante la lezione	X
Visite guidate	
Video registratore/ DVD	
Incontri con esperti	
Software	
Dispense	
Mappe concettuali	X
Slide	
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	X
Interrogazione breve	
Tema	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Questionario	
Relazione	X
Esercizi	X
Altro:	

Eventuali osservazioni

Eventuali interventi di recupero
Il recupero è stato effettuato in itinere.

MATERIA	ECONOMIA AZIENDALE - Ind.: Pasticceria
DOCENTE	Loredana Accialini
CLASSE	5 SP

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	La classe, composta da 9 discenti, ha raggiunto un livello di conoscenze accettabile in tutti gli argomenti trattati. In particolare: - le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale e la normativa del settore; - le tecniche del marketing strategico e operativo nel settore turistico, il web marketing; - analisi dell'ambiente, programmazione e pianificazione, business plan e alcuni indici di bilancio; - normativa relativa alla costituzione di un'impresa, all'igiene alimentare, alla responsabilità degli operatori turistici, ai rapporti fra imprese turistiche e ADV; - consumi e abitudini alimentari, marchi e prodotti a Km 0
CAPACITÀ RAGGIUNTE	La maggior parte dei discenti analizza, individua e interpreta il mercato e le sue dinamiche, la normativa del settore; le tecniche di marketing con particolare attenzione all'utilizzo di marketing mix. Interpreta i dati contabili dell'impresa, individua le fasi e le procedure per redigere un business plan. Applica norme e procedure dell'impresa dalla costituzione, alla provenienza, produzione, tracciabilità del prodotto e alle responsabilità degli operatori. Analizza i fattori economici che condizionano le abitudini alimentari. Altri hanno raggiunto capacità sufficienti.
COMPETENZE RAGGIUNTE	Buona parte della classe è in grado di individuare e elaborare con sufficiente autonomia i fenomeni turistici nazionali ed internazionali, la normativa del settore turistico e le varie tecniche di marketing. Individua strategie volte al raggiungimento di una corretta pianificazione e programmazione. Riesce a interpretare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro, la normativa sulla sicurezza e la tracciabilità del prodotto. Alcuni di loro raggiungono tali competenze solo se stimolati.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1	IL MERCATO TURISTICO 1. Mercato turistico ed internazionale 2. Gli organismi e le fonti normative internazionali 3. Il mercato turistico internazionale 4. Gli organismi e le fonti normative interne 5. Le nuove tendenze del turismo	Settembre Ottobre

2	IL MARKETING 1. aspetti definitori e tipologie di marketing 2. marketing strategico:- analisi interna ed esterna, 3. Marketing operativo 4. Web Marketing 5. Marketing plan	Novembre Dicembre
3	PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE 1. La pianificazione e la programmazione 2. Il budget 3. Il business plan	Gennaio Febbraio
4	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO 1. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro 2. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali 3. I contratti delle imprese ristorative	Marzo Aprile
5	LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO 1. Le abitudini alimentari 2. I marchi di qualità alimentari	Aprile Maggio

Metodologie			
Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi	X
Lavoro individuale	X	Problem solving	X
Lavoro di gruppo	X	Verifiche	X
Discussione	X	Brainstorming	
Lezione euristica - dialogata	X	Ricerche	
Video Lezione		Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	X
Altri libri	
Fotocopie	
Appunti presi durante la lezione	X
Visite guidate	
Video registratore/ DVD	X
Incontri con esperti	
Software	X
Dispense	
Mappe concettuali	X
Slide	
Materiale documentario tratto da Internet	X
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	X
Interrogazione breve	X
Tema	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Questionario	X
Relazione	X
Esercizi	X
Altro:	

Eventuali osservazioni

Eventuali interventi di recupero
Il recupero, laddove è stato necessario, si è svolto in itinere.

