



Documento del Consiglio di Classe

(D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62, art. 17, co. 1 – L. 20 agosto 2019 n. 92 - O.M. 9 marzo 2023, n. 45, art. 10)

Anno Scolastico 2022/2023

Classe 5[^]D

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione: SALA E VENDITA



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"**
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



**LICEO ARTISTICO
"B. Munari"**
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"**
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

- Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE di area comune	DISCIPLINA
Prof. ALTERIO ANTONIO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA
Prof.ssa ARDIZZONI ANNA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Prof. AUGUSTI ALESSANDRO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA
Prof. BADOCCO FEDERICO	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE
Prof.ssa DALL’OLIO ROSSELLA	SOSTEGNO
Prof.ssa DONEGA’ ALESSANDRA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Prof.ssa FURINI DANIELA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA
Prof. MARCHETTI MANUELE	INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA
Prof.ssa OCCARI NADIA	LINGUA INGLESE
Prof.ssa PRINCIVALLE MARIA GRAZIA	SOSTEGNO
Prof.ssa SOLAZZO ROBERTA	LINGUA FRANCESE
Prof. SQUERZANTI PAOLO	MATEMATICA
Coordinatore	Prof.ssa OCCARI NADIA
Dirigente Scolastico	Prof.ssa MORESCHINI ELISABETTA



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L’INDUSTRIA EL’ARTIGIANATO
“Enzo Bari”
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
“B. Munari”
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L’AGRICOLTURA E L’AMBIENTE
“M. e T. Bellini”
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



INDICE

1)	Introduzione	p. 5
1.1	Informazioni generali sull’Istituto	p. 5
1.2	La “Mission” dell’Istituto	p. 6
1.3	Profilo professionale dello studente in uscita	p. 6
2)	Profilo della classe	p.10
2.1	Composizione della classe nel triennio	p.10
2.2	Stabilità dei docenti nel triennio	p.12
2.3	Livello cognitivo di partenza/media del livello di apprendimento	p.13
2.4	Dinamiche relazionali all’interno della classe	p.13
2.5	Metodologie didattiche utilizzate	p.13
2.6	Criteri e strumenti di valutazione	p.14
2.7	Obiettivi educativi e formativi raggiunti	p.15
2.8	Criteri di attribuzione del credito scolastico	P.17
3)	Iniziative realizzate e attività svolte	p.19
3.1	Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento	p.19
3.2	Educazione civica	p.22
3.3	Attività integrative e/o extracurricolari	p.24
4)	Allegati A: Relazioni finali e programmi delle singole discipline (in ordine alfabetico)	p.28
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	p.28
	Insegnamento della Religione Cattolica	p.35
	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	p.37
	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	p.40
	Lingua e letteratura italiana	p.43
	Lingua francese – Seconda lingua straniera	p.47





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

	Lingua inglese	p.50
	Matematica	p.53
	Scienza e cultura dell'alimentazione	p.58
	Scienze motorie e sportive	p.61
	Storia	p.63
5)	INDICAZIONI PER L'ESAME DI STATO	p.66
5.1	Prima Prova: Simulazioni	p.66
5.2	Seconda Prova: Simulazione	p.67
5.3	Colloquio: Nuclei Tematici	p.68
5.4	Esperienza PCTO	p.69
6)	GRIGLIE DI VALUTAZIONE	p.70
6.1	Griglia di valutazione Prima Prova (proposta)	p.70
6.2	Griglia di valutazione Seconda Prova (vedi allegato)	p.74
6.3	Griglia di valutazione del colloquio	p.74
7)	Appendice normativa	p.75
8)	Elenco documentazione a disposizione della Commissione	p.75
9)	Firme	p.75



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabelini.it



1. Introduzione

1.1 Informazioni generali sull'Istituto

A seguito della donazione della famiglia Bellini al Ministero dell'Educazione Nazionale di un Palazzo con terreno annesso sito in via Mazzini e di una nuda proprietà di un corpo di terreno con fabbricato rurale in località Sariano, nel 1942 nasce la Scuola Tecnica Agraria e Avviamento a tipo agrario. Nel 1956 prendono avvio anche i corsi a carattere professionale e, nel 1957, prende corpo la Sezione Industriale Femminile. Con decreto del Presidente della Repubblica n.2033 del 10 luglio 1960 si ha l'istituzione dell'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente, che soppianta la Scuola Tecnica Agraria. A seguito dei provvedimenti di riordino dell'istruzione superiore (riforma Gelmini), nel 2010 l'avviato corso di panificazione, che permetteva il conseguimento della qualifica di Operatore dell'industria molitoria e del titolo di Tecnico dell'arte bianca, così come i corsi del Professionale Agrario confluiscono nei nuovi indirizzi di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" (articolazione Cucina, articolazione Sala e vendita, opzione Prodotti dolciari artigianali) e di "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale". Con decreto legislativo n.61 del 13 aprile 1917, entrambi i percorsi di istruzione professionale si rinnovano nell'impianto didattico-organizzativo: si concretizza l'indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane", qui con declinazione "Agricoltura, produzioni animali e vegetali - A01" con il proposito di perseguire il tradizionale profilo professionale in uscita di "Agrotecnico", ma anche di "Tecnico agronomico"; sostanzialmente l'alberghiero assume la nuova dicitura "Enogastronomia e ospitalità alberghiera", tuttavia con il nuovo proposito di perseguire il profilo professionale in uscita di "Tecnico della preparazione alimentare". Figure, tutte, che dovranno possedere specifiche competenze tecniche, economiche e normative, tali da consentire un pronto inserimento lavorativo nel settore di pertinenza.

Attualmente il "Bellini", assieme al Liceo artistico di Castelmassa e all'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato "Enzo Bari" di Badia Polesine, costituisce l'IIS "Bruno Munari".

L'Istituto mantiene, da anni, discreti dati di iscrizione e frequenza scolastica, sostenuti da importanti proposte formative - didattiche sia nel tradizionale settore Agroambientale sia in quello Enogastronomico.

All'interno dell'Istituto, in risposta ai bisogni formativi degli studenti, vi sono:

- un'azienda di 16 ettari ("La Marzanata", in parte lascito della Famiglia Bellini e in parte frutto di donazioni), il parco didattico di Palazzo Bellini, due serre rispettivamente calda e fredda, i quali costituiscono da decenni gli specifici laboratori di esercitazioni agrarie a disposizione degli allievi;
- un ben attrezzato laboratorio di cucina e un laboratorio sala-bar per gli allievi dell'alberghiero

La presenza del Convitto Statale annesso all'Istituto, unico nella provincia di Rovigo, che opera nei giorni che vanno dal lunedì al venerdì, offre agli studenti ivi iscritti la possibilità di usufruire di una residenza scolastica comprensiva di pernottamento, di un semi-convitto che garantisce,



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"**
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



**LICEO ARTISTICO
"B. Munari"**
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"**
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

agli aderenti il servizio, il supporto di educatori nelle attività sia di studio sia ricreative. Un modo questo assolutamente peculiare di vivere l'ambiente scolastico, in serena socializzazione.

1.2 La “Mission” dell’Istituto

Il territorio su cui opera l’Istituto è quello altopolesano, della bassa padovana e bassa veronese, non dissimili per tessuto socioeconomico, ovvero comuni: equilibrio produttivo tra i tre settori primario, secondario e terziario, senza rischi di iper concentrazione su singoli settori e distretti, o imprese dominanti con elevata dipendenza da shock esterni; equilibrio sociale con bassi livelli di disoccupazione, discreto reddito, deboli fenomeni di povertà assoluta, discreta integrazione con gli stranieri; debole imprenditoria autoctona pur al confine con aree economicamente forti che potrebbero favorire il superamento della tradizionale condizione di zona depressa e marginale; scarso “consumo culturale”. Pertanto, gli studenti iscritti e frequentanti provengono da un bacino socioeconomico e culturale di livello medio, tuttavia non si rilevano gruppi particolarmente svantaggiati, anche se le valutazioni di licenza di scuola secondaria di primo grado sono leggermente inferiori rispetto alla distribuzione nazionale; è discreta la presenza di studenti cittadini italiani figli di immigrati. Pertanto, per recuperare eventuali svantaggi di partenza e per fornire agli studenti prerequisiti comuni e pari opportunità, per fronteggiare casi di disagio giovanile e l'integrazione degli alunni in situazione di handicap, l'Istituto ha scelto di organizzare attività di allineamento o recupero tali da fornire risposte formative adeguate ai bisogni speciali e alla complessità dei bisogni individuali, generati anche dal nostro tempo caratterizzato da forti accelerazioni soprattutto culturali.