MATERIA	ARTE TERRITORIO Ind.: Accoglienza Turistica
DOCENTE	BACCI GIOVANNA
CLASSE	5 SR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	La classe, composta da 7 studenti ha raggiunto un livello di conoscenze accettabile in tutti gli argomenti trattati. In particolare : - la conoscenza specifica di stili, correnti e singole personalità del campo artistico; - la correttezza e la specificità terminologica adottata nella descrizione; - la correttezza dei dati storici indicati
CAPACITÀ RAGGIUNTE	Collegare gli eventi artistici al contesto socio-culturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami; capacità di fornire una descrizione delle opere d'arte affrontate capacità di analizzare un'opera o un fatto artistico dal punto di vista stilistico capacità di contestualizzare opportunamente l'opera d'arte, la personalità artistica, il movimento o la tendenza Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere
COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli alunni hanno raggiunto le conoscenze e le abilità per ricavare informazioni dai dati studiati, riflettere sui fenomeni e trarne considerazioni significative per la rielaborazione personale; Gli alunni riconoscono nell'opera d'arte essenziali legami con aspetti e componenti dei diversi campi del sapere (umanistico, scientifico, tecnologico...) saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite per la rielaborazione personale delle informazioni Saper produrre un discorso organico e sintetizzare i contenuti acquisiti anche per opere non studiate in precedenza.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1	L'arte del 1700, il Neoclassicismo. Caratteri fondamentali. Le scoperte archeologiche. La razionalità illuministica e il rifiuto del Barocco. Le teorie e lo stile. Jacques-Louis David, Antonio Canova.	Ottobre- Novembre
2	L'arte Romantica. Il Romanticismo come cifra stilistica: caratteri generali e differenze con il neoclassicismo. La rivalutazione delle passioni e dei sentimenti Il romanticismo in Europa: Theodore Gericault. Eugene Delacroix. Caspar David Friedrich. John Constable. William Turner. - Il romanticismo in Italia: Francesco Hayez.	Gennaio- Febbraio
3	Realismo Realismo: Definizione di realismo e di idealismo nella rappresentazione: arte come denuncia e arte come evasione. Gustave Courbet.	Marzo- Aprile
4	Impressionismo, Neoimpressionismo, Simbolismo Impressionismo: La pratica dell'en plain air. La poetica dell'attimo fuggente. I soggetti urbani. L'abbandono della prospettiva rinascimentale, la ricerca degli effetti luminosi con colori puri e pennellate libere. Coincidenza tra bozzetto e opera finita. La nascita della fotografia e i nuovi temi della pittura. La principale produzione artistica del movimento: Edouard Manet, Claude Monet. Auguste Renoir. Edgar Degas. Il Neoimpressionismo: le ricerche pittoriche dopo l'Impressionismo. Scelta di opere di: Vincent Van Gogh, Paul Gauguin, Paul Cezanne	Aprile
5	Il Novecento Concetto di avanguardia storica: la comunicazione. La psicologia. Il relativismo. Espressionismo, Cubismo, Futurismo, Dadaismo, Surrealismo, Astrattismo: Significato generale di espressionismo. Differenza con l'impressionismo. La destrutturazione della prospettiva. Il tempo e la percezione. La rottura con il passato. I manifesti. La modernità e la velocità.	Aprile- Maggio

Metodologie			
Lezione frontale	x	Lezione seguita da esercizi	x
Lavoro individuale		Problem solving	
Lavoro di gruppo	x	Verifiche	
Discussione	x	Brainstorming	
Lezione euristica - dialogata		Ricerche	x
Video Lezione		Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	x
Altri libri	
Fotocopie	
Appunti presi durante la lezione	
Visite guidate	
Video registratore/ DVD	
Incontri con esperti	
Software	
Dispense	
Mappe concettuali	
Slide	x
Materiale documentario tratto da Internet	
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	
Interrogazione breve	
Tema	x
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	x
Questionario	
Relazione	x
Esercizi	
Altro:	