Ciò premesso, il nostro Istituto intende fornire un contributo fattivo alla formazione di cittadini consapevoli del proprio ruolo nella società, capaci di contribuire allo sviluppo economico del territorio e in possesso degli strumenti per valorizzarlo. Lo scopo è quello al contempo di offrire ai nostri allievi una formazione specialistica inserita nella realtà socioculturale del territorio, che valorizzi la cultura dell'imprenditorialità e integri le conoscenze scolastiche con le realtà culturali, gli Enti e le associazioni locali. La finalità di formare cittadini responsabili e capaci di valorizzare il proprio territorio e di contribuire alla sua crescita acquisendo la cultura dell'imprenditorialità comporta come obiettivi formativi:

- lo sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva e democratica attraverso azioni di potenziamento dei contenuti giuridici, economici e finanziari e di educazione all'imprenditorialità;
- lo sviluppo di comportamenti responsabili attraverso percorsi di approfondimento sulla cultura della legalità e della sostenibilità dei beni paesaggistici;
- il potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- la prevenzione ed il contrasto di qualsiasi forma di discriminazione anche come strategia di lotta alla dispersione scolastica attraverso interventi realizzati con la collaborazione delle associazioni del territorio.

1.3 Profilo professionale dello studente in uscita

I percorsi di questo istituto hanno precisamente l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione fra saperi linguistici e storico-sociali e saperi tecnico-professionali, per l'esercizio della cittadinanza attiva e di mansioni qualificate nei settori di attinenza soggetti a continuo mutamento. La piena integrazione con il territorio, l'attenzione alle esigenze del mercato e la costante interazione con il tessuto produttivo, consentono



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
“Enzo Bari”
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
“B. Munari”
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
“M. e T. Bellini”
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

all'Istituto di formare figure professionali flessibili, dotate di un alto grado di autonomia, aperte al cambiamento, fortemente orientate al risultato, con adeguate capacità tecniche, creative e progettuali nei settori di riferimento, ovvero:

- per la declinazione A01 Agricoltura produzioni animali e vegetali (IP11):
 - SEP 01_Agricoltura, silvicoltura e pesca e 02_Produzioni alimentari
 - Ateco – A01_Agricoltura, silvicoltura e pesca, C10 Industrie alimentari; C-11 Industrie delle bevande
 - i profili d'uscita compresi nelle CP2011: 3.2.2.1.1. Tecnici agronomici; 3.2.2.2.1.2. Agrotecnico; 6.4_Agricoltori e operai specializzati in colture a pieno campo, di coltivazioni legnose agrarie, di giardini e vivai, di fiori e piante ornamentali, di orticole
- per gli indirizzi di Enogastronomia e ospitalità alberghiera (IP17):
 - SEP 23_Servizi turistici e 02_Produzioni alimentari
 - Ateco I-55 Alloggio, I-56 Attività dei servizi di ristorazione, C-10 Industrie alimentari
 - i profili di uscita compresi nelle CP2011: 3.1.5.4.1 Tecnici della preparazione alimentare, 5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti; 5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi; 5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate; 5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate; 6.5.1.2 Panettieri e pastai artigianali; 6.5.1.3 Pasticceri, gelatai e conservieri artigianali.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i professionali (da Supplemento al Certificato Europass)

Competenze comuni in esito al percorso di istruzione formazione:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER); utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

Profilo di uscita “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” – Sala e vendita

Nel profilo in uscita di “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, e ciò ha permesso alla scuola di declinarlo in diversificati percorsi dal contenuto innovativo.

Il titolo di “Tecnico della preparazione alimentare” indica un professionista che ha specifiche conoscenze e competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali dell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ossia: che sa organizzare il proprio lavoro sia autonomamente che all'interno di una équipe, gestire un progetto d'impresa, comprendere l'organizzazione di una azienda produttiva e la sua gestione amministrativo- contabile, operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di sicurezza-igiene e salvaguardia ambientale; che sa predisporre prodotti, servizi e menù o programmi dietologici coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e redditività, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati, al contempo valorizzando i prodotti agroalimentari tipici e la tradizione del territorio. Questo presuppone conoscenze e abilità specifiche non solo di settore capitalizzate attraverso i curricula disciplinari e le progettualità strategiche, ma anche attraverso un ampliamento di orizzonte dai percorsi PCTO e dall'esperienza di alternanza scuola_lavoro.

Il Diplomato trova impiego come addetto al Food and beverage nelle strutture turistico ricettive, cameriere di ristorante e albergo, barman o addetto al banco, cameriere nella ristorazione viaggiante, addetto alla vendita e promozione di vini e liquoristica, oppure come esercente di bar-caffetterie o vendita di bevande e prodotti enogastronomici; oppure presso attività di amministrazione o enti del turismo per valorizzare i prodotti tipici e le eccellenze del territorio.

La maturità di Tecnico della preparazione alimentare consente sia l'inserimento nel mondo del lavoro, a livello dipendente e a livello autonomo, sia il prosieguo degli studi in corsi di specializzazione post-diploma o in corsi universitari.

Risultati di apprendimento specifici di indirizzo – Sala e Vendita

Competenze di indirizzo in esito al percorso di istruzione formazione (Europass):

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
“Enzo Bari”
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
“B. Munari”
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
“M. e T. Bellini”
Via Mazzini, 53
45027 Trenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- 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 tra i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Competenze di indirizzo in esito al percorso di istruzione formazione (Allegato 2 - G):

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro, in fatto di trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la pro-mozione del *Made in Italy*.

Quadro orario settimanale del biennio finale

Materie d'insegnamento - Sala e Vendita		Orario settimanale	
	Classe IV		Classe V
Lingua e letteratura italiana	4		4
Storia	2		2
Matematica	3		3
Lingua Inglese	3		3
Seconda Lingua straniera - Francese	3		3
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	5		5*



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina	2		2
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	4		4
Scienze e cultura dell'alimentazione	3		3*
Scienze motorie e sportive	2		2
Religione cattolica	1		1
Totale	32		32

*compresenza Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e vendita con Scienza e cultura dell'alimentazione per ore 2.

2. Profilo della classe

2.1. Composizione della classe nel triennio:

	A.s. 2020-21 (classe terza)	A.s. 2021-22 (classe quarta)	A.s. 2022-23 (classe quinta)
Maschi	8	7	7
Femmine	5	5	5
Di cui Ripetenti	-	-	-
Provenienti da altro/a Istituto/classe	-	-	-
Totale	13	12	12

Profilo della classe

La classe 5[^]D risulta composta da 12 studenti, precisamente 7 maschi e 5 femmine, tutti provenienti dalla 4[^]D. Due alunni provenienti dalla 5[^]D del precedente anno scolastico non hanno mai frequentato, né formalizzato il loro ritiro. La classe si è formata, dopo il primo biennio, con studenti provenienti da due diverse classi seconde.

Relativamente alla presenza di allievi con diagnosi con legge 170/2010 o certificazione secondo legge 104/1992 e successive emanazioni si rimanda ai fascicoli personali riservati allegati al presente documento.

Impegno, partecipazione e profitto

Nella valutazione dei prerequisiti si è evidenziata una situazione di partenza globalmente



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

sufficiente nella maggior parte delle discipline, pertanto il Consiglio di Classe ha calibrato i contenuti e le abilità da sviluppare durante l'anno scolastico alle effettive potenzialità mostrate, con l'intento di migliorare la preparazione non solo professionale degli alunni sfruttando quanto già capitalizzato.