Eventuali osservazioni

Eventuali interventi di recupero

MATERIA	PASTICCERIA - Ind.: Pasticceria
DOCENTE	Ciaccio Liliana
CLASSE	5 SP

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	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. 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.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	Valorizzare i prodotti di filiera corta e km 0, 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. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. 1) L'allievo riesce a realizzare in modo autonomo dessert con prodotti del territorio ed anche piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari o particolari esigenze dietetiche 2) L'allievo riesce a simulare eventi di catering e banqueting, riesce a progettare menù per tipologia di eventi, riesce a riconoscere i marchi di qualità e le altre certificazioni nazionali e comunali
COMPETENZE RAGGIUNTE	Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food. Conoscere la provenienza degli alimenti, il gusto e i vari abbinamenti. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Rispetto della materia prima e la valorizzazione nella manipolazione e trasformazione del prodotto. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. 1) L'allievo riesce a realizzare in modo autonomo dessert con prodotti del territorio ed anche piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari o con particolari esigenze dietetiche 2) L'allievo riesce a simulare eventi di catering e banqueting, riesce a progettare menù per tipologia di eventi, riesce a riconoscere i marchi di qualità e le altre certificazioni nazionali e comunali.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1	“LA PASTICCERIA ITALIANA”: conoscenza e realizzazione dei dessert della pasticceria italiana- Impasti base, creme, dolci della tradizione. Tecniche di preparazione, cottura e conservazione.	Tutto l’anno scolastico, teoria - esercitazioni pratiche di laboratorio
2	“LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE”: conoscenza e realizzazione dei dessert della pasticceria internazionale - impasti base, creme, dolci della tradizione. Tecniche di preparazione, cottura e conservazione.	Tutto l’anno scolastico, teoria - esercitazioni pratiche di laboratorio
3	“LA PASTICCERIA MODERNA”: conoscenza e realizzazione di torte e monoporzioni a base di mousse, cremosi, bavaresi, ganache e glasse a specchio, attraverso l’utilizzo di attrezzature, utensili e tecniche di nuova generazione. Tecniche di preparazione, cottura e conservazione.	Tutto l’anno scolastico, teoria - esercitazioni pratiche di laboratorio
4	“IL MENU”: definizione, tipologie, aspetti tecnici e operativi, aspetti gastronomici, contestualizzazione dei dessert	Tutto l’anno scolastico, teoria - esercitazioni pratiche di laboratorio
5	“ANALISI SENSORIALE”: le produzioni analizzate secondo i diversi sensi, la scelta delle materie prime utilizzate e gli abbinamenti.	Tutto l’anno scolastico, teoria - esercitazioni pratiche di laboratorio
6	ALLERGIE E INTOLLERANZE: realizzazione di prodotti dolciari e di panificazione, in presenza di soggetti con intolleranze alimentari o regimi dietetici particolari	Tutto l’anno scolastico, teoria - esercitazioni pratiche di laboratorio
7	CERTIFICAZIONI E QUALITÀ’ DEI CIBI”: marchi di qualità, prodotti km Zero, stagionalità	Tutto l’anno scolastico, teoria - esercitazioni pratiche di laboratorio

8	L'IGIENE E LA PREVENZIONE ANTINFORTUNISTICA: il sistema HACCP, igiene del personale, sanificazione dell'ambiente, igiene del ciclo produttivo e distributivo, la prevenzione antinfortunistica	Tutto l'anno scolastico, teoria - esercitazioni pratiche di laboratorio
----------	---	---

Metodologie			
Lezione frontale	x	Lezione seguita da esercizi	
Lavoro individuale	x	Problem solving	x
Lavoro di gruppo	x	Verifiche	x
Discussione	x	Brainstorming	x
Lezione euristica - dialogata	x	Ricerche	x
Video Lezione		Altro: compito di realtà	x

Materiali didattici	
Libri di testo	x
Altri libri	x
Fotocopie	x
Appunti presi durante la lezione	x
Visite guidate	x
Video registratore/ DVD	
Incontri con esperti	x
Software	
Dispense	x
Mappe concettuali	
Slide	
Materiale documentario tratto da Internet	x
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	x
Interrogazione breve	
Tema	
Prova strutturata	x
Prova semistrutturata	x
Questionario	
Relazione	

Esercizi	
Altro: pratica	x

Eventuali osservazioni
Le ricette delle esercitazioni pratiche di laboratorio sono da intendersi quelle fornite dal docente ed eseguite durante le esercitazioni stesse.

Eventuali interventi di recupero

MATERIA	TECNICHE DEI PROCESSI PRODUTTIVI - Ind.: Pasticceria
DOCENTE	Fabrizio Altieri
CLASSE	5 SP