Nel corso dell'anno, pur dimostrandosi disponibili verso le attività proposte sia in ambito curricolare che extracurricolare, gli alunni hanno evidenziato un impegno spesso superficiale, non adeguato a quello di una classe in ammissione all'Esame di Stato e non rispondente a quello dichiarato nel momento del dialogo educativo con i docenti. Solo un ristretto gruppo di studenti ha partecipato al percorso formativo con continuità, migliorando le proprie abilità e competenze. Una studentessa, in particolare, si è sempre distinta per impegno, interesse e motivazione, ponendosi con atteggiamento propositivo e costruttivo nei confronti dei doveri scolastici; simile atteggiamento si è riscontrato anche nella frequenza sempre regolare e nella puntualità nell'esecuzione di ogni attività assegnata a scuola o a casa.

Alcuni, purtroppo, hanno raggiunto risultati inferiori a quelli potenzialmente raggiungibili, sia per un impegno discontinuo e modesto che per un atteggiamento poco maturo e responsabile. Di conseguenza, la classe ha avuto bisogno, fin dall'inizio dell'anno, di ripetute sollecitazioni per adempiere alle richieste scolastiche. La preparazione individuale non sempre ha dato i risultati attesi, anche a causa di un metodo di lavoro basato generalmente su uno studio più mnemonico e nozionistico che critico e ragionato, in alcuni casi selettivo, carente nell'elaborazione personale dei contenuti e finalizzato per lo più al superamento delle verifiche programmate.

Per gli studenti con riconosciute difficoltà che hanno manifestato fragilità dovute anche a lacune pregresse, il Consiglio di Classe ha cercato di lavorare sempre in sinergia, attivando strategie didattico-educative mirate, orientate al recupero in itinere e al raggiungimento di risultati finali complessivamente positivi.

Per quanto riguarda il profitto, alcuni alunni hanno presentato, alla fine del primo quadrimestre, insufficienze più o meno gravi, soprattutto nelle seguenti discipline: Matematica, Storia, Lingua e letteratura italiana e Lingua Inglese. Tali insufficienze, nella maggior parte dei casi, sono state recuperate durante il secondo quadrimestre.

Sia nelle prove scritte che nell'esposizione orale, l'uso dei linguaggi e delle terminologie specifiche nelle varie discipline è abbastanza limitato e l'esposizione dei contenuti, se non guidata dai docenti, si è rivelata incerta.

Al termine dell'anno scolastico possiamo distinguere diversi livelli di profitto, derivanti dai diversi gradi di impegno e partecipazione interessata, ma anche dal possesso di abilità di base più o meno sviluppate e consolidate. Dalle relazioni per ciascuna disciplina, allegate al presente documento, si evince che gli obiettivi generali e cognitivi specificati nel piano di lavoro dei singoli docenti sono stati conseguiti, nella maggior parte dei casi, con un livello di preparazione più che sufficiente.

Frequenza



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



Alcuni alunni hanno frequentato con regolarità, altri invece hanno fatto registrare un elevato numero di assenze, soltanto in minima parte attribuibili a motivi di salute. Ciò, oltre ad aver interrotto la continuità dell'apprendimento e pregiudicato il profitto, ha penalizzato il regolare svolgimento dell'attività didattica, costringendo i docenti a rallentare il ritmo di lavoro per riprendere più volte gli argomenti già trattati.

2.2 Stabilità dei docenti nel triennio

Nel triennio vi è stata continuità didattica nelle seguenti discipline: Diritto e tecniche amministrative, Lingua inglese, Scienza e cultura dell'alimentazione, Insegnamento della Religione Cattolica. Nonostante i cambi di docenti che si sono avuti nel triennio, la classe è riuscita ad adeguarsi alle diverse metodologie didattiche.

La composizione dei Consigli di Classe degli anni scolastici 2020-2021, 2021-2022 e 2022-2023 è rappresentata nella tabella di seguito riportata:

DISCIPLINE	DOCENTI a.s. 2020 – 2021	DOCENTI a.s. 2021 - 2022	DOCENTI a.s. 2022 – 2023
Lingua e letteratura italiana e Storia	Prof.ssa Rossi Chiara	Prof.ssa Furini Daniela	Prof.ssa Furini Daniela
Lingua Inglese	Prof.ssa Occari Nadia	Prof.ssa Occari Nadia	Prof.ssa Occari Nadia
Matematica	Prof.ssa Zanirato Laura	Prof. Squerzanti Paolo	Prof. Squerzanti Paolo
Seconda lingua straniera – Francese	Prof.ssa Siviero Giorgia	Prof.ssa Siviero Giorgia	Prof.ssa Solazzo Roberta
Laboratorio di servizi enogastronomici – Cucina	NON PREVISTA	Prof. Tamiello Roberto	Prof. Augusti Alessandro
Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e vendita	Prof. Rocchi Stefano	Prof. Alterio Antonio	Prof. Alterio Antonio
Scienze e cultura dell'alimentazione	Prof. Badocco Federico	Prof. Badocco Federico	Prof. Badocco Federico
Diritto e tecniche amministrative	Prof.ssa Donegà Alessandra	Prof.ssa Donegà Alessandra	Prof.ssa Donegà Alessandra
Scienze Motorie e sportive	Prof. Nicoli Alberto Maria	Prof. Trevisan Mauro	Prof.ssa Ardizzoni Anna





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

Religione Cattolica	Prof. Marchetti Manuele	Prof. Marchetti Manuele	Prof. Marchetti Manuele
---------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------

2.3 - Livello cognitivo di partenza cl. 5^D

- X Eterogeneo
 Abbastanza omogeneo
 Mediamente adeguato
 Mediamente inadeguato

Media del livello di apprendimento

Basso <input type="checkbox"/>	Medio X	Buono <input type="checkbox"/>
--------------------------------	---------	--------------------------------

2.4 - Dinamiche relazionali all'interno della classe

Nello svolgimento dell'attività didattica, la classe si è sempre caratterizzata per un comportamento vivace ma contenuto. Il rapporto instaurato con i docenti è stato corretto, mentre le relazioni interpersonali tra pari sono risultate talvolta conflittuali, con momenti di discussione, dovuti per lo più a differenze caratteriali e ad un approccio polemico e critico, ma poco costruttivo, nei confronti delle problematiche della classe. Malgrado gli interventi dei docenti e i buoni propositi manifestati dagli alunni nel momento del dialogo educativo, tali criticità non sono mai state completamente superate.

2.5 - Metodologie didattiche utilizzate

- lezione frontale
 brainstorming
 ricerca azione
 cooperative learning
 peer tutoring
 flipped classroom
 didattica multimediale
 didattica laboratoriale
 visite aziendali
 studio di caso/project-based learning per la cocostruzione di un progetto-prodotto culturale
 compiti di realtà/autentici
 alternanza scuola-lavoro – agosto/settembre 2021-'22 + giugno/luglio 2021-'22
 sportelli didattici
 attività di potenziamento



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
 "Enzo Bari"
 Viale Stazione, 45 45021
 Badia Polesine (RO)
 Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
 E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
 "B. Munari"
 Via Matteotti, 34
 45035 Castelmasa (RO)
 Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
 E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
 "M. e T. Bellini"
 Via Mazzini, 53
 45027 Trecenta (RO)
 Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
 E-mail: segreteria@ipsabellini.it



- moduli in compresenza con il docente dell'organico di potenziamento

Strategie e metodi per l'inclusione

Gli insegnanti hanno operato, sia in presenza di Bisogni Educativi Speciali sia nella didattica ordinaria, in modo tale che ogni studente fosse messo in condizione di seguire la programmazione di classe con un atteggiamento di sensibile attenzione alle specifiche difficoltà.