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	1. Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali. 2. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. 3. Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane. 4. Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione. 5. Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro. Metodi di produzione dei prodotti dolciari da ricorrenza, prodotti dell'industria cioccolatiera e confetteria, biscotti, crackers.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	1. Condurre e controllare macchine ed impianti del settore. 2. Capacità di ottimizzare semplici linee produttive con particolare riguardo alla saturazione delle macchine. 3. Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio. 4. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
COMPETENZE RAGGIUNTE	1. Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche fondamentali dei processi produttivi dell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. 2. Illustrare le principali macchine per la produzione artigianale del gelato. 3. Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. 4. Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1	• Tipologie e caratteristiche di funzionamento e costruttive dei nastri trasportatori industriali.	Settembre - Ottobre
2	• Il processo produttivo del cioccolato dalla fava al prodotto finito • Schemi produttivi dei prodotti dell'industria cioccolatiera.	Novembre - Dicembre
3	• Schemi produttivi dei dolci da ricorrenza, panettoni, colombe, biscotti, crackers.	Dicembre - Gennaio
4	• Tipologie dei processi produttivi: produzione in serie, a lotti, continua e intermittente, produzione per magazzino e per commessa. • Calcolo della saturazione delle macchine per la produzione industriale. • Esempio di schema di produzione semiautomatica in linea di plum cake farciti.	Febbraio - Marzo
5	• Sicurezza nell'ambito della produzione pasticceria: Il TUSL; generalità. Obblighi riguardanti il datore di lavoro e i lavoratori. I rischi per la salute nel settore ristorativo: cause, effetti e azioni di prevenzione. Il rischio elettrico, il rischio incendio e il rischio di infortuni.	Maggio - Giugno

Metodologie			
Lezione frontale	x	Lezione seguita da esercizi	x
Lavoro individuale	x	Problem solving	
Lavoro di gruppo		Verifiche	x
Discussione		Brainstorming	
Lezione euristica - dialogata		Ricerche	x
Video Lezione	x	Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	
Altri libri	
Fotocopie	x
Appunti presi durante la lezione	x
Visite guidate	
Video registratore/ DVD	
Incontri con esperti	
Software	
Dispense	x
Mappe concettuali	
Slide	
Materiale documentario tratto da Internet	x
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	x
Interrogazione breve	
Tema	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	x
Questionario	
Relazione	x
Esercizi	x
Altro:	

Eventuali osservazioni

Eventuali interventi di recupero

MATERIA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	Bevilacqua Salvatore
CLASSE	5 SPR

Analisi dei risultati di apprendimento	
CONOSCENZE RAGGIUNTE	Il corpo umano e del suo funzionamento in relazione alle discipline sportive; Tutela della salute, igiene personale, malattie legate all'assenza o alla mancanza di attività fisica; Traumatologia: gestione e prevenzione degli infortuni; Consolidamento degli schemi motori di base; Principi del fair play e delle corrette abitudini per una vita sana ed equilibrata.
CAPACITÀ RAGGIUNTE	Sviluppo del senso di lealtà e di una sana coscienza sportiva; Sviluppo della socializzazione e della disponibilità alla collaborazione tra compagni; Coscienza dell'utilità dell'esercizio fisico come mezzo idoneo per favorire il mantenimento della salute.
COMPETENZE RAGGIUNTE	Il corpo e le funzioni senso percettive; Il movimento del corpo e la sua relazione con lo spazio e il tempo; Il gioco e lo sport e le regole del fair play; Sicurezza, prevenzione, salute e benessere fisico e psichico.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione		
MODULO	CONTENUTO	PERIODO
1	Il corpo umano e le sue trasformazioni in età adolescenziale	Settembre Novembre
2	Sicurezza e prevenzione, norme igienico - sanitarie.	Dicembre Febbraio
3	Aumento condizione fisica, forza, resistenza e coordinazione.	Marzo Aprile

4	Giochi e sport individuali e di squadra. Tecnica e tattica.	Maggio Giugno
---	---	---------------

Metodologie			
Lezione frontale	x	Lezione seguita da esercizi	x
Lavoro individuale		Problem solving	
Lavoro di gruppo	x	Verifiche	x
Discussione		Brainstorming	
Lezione euristica - dialogata		Ricerche	
Video Lezione		Altro:	

Materiali didattici	
Libri di testo	x
Altri libri	
Fotocopie	x
Appunti presi durante la lezione	
Visite guidate	
Video registratore/ DVD	
Incontri con esperti	
Software	
Dispense	x
Mappe concettuali	x
Slide	x
Materiale documentario tratto da Internet	x
Altro:	

Tipologie delle prove di verifica utilizzate	
Interrogazione approfondita	
Interrogazione breve	
Tema	
Prova strutturata	x
Prova semistrutturata	
Questionario	x
Relazione	
Esercizi	x
Altro:	

Eventuali osservazioni

Eventuali interventi di recupero