In aggiunta, in presenza di Bisogni Educativi Speciali, si sono attivati accorgimenti strategici, metodologici e didattici quali:

- incoraggiare il cooperative learning e peer tutoring, soprattutto nei compiti di realtà o studio di caso;
- sostenere e promuovere un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative), sollecitando collegamenti tra le nuove informazioni e quelle già acquisite, dosando prompting e fading;
- privilegiare l'apprendimento esperienziale e laboratoriale;
- fornire materiali ex post opportunamente facilitanti (schede riassuntive esplicitate nei nessi logico-causali e/o procedurali, scomposizione dei saperi in micro unità, spidergram, appunti, esemplificazioni, materiali qualificati da siti istituzionali);
- aumentare i tempi di svolgimento dei compiti scritti;
- verificare la comprensione delle consegne orali e scritte per non compromettere la corretta esecuzione del compito;
- adeguare nei tempi e alle personali specificità le richieste operative, in termini qualitativi e/o quantitativi, anche nel caso di assegnazione a domicilio;
- facilitare l'apprendimento attraverso il canale visivo avvalendosi di organizzatori grafici, come schemi, mappe, immagini, filmati;
- sostenere la motivazione agli apprendimenti e alla crescita personale;
- favorire il dialogo tra pari in tutte le attività;
- sviluppare l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità.

2.6 - Criteri e strumenti di valutazione

a. con riferimento alla classe:

- interazione e partecipazione, anche in DaD e DDI in periodo pandemico;
- livello medio in termini di conoscenze e abilità, autonomia e responsabilità;
- obiettivi minimi disciplinari per gli allievi con bisogni educativi speciali;
- impegno nello studio;
- frequenza;

b. con riferimento ad un criterio, attraverso l'utilizzo di apposite griglie di valutazione

- possesso dei prerequisiti;
- raggiungimento degli obiettivi.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



2.7 - Obiettivi educativi e formativi raggiunti

Il Consiglio di classe ha operato le sue scelte didattico – educative avendo come obiettivi primari quelli già delineati dal Collegio dei Docenti e definiti nel PTOF. Le esperienze e le metodologie utilizzate sono specificate nelle relazioni dei singoli docenti allegate sub A) al presente documento.

Obiettivi generali

- Partecipazione piena all'attività scolastica.
- Socializzazione (integrazione e relazione).
- Responsabilizzazione individuale e collettiva.
- Rispetto delle regole di comportamento.

Obiettivi formativi

- Acquisire un metodo di lavoro.
- Essere capaci di lavorare in forma autonoma e organizzata.
- Utilizzare linguaggi appropriati.
- Saper collegare i vari elementi di conoscenza tra le varie materie.
- Rispettare le consegne.
- Saper gestire materiali e strumenti utilizzati nell'attività didattica.
- Saper recepire in modo consapevole le innovazioni tecnologiche
- Possedere abilità e competenze tali da permettere all'alunno l'inserimento nel mondo del lavoro e/o la prosecuzione degli studi.

Obiettivi didattici

Conoscenze

Il "sapere" dichiarativo e procedurale, ossia il possesso organico di una ampia gamma di conoscenze e termini specifici, integrati dal punto di vista della dimensione fattuale e/o concettuale, con capacità interpretativa.

Abilità

Il "saper fare", ossia la capacità di assumere condotte e applicare principi e/o teorie apprese per spiegare fatti o fenomeni, risolvere problemi, portare a termine compiti e progetti, produrre manufatti, quindi la capacità di:

- individuare i concetti essenziali di una comunicazione orale, scritta, grafica e digitale;
- utilizzare metodi, materiali e strumenti (abilità pratiche)
- stabilire relazioni tra informazioni, metodi, teorie;



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

- utilizzare saperi, metodi, prassi e protocolli per raggiungere risultati e risolvere problemi
- applicare il set delle abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione acquisite e praticare il pensiero logico, intuitivo e creativo (abilità cognitive)

Competenze/responsabilità e autonomia

Il "saper essere e agire criticamente", ossia la "comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o studio e nello sviluppo professionale e/o personale", quindi la capacità di:

- sintetizzare ed organizzare dati ed informazioni in semplici relazioni o elaborati personali usando anche linguaggi specifici o software e piattaforme digitali;
- valutare l'efficacia delle scelte adottate e di controllare ciò che si conosce e si sa fare in funzione dell'auto – apprendimento continuo;
- interagire in modo significativo ai fini dell'autodeterminazione, dell'esercizio della cittadinanza attiva, del raggiungimento di obiettivi professionali;
- assumere responsabilità e impegni diretti, operando scelte autonome in modo logico e critico;
- padroneggiare competenze personali (resilienza, flessibilità, motivazione, autoregolazione, riflessione) e sociali (interazione significativa, sensibilità, attitudine positiva, collaborazione);
- provvedere al conseguimento degli obiettivi, coordinando e integrando le attività e i risultati anche di altri, partecipando al processo decisionale e attuativo, in contesti di norma prevedibili, ma soggetti a cambiamenti.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabelini.it



2.8 - Criteri di attribuzione del credito scolastico

Ai sensi dell'art. 11 dell' O.M. 09 marzo 2023 n.45, il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di **quaranta punti**. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo di cui sopra.

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Il Collegio dei docenti fissa i criteri per l'assegnazione del punteggio all'interno della fascia stabilita dalla media dei voti.

Detta M la media aritmetica dei voti riportati in esito allo scrutinio finale, compresa la valutazione del comportamento, in caso di ammissione all'esame di stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, si ha che:

- per tutte le fasce, l'attribuzione del punteggio più alto entro la banda di oscillazione determinata dalla media dei voti richiederà, per gli alunni, che nella media dei voti di ammissione di tutte le discipline la prima cifra decimale sia pari o superiore a cinque o che tale media sia coincidente con l'estremo superiore della fascia;

qualora nella media dei voti la prima cifra decimale non fosse pari o superiore a cinque, si richiederà la positività e/o la presenza di almeno due dei seguenti elementi:

- interesse e impegno nel dialogo educativo, partecipazione attiva e responsabile, positiva frequenza dell'IRC o dell'Attività alternativa;
- attività integrative e complementari (partecipazione attiva e qualificata in qualità di rappresentanti nel Consiglio di Istituto, nei Consigli di Classe, nella Componente Scolastica e nelle attività promosse nell'ambito dei progetti);
- ex crediti formativi;



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

- attività ascrivibili ai P.C.T.O. con risultato almeno buono;
- voto di Educazione Civica almeno otto.

Nel caso in cui, nell’ambito dello scrutinio finale, all’alunno venga attribuita la sufficienza con voto di Consiglio, il Consiglio di Classe valuterà se contenere il credito attribuito entro il livello più basso di banda.

Ex crediti formativi:

In mancanza di indicazioni univoche nella normativa in merito agli stessi, il Collegio dei Docenti ha deliberato nel PTOF di mantenerli come criterio per modulare il credito entro i limiti massimi di banda.

Si tratta di attività svolte all'esterno della scuola che verranno riconosciute a condizione che l'alunno non abbia trascurato i suoi impegni scolastici e purché, a parere del Consiglio di Classe, l'attività esterna alla scuola abbia determinato una crescita sul piano della formazione umana e culturale.

Il Consiglio di Classe, valutata la consistenza, la qualità e il valore formativo dell’esperienza, attribuirà il credito formativo all’alunno che abbia svolto almeno una delle attività rientranti nei seguenti ambiti:

- ATTIVITÀ' DI TIROCINIO, STAGE, MASTER DI TIPO ORIENTATIVO;
- ATTIVITÀ' LAVORATIVA EXTRASCOLASTICA coerente con il titolo di studio dichiarata dal datore di lavoro;
- CORSI DI STUDIO con il conseguimento dell’adeguata certificazione dell’Ente organizzatore;
- CERTIFICAZIONI rilasciate da Enti riconosciuti dal MIUR (Trinity/Cambridge Esol, Delf, ECDL);
- Progetti P.O.N. – P.O.R. o bandi regionali;
- Progetti ERASMUS KA1-KA2;
- Progetti europei (anche virtuali) per l’acquisizione di competenze linguistiche (MOVE, ETWINNING);
- PARTECIPAZIONE A CONCORSI, a cui abbia aderito la scuola, organizzati da Enti culturali italiani e stranieri, al di là della fase di Istituto;
- ATTIVITÀ' SPORTIVE con risultati di livello almeno provinciale;
- ATTIVITÀ' MUSICALI, TEATRALI e ARTISTICHE extrascolastiche;
- ATTIVITÀ' SOCIALI/CULTURALI/AMBIENTALI e di VOLONTARIATO, a carattere continuativo, promosse, sulla base di progetti, da Enti del territorio;
- PUBBLICAZIONI.

In base all’art. 11 dell’O.M. 45 del 09 marzo 2023:

(...) 2. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l’attribuzione del credito scolastico, nell’ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

3. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa. (...)

3. INIZIATIVE REALIZZATE E ATTIVITÀ SVOLTE

Il Consiglio di classe, oltre alle riunioni di rito, ha attivato:

- Dipartimenti Disciplinari per definire Obiettivi, Programmi, Criteri di valutazione, Testi;
- Iniziative extracurricolari

3.1 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (vedi D. Lgs. 15 aprile 2005, n. 77, e così ridenominati dall'art. 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145)

L'alternanza scuola-lavoro è stata introdotta nel sistema educativo italiano come "metodologia didattica trasversale innovativa" dall'art. 4 della legge n.53 del 28 marzo 2003, e successivamente disciplinata con decreto legislativo n.77 del 15 aprile 2005, per assicurare ai giovani, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze tecnico-professionali e trasversali spendibili nel mercato del lavoro. Con i dd.PP.RR. nn.87, 88 e 89 del 2010 e con L. 8 novembre 2013, n.128, si è puntato ad suo consolidamento sulle tre linee direttrici dello sviluppo dell'orientamento, della definizione dei diritti e dei doveri degli studenti in attività di stage e dell'introduzione di misure per la formazione dei docenti. A partire dall'a.s. 2015-'16, con L. 107/2015, la si è potenziata stabilendone nel triennio degli Istituti Professionali la durata complessiva obbligatoria di almeno 400 ore. Per effetto della L. 30 dicembre 2018, n.145, art.57 co.18 questa metodologia è stata poi ridenominata "PCTO", ridotta nella durata a 210 ore, ma connotata quale "processo continuo che mette in grado i cittadini di ogni età, nell'arco della vita, di identificare le proprie capacità, le proprie competenze e i propri interessi, prendere decisioni in materia di istruzione, formazione e occupazione, nonché gestire i propri percorsi personali"; analogo implicito invito all'erogazione di opportunità formative di rete, anche non-formali ed informali, teoriche e/o prassiche e/o simulate si è quindi rintracciato nei pilastri della strategia "Europa 2020" per una crescita intelligente, sostenibile, inclusiva.

Ciò considerato, in tema di PCTO, per il gruppo classe in oggetto, il nostro istituto ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due mondi formativo-scolastico ed esperienziale-aziendale (teoria-lavoro, lavoro-teoria);
- avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza protetta, ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo le capacità organizzative e progettuali – imprenditive e il senso di responsabilità e l'impegno;



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"**
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



**LICEO ARTISTICO
"B. Munari"**
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"**
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

- potenziare lo sviluppo consapevole e strutturato di saperi e abilità anche non-specifici (hard e soft skills) a sostegno di una partecipazione efficace a scuola e nella vita sociale, di maggiori opportunità in termini di occupabilità;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali, così contrastando la dispersione scolastica e valorizzando le eccellenze;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, così ampliando e diversificando i luoghi, le modalità ed i tempi dell'apprendimento per consentire la partecipazione attiva dei soggetti co-progettanti nei processi formativi e lo sviluppo coerente e globale della persona;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Superando la concezione della classe come esclusivo luogo di educazione per passare da una concezione quantitativa ad una qualitativa dell'insegnamento-apprendimento attenta ai fabbisogni formativi dell'utenza e del territorio, ispirandosi ai costrutti teorici del learning by doing e del lifelong learning, le attività di PCTO si sono articolate flessibilmente in periodi di formazione in aula e in periodi di esperienza in azienda o forme di collaborazione con enti del territorio.

Formazione in aula:

- i docenti hanno concorso con specifici contenuti disciplinari allo sviluppo di tematiche o U.d.A strategiche o trasversali inerenti e/o funzionali ai PCTO, previa approvazione del C.d.C. o dei Dipartimenti di appartenenza;
- l'Istituto ha organizzato il corso HACCP con ASCOM Confcommercio di Rovigo e i corsi di formazione generale e specifica per la Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro (rischio alto) con t2i;
- si sono implementati momenti di condivisione del patto e progetto formativo, gestione della modulistica per lo svolgimento dell'esperienza lavorativa, di chiarimento sulle attività che gli studenti sarebbero stati chiamati a svolgere in stage aziendale, di confronto sui i diritti e doveri esercitabili;
- si è dato vita a project work per la rielaborazione delle ricadute esperienziali in azienda, sui curricula scolastici e per la revisione critica della documentazione di rito compilata e prodotta;
- si è favorita la partecipazione a concorsi/gare e progetti ritenuti consoni, a convegni e seminari o gruppi di lavoro, a workshop con esperti del mondo socio-economico, ad azioni di orientamento, a visite ad aziende di filiera anche virtuali e fiere del settore, a ricerche sul campo, a progetti di imprenditorialità, a progetti Erasmus + e/o mobilità all'estero (anche extra calendario scolastico).

Tirocini o formazione fuori aula:

- nell'a.s. 2020-'21 la pandemia da SARS-CoV-2 e le disposizioni del Dpcm 14 gennaio 2021 hanno reso complicato il regolare svolgimento dei PCTO, di fatto impedendo la realizzazione delle uscite didattiche e visite aziendali calendarizzate ad inizio anno scolastico nella scheda di programmazione annuale delle attività di PCTO.
- nell'a.s. 2021-'22, successivamente all'entrata in vigore del Decreto Legge n. 105 del 23 luglio 2021, le tradizionali attività ascrivibili ai PCTO hanno avuto pressoché regolare attuazione, cosicché coincidenti con la sospensione delle attività didattiche o in momenti diversi da quelli generalmente fissati dal calendario delle lezioni nei periodi agosto-settembre '21-'22 e maggio-luglio '23 si sono attuati due stage formativi scervi



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

da finalità produttive in strutture ospitanti idonee per capacità strutturali, tecnologiche e organizzative operanti nel contesto territoriale di riferimento dell'istituto, disponibili alla co-progettazione e presa in carico formativa e valutativa degli allievi, ovvero: imprese e rispettive associazioni di rappresentanza; camere di commercio, industria, artigianato, agricoltura; enti pubblici e privati, ivi inclusi quelli del terzo settore. Si sono privilegiati ovviamente i soggetti ospitanti che rientravano nelle macrocategorie Ateco I-55 (alloggio), I-56 (attività dei servizi di ristorazione), C-10 (industrie alimentari), su cui gravitano le figure professionali collegabili ai profili d'uscita degli indirizzi interni compresi nelle CP2011 3.1.5.4.1 Tecnici della preparazione alimentare, 5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e della ristorazione, 6.5 Artigiani e operai specializzati nelle lavorazioni alimentari.

In preparazione al colloquio d'Esame di Stato, agli allievi sono state fornite le indicazioni dell'USRV - *Preparare la "Breve relazione" sull'esperienza svolta nell'ambito dei PCTO* - nonché i materiali di consultazione (*Supplemento Europass al Certificato*; sito *Atlante del lavoro*; schede ADA inerenti processi e/o sequenze sperimentate in stage; Modello delle competenze trasversali ESCI-U; format progetto formativo; schede di caso ADA da Atlante del lavoro).

Si precisa e rendiconta le attività svolte nel triennio finale:

a.s. 2020-2021 (ovvero 3^D)

- Ore curricolari dedicate tot max capitalizzabile h.22 (h.3 storia, h.3 Matematica, h.7 Inglese, h.9 DTA)
- Corso HACCP con ASCOM - ConfCommercio di Rovigo h.3
- Corso Sicurezza nei luoghi di lavoro per h.16 (h.4 generale + h.12 specifica con t2i)
- Corso Empowering soft skills h.7
- Manifestazioni/eventi parascolastici/extrascolastici (h. variabili poiché su base volontaria)
- Incontro preparatorio pre-stage orientativo, di gestione delle relazioni e documenti di rito h.1
- Stage in azienda di almeno 120 ore svolto nel periodo agosto-settembre 2021 (successivo all'entrata in vigore del Decreto Legge n. 105 del 23 luglio 2021 – Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da SARS-CoV-2 e per l'esercizio in sicurezza di attività sociali ed economiche)

a.s. 2021-2022 (ovvero 4^D)

- Ore curricolari dedicate all'AS-L tot max capitalizzabile h. 30 (h. 10 Matematica, h.4 Lettere, h.7 Inglese, h.9 DTA)
- Corso base di sommellieria h.6
- Corso Latte Art con esperto Dersut h.2
- Manifestazioni/eventi parascolastici/extrascolastici (h. variabili poiché su base volontaria)
- Incontro preparatorio pre-stage orientativo, di gestione delle relazioni e documenti di rito h.1
- Stage in azienda di almeno 120 ore svolto nel periodo 30 maggio – 15 luglio 2022

a.s. 2022-2023 (ovvero 5^D)

- Ore curricolari dedicate max capitalizzabile h. 26 (h.8Matematica, h.4 Lettere, h.7 Inglese, h. 7 DTA)



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA EL'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



- Incontro propedeutico alla stesura “Breve relazione sull’esperienza svolta nell’ambito dei PCTO”
- Conferenza “A scuola di Grana Padano” h.2
- Progetto Bar Didattico
- Orientamento in uscita: “*Il mercato del lavoro come sta cambiando e come prepararsi ad essere lavoratori di domani*” (prof Gubitta UNIPD) h.2; ITS Academy Veneto _Agroalimentare (prof. Ducange) h.1; ITS Academy Veneto _Turismo (Baldin) h.1
- Visita aziendale presso SIGEP di Rimini h.5
- Manifestazioni/eventi parascolastici/extrascolastici (h. variabili poiché su base volontaria)

3.2 – Educazione Civica

(L. 20 agosto 2019 n. 92 e art. O.M. 9 marzo 2023 n. 45)

Nell’ambito dell’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica, il Consiglio di Classe ha progettato un curriculum articolato su tre U.d.A. trasversali vertenti sulle tematiche “**Costituzione, diritto, Legalità e Solidarietà**” e “**Educazione alla salute e al benessere**”:

1) “Shoah nella storia, nel diritto, nella letteratura e nell’arte”

Discipline coinvolte:

ITALIANO/STORIA: “La Shoah nella storia, nella letteratura e nell’arte”

DTA: “La Shoah tra storia e diritto: dai diritti negati ai principi della Costituzione Repubblicana”

RELIGIONE: “il campo di Mauthausen”

Competenze di riferimento per Educazione Civica

5. EC – Partecipare al dibattito culturale

6.EC- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Abilità

Individuare e riconoscere gli aspetti giuridici che hanno contraddistinto il fenomeno della Shoah; Praticare il rispetto dell’altro come portatore di diritti da osservare; saper costruire il proprio percorso di vita nel rispetto dei diritti fondamentali della persona sanciti dalla Costituzione; partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità.

Gli obiettivi specifici con le abilità e le conoscenze delle singole discipline coinvolte sono meglio specificati nelle relazioni Allegato A) dei rispettivi docenti.

Prodotto:

Lavori di gruppo per la realizzazione di presentazioni multimediali da condividere con tutti gli studenti dell’Ipsaa Bellini in occasione **dell’Assemblea organizzata per La Giornata della Memoria**.

Nell’ambito della stessa UdA gli studenti hanno partecipato all’incontro on line “**Il sorriso strappato. Bambini nella bufera**” organizzato dal Museo Nazionale dell’Ebraismo Italiano e della Shoah-MEIS in collaborazione con l’Istituto di Storia Contemporanea di Ferrara-ISCO.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L’INDUSTRIA EL’ARTIGIANATO
“Enzo Bari”
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
“B. Munari”
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L’AGRICOLTURA E L’AMBIENTE
“M. e T. Bellini”
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



2) “Essere cittadini Europei. Diritti e doveri per i cittadini e le imprese”

Discipline coinvolte:

DTA: “Istituzioni e fonti” – cosa significa essere cittadini U.E.

STORIA: “Nascita dell’U.E”

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE: “Il Pacchetto Igiene”

Competenze di riferimento per Educazione Civica

2.EC- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

9.EC- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive.

Abilità

Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni interne e comunitarie, i diritti dei cittadini comunitari; saper riconoscere le fonti del diritto comunitario; saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo; riconoscere le modalità con le quali l’Unione Europea favorisce l’implementazione delle competenze di cittadinanza in materia di Salute e Sicurezza sul lavoro.

Gli obiettivi specifici con le abilità e le conoscenze delle singole discipline coinvolte sono meglio specificati nelle relazioni Allegato A) dei rispettivi docenti.

Nell’ambito dell’UdA gli studenti hanno realizzato delle presentazioni multimediali esposte in assemblea il 17 aprile, agli studenti delle classi terza e quarta partecipanti al viaggio a Strasburgo e in preparazione allo stesso.

Quattro studenti, selezionati tra i più meritevoli in base ad una graduatoria interna, hanno partecipato al **Viaggio a Strasburgo dal 18 al 20 aprile con la visita al Parlamento Europeo**.

3) “Mangiare sano e bere responsabilmente”

Discipline coinvolte:

DTA: “Le nuove tendenze alimentari. Apericena, Happy Hour e le norme sulla somministrazione di alcolici”

LAB. DI SALA: “Degustare o bere: comunque responsabilmente”

LAB.CUCINA: “Stili alimentari e dieta equilibrata”

FRANCESE: “Alimentazione sana ed equilibrata”

INGLESE: “Alternative Diets”

SCIENZE MOTORIE: “Alimentazione sana nello sport”

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI: “Disturbi del comportamento alimentare”

MATEMATICA: “Fonti statistiche – ISTAT e EUROSTAT cenni. ISTAT cenni sulla misura dell’inflazione e indici dei prezzi al consumo, indagini sul lavoro e indici relativi alle Forze Lavoro.

Competenze specifiche di riferimento per Educazione Civica

7.EC-Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L’INDUSTRIA EL’ARTIGIANATO
“Enzo Bari”
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
“B. Munari”
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L’AGRICOLTURA E L’AMBIENTE
“M. e T. Bellini”
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Abilità

Riconoscere i legami tra una sana e corretta alimentazione e il diritto alla salute; Riconoscere il legame esistente fra il comportamento personale, l'ambiente e la salute; Riconoscere gli effetti del Covid-19 sui consumi e le abitudini alimentari.

Gli obiettivi specifici con le abilità e le conoscenze delle singole discipline coinvolte sono meglio specificati nelle relazioni Allegato A) dei rispettivi docenti.

Le altre attività e progetti di Educazione Civica svolti in corso d'anno sono illustrati nella sezione seguente.

3.3 Attività integrative e/o extracurricolari

22.09.2022 – Incontro on line – in diretta streaming – Masterclass **“La mia prima volta ... al voto. Perché votare?”** rivolta ai giovani e agli studenti delle scuole secondarie di II grado sull'importanza del voto con la partecipazione di Gabriela Jacomella; Valentina Colombi, Ricercatrice e consulente Isoreto; Chiara Paris, Ricercatrice Fondazione G. Feltrinelli; Paolo Natale, Università degli Studi di Milano, con gli obiettivi di far conoscere la storia del diritto di voto; i valori democratici, il ruolo e i diritti dei cittadini, migliorare la consapevolezza di sé, le capacità decisionali e di informazione acquisendo conoscenza sulle proposte e sugli attori in campo e acquisire familiarità con la pratica del voto, quale atto per assumersi la responsabilità di questioni di interesse comune che riguardano le nostre condizioni di vita.

29.09.2022 - Realizzazione di una brochure che i compagni di 5BE hanno presentato all'evento “Il vecchio e la Bambina. Il docufilm alla scoperta del territorio” organizzato dal GAL Adige, attraverso la produzione di una presentazione multimediale presentata come relatori da alcuni studenti della classe, quale prosecuzione e completamento dell'UdA di Educazione Civica “Percorso cicloturistico enogastronomico di valorizzazione delle eccellenze del nostro territorio” svolto nella classe terza.

28.10.2022 - **“Ottobre Rosa”** – organizzazione e promozione di una raccolta fondi da devolvere allo I.O.V. – Istituto Oncologico Veneto di Padova, per dare il proprio contributo nelle attività di sensibilizzazione promosse nel mese della prevenzione contro i tumori al seno. Gli studenti dei laboratori enogastronomici hanno realizzato delle torte a tema e di vassoi di pasticcini acquistabili donando un contributo e gli studenti del Laboratorio di sala e vendita hanno allestito un “Buffet in Rosa”.

24.11.2022 – Assemblea d'Istituto **“Violenza contro le donne: impariamo a riconoscerla e a chiedere aiuto”** in occasione della “Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne” e vista la possibilità di tornare a riunirci in presenza, i rappresentanti di plesso e di Consulta hanno organizzato un'assemblea dedicata, nella sua prima parte alle classi prime, seconde e terze e, nella seconda parte, alle classi



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
“Enzo Bari”
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
“B. Munari”
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
“M. e T. Bellini”
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

quarte e quinte che hanno incontrato la Consigliera Provinciale alle pari Opportunità Lucia Ghiotti che ha trattato il ruolo della Provincia, l'Avv. Angela Zambelli Sindaca del Comune di Crespino ed Elena Brigo per l'Associazione Culturale Leonardo Da Vinci che hanno presentato in anteprima un cameo dello spettacolo "Per colpa della bellezza, uno sguardo sulle donne dal mito ad oggi". L'incontro si è concluso con un Workshop sul tema che ha coinvolto ospiti e studenti con importanti riflessioni sul tema della violenza di genere nelle sue varie forme.

29.11.2022 – partecipazione all'incontro **"Non lasciamoci Sole"** organizzato presso il Salone del Grano della Camera di Commercio di Rovigo in occasione della "Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne" dalla Consulta Provinciale Studentesca e dalla Consigliera di Parità e presentazione di un elaborato multimediale realizzato dai rappresentanti di istituto e Consulta.

20.01.2023 – Incontro **"La Scuola incontra le Istituzioni – Progetti, buone pratiche, sinergie e prospettive"** con l'intervento di Paola Ghidoni - Eurodeputato Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, Roberto Branco – Presidente Consorzio di Bonifica Adige Canalbianco, Adriano Tugnolo – Presidente Consorzio di Bonifica Delta Po, Mauro Giuriolo – Presidente Condifesa e Bancadria.

24.01.2023 - Incontro on line – diretta streaming dal Teatro Comunale di Ferrara **"Il sorriso strappato. Bambini nella bufera"** organizzato dal Museo Nazionale dell'Ebraismo Italiano e della Shoah-MEIS in collaborazione con l'Istituto di Storia Contemporanea di Ferrara-ISCO con la testimonianza delle sorelle Andra e Tatiana Bucci, sopravvissute ad Auschwitz quando erano solo bambine, l'intervento di Bruno Maida, professore di Storia all'Università di Torino e Silvia Cutrera, esperta di Shoah e disabilità e un focus particolare sulla storia della clinica di Kaufbeuren, l'eutanasia selvaggia e la terribile vicenda di Ernst Lossa, ucciso da due iniezioni letali.

10.02.2023 – Incontro con i volontari **AVIS** sul tema **"Donare è un gesto di solidarietà incondizionata che può salvare molte vite"**. Donare il sangue in modo volontario, periodico ed anonimo è un segno di grande altruismo e rappresenta una sicurezza per la salute di chi lo riceve e di chi lo dona. L'obiettivo è quello di sensibilizzare gli alunni/e all'importanza di donare per salvare molte vite e aumentare la loro consapevolezza e il protagonismo nella gestione della propria salute.

16.03-17.03.2023 - Progetto **"ATTIVAMENTE-NON TI AZZARDARE** (4 ore con esperto esterno), un percorso didattico innovativo tra matematica (logica, calcolo di probabilità e statistica) e realtà di prevenzione al gioco d'azzardo/ludopatia

13.04.2023 - Incontro formativo sulla legalità **"Bullismo e devianze: gioco, scherzo o reato?"** tenuto dai Carabinieri del Comando Provinciale in collaborazione con i Maestri del Lavoro e l'Ufficio Scolastico Provinciale

14.04.2023 - **"CORSO DI PRIMO SOCCORSO E PREVENZIONE"** tenuto dal personale medico e infermieristico del centro di formazione 21Emerform di Legnago, centro di formazione accreditato in varie regioni ed affiliato all'ente internazionale leader nel settore della formazione sanitaria l'American Heart Association (AHA) e ad enti nazionali quali Società Italiana Medici Emergenza Urgenza Pediatrica (SIMEUP) e l'Italian Resuscitation Council (IRC).



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



Attività integrative curriculari e/o extracurriculari

10.03.2023 - Giornata dello sport: La classe ha partecipato ad un'uscita didattico-sportiva ad Asiago con escursione guidata su ciaspole e visita al forte Verena.

01.03.23/02.03.23/03.03.2023 - Test Invalsi di italiano, matematica e inglese (con recupero per l'alunno assente il 7 e 8 marzo 2023).

Attività di orientamento

Sono stati dedicate frazioni orarie all'illustrazione delle possibilità di formazione post diploma in Italia: nuovo ordinamento universitario e nuovo sistema dei titoli; Accademie di Alta formazione Artistica e Musicale; Scuole Superiori per Mediatori Linguistici; Accademie Militari e istituti di polizia; sistemi ITS e IFTS; le Politiche Attive del Lavoro; Servizio Civile Universale.

Orientamento in uscita

A favore dell'orientamento in uscita sono stati organizzati incontri con referenti dell'ITS Academy Veneto_Agroalimentare, prof. Ducange, e ITS Academy Veneto_Turismo, dott.ssa Baldin. Si è aderito alla proposta orientativa formulata con DGR 498/2021 in Progetto Rol@b-Orienta 3: attori di scelte, ovvero l'incontro "Il mercato del lavoro come sta cambiando e come prepararsi ad essere lavoratori di domani" tenuto dal prof. Gubitta dell'Università degli studi di Padova.

Alla classe sono state fornite tutte le offerte formative post diploma recapitate all'Istituto (materiali e indirizzi web) di:

- CUR Consorzio Università Rovigo – invito all'University day 2023 (presentazione facoltà di Scienze dell'Educazione, Diritto dell'Economia, Infermieristica, Ingegneria del rischio idrogeologico, Tecniche di radiologia medica, Tecniche della riabilitazione psichiatrica, Educazione professionale, Giurisprudenza, Management dei servizi educativi e informazione continua)
- Università di Ferrara_calendario Open days e iniziative orientative della facoltà di Giurisprudenza, Tecnologie agrarie ed acquacoltura, Scienze giuridiche della sicurezza e della prevenzione; percorso SCELGO Consapevolmente sul valore della conoscenza, sull'inclusività e sostenibilità delle scelte di carriera
- Università Alma Mater di Bologna_Alma orienta. Giornate dell'orientamento
- Università Ca' Foscari di Venezia_Misteri dei Mestieri (presentazione del Dipartimento di Filosofia e Beni culturali, Scienze del servizio sociale)
- Università di Bologna-Rimini – Open day facoltà di Chimica e tecnologie per l'ambiente e per i materiali
- Università degli studi di Padova_Scegli con noi. Giornate di orientamento presso Fiera di Padova
- Confindustria Veneto Est_evento di orientamento al futuro su YouTube E DOPO IL DIPLOMA? Cosa farai da GRANDE?
- Presentazione della piattaforma Excelsiorienta – UNIONCAMERE / CCIAA VE RO Lavoro
- Invito a partecipare ai webinar on line Campus JOB WEEK. Salone del lavoro e delle



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

professioni (digital edition) (incontro aziende e università; vetrine virtuali, offerte lavoro e stage, test e questionari attitudinali)

- IAAD Istituto di Design di Bologna _ invito ad incontrare gli allievi
- IED Alta Formazione creativa di Milano_ calendario Open days corsi triennali post diploma
- Bando di concorso per l'ammissione presso la Scuola Ispettori e Sovrintendenti della Guardia di Finanza

Alla classe sono stati forniti gli indirizzi URL di accesso alle pagine web dedicate all'orientamento dei corsi di:

- Laurea di Agraria e medicina veterinaria dell'università di Padova
- Laurea di Scienze gastronomiche dell'università di Padova e dell'Università di Parma



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabellini.it



4 Allegati A: RELAZIONI FINALI e PROGRAMMI delle singole discipline

Diritto e Tecniche Amministrative

Docente: Prof. Alessandra Donegà

Ore settimanali: 4

Ore di lezione al 12.05.2023: 77 di cui 9 di sorveglianza, interrogazioni e verifiche

Ore di Educazione Civica al 12.05.2023: 20 di cui 4 di sorveglianza

Giudizio complessivo

Gli alunni hanno mediamente conseguito le conoscenze minime delineate dal profilo professionale ad un discreto livello. Quattro studenti sono stati in grado di raggiungere un livello discreto o buono. Per alcuni studenti, le numerose assenze e uno studio scostante hanno portato a risultati sotto le aspettative ma comunque più che sufficienti.

Conoscenze

- Pianificazione e Programmazione aziendale; analisi SWOT, scelte strategiche e vantaggio competitivo.
- Struttura e contenuto del budget; controllo budgetario e valutazione dei risultati.
- Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan.
- Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione dell'impresa; Sicurezza del lavoro; Sicurezza alimentare; Contratto ristorativo e responsabilità degli operatori del settore;
- Abitudini alimentari e fattori che incidono sui consumi alimentari; nuove tendenze in campo alimentare; i marchi di qualità alimentare, i prodotti a "Km 0", "Slow Food".
- Marketing turistico territoriale integrato; Marketing strategico e operativo; leve del marketing mix e Marketing Plan sintetico di un'impresa ristorativa.

Quanto a Cittadinanza e Costituzione:

- Aspetti giuridici del fenomeno della Shoah, dai diritti negati ai principi della Costituzione Repubblicana;
- Ordinamento Giuridico italiano e dell'Unione Europea – organi, funzioni e fonti normative;
- Abitudini alimentari e diritto alla salute;

Gli studenti hanno mediamente conseguito gli obiettivi cognitivi programmati e raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti trattati nelle varie unità. La maggioranza degli alunni ha dimostrato impegno e interesse costanti, raggiungendo buoni risultati. Le assenze e un impegno scostante hanno penalizzato alcuni studenti che hanno raggiunto livelli discreti o più che sufficienti, ma al di sotto delle aspettative.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



Abilità

- Individuare gli elementi alla base della strategia aziendale; riconoscere punti di forza e di debolezza di un'impresa; riconoscere opportunità e minacce provenienti dall'ambiente esterno; leggere i dati e analizzare semplici casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese.
- Individuare le funzioni e gli elementi del budget; analizzarne i risultati attraverso gli scostamenti.
- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.
- Comprendere il linguaggio giuridico utilizzando la normativa nei contesti di riferimento, con particolare riferimento alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.
- Individuare e applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti.
- Individuare e applicare le norme giuridiche relative al contratto ristorativo; comprendere l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore-cliente;
- Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio e durante il servizio.
- Individuare e analizzare i fattori economici e sociali che condizionano le abitudini alimentari.
- Classificare i marchi di qualità e individuarne gli elementi costitutivi; riconoscere le caratteristiche dei prodotti a "Km 0" e le caratteristiche del movimento Slow Food.
- Riconoscere l'importanza di interventi di marketing integrato, operare scelte di marketing strategico e utilizzare le leve del marketing mix; utilizzare tecniche di marketing con particolare attenzione per gli strumenti digitali; utilizzare la rete e gli strumenti digitali nelle attività di ricerca, elaborazione dati e per la commercializzazione di servizi on line.

Quanto a Cittadinanza e Costituzione

- Individuare e riconoscere gli aspetti giuridici che hanno contraddistinto il fenomeno della Shoah;
- Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni interne e comunitarie, i diritti dei cittadini comunitari; saper riconoscere le fonti del diritto comunitario;
- Saper riconoscere le interazioni tra alimentazione e diritto alla salute.

Gli studenti hanno mediamente acquisito un discreto livello nell'applicare le conoscenze apprese nell'ambito della disciplina. Disomogenea la capacità di rielaborazione e organizzazione nell'esposizione orale e l'utilizzo del linguaggio tecnico specifico.

Solo alcuni studenti sono in grado di rielaborare, anche se in modo semplice e a volte colloquiale, i contenuti tematici, di effettuare collegamenti all'interno della disciplina e tra discipline diverse, sia all'area comune che di indirizzo. Una parte degli studenti incontra ancora difficoltà organizzative e nell'applicazione della normativa per la soluzione di casi concreti, avendo bisogno di essere guidata. Solo un paio di studenti sono in grado di esprimere giudizi motivati e personali. Per tutti permangono difficoltà soprattutto nell'utilizzo del linguaggio specifico della disciplina.

Competenze



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

1. AI - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. AI - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.
3. AI - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. AI - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
6. AI - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
8. AI - Realizzare *prodotti e menu coerenti* con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
10. AI - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11. AI - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Quanto a Cittadinanza e Costituzione:

- Utilizzo della terminologia giuridica e comprensione dei principi della nostra Costituzione e della normativa europea; essere cittadini italiani ed europei consapevoli dei propri diritti e doveri.

La capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e applicarle ai casi concreti è mediamente buona. Tre studenti dimostrano di possedere adeguate competenze elaborative, di essere in grado di risolvere in maniera autonoma le problematiche proposte e usare un linguaggio tecnico abbastanza appropriato, gli altri hanno acquisito un più che sufficiente senso pratico e di soluzione dei casi, ma incontrano difficoltà nelle elaborazioni scritte e nelle esposizioni orali necessitano di essere guidati. In diversi utilizzano un linguaggio semplice, ripetitivo e a volte colloquiale.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento	Periodo	Ore
Ripasso degli argomenti propedeutici al programma di quinta e verifica dei prerequisiti	settembre	3
Pianificazione, programmazione e controllo di gestione - Scelte imprenditoriali strategiche. - Fattori che influenzano la strategia dell’impresa. - Vision e Mission.	ottobre - gennaio	35



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L’INDUSTRIA EL’ARTIGIANATO
“Enzo Bari”
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
“B. Munari”
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L’AGRICOLTURA E L’AMBIENTE
“M. e T. Bellini”
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

<ul style="list-style-type: none"> - Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale. - il Vantaggio competitivo. <p>Budget</p> <ul style="list-style-type: none"> - Struttura e contenuto del budget. - Differenza tra bilancio d'esercizio e budget. - Il budget economico di un'impresa ristorativa - Il controllo budgetario. - Vantaggi e limiti del budget. <p>Business Plan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzioni e contenuto. - Esempio di business plan di un ristorante - Valutazione della fattibilità attraverso la convenienza economica e il confronto tra utile previsto e oneri figurativi (no indici di bilancio) <p>Norme sulla costituzione dell'impresa : Adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione dell'impresa ristorativa (Com.Unica e Scia)</p>		
<p>Il marketing Aspetti generali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione e funzioni. - Differenza tra marketing strategico e marketing operativo. - Il marketing turistico: micromarketing, macromarketing e marketing territoriale integrato. <p>Il marketing strategico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strategie: Targeting e Posizionamento. - Analisi Swot e scelta degli obiettivi strategici. <p>Il marketing operativo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Marketing mix e le leve di marketing. La teoria delle 4 P <p>I marchi di qualità alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il marchio come strategia per comunicare qualità e raggiungere un vantaggio competitivo (Presentazione PPT realizzata dall'insegnante - video The Extraordinary Italian Taste Mipaaf – il fenomeno dell'Italian Sounding); - Marchi Europei di Origine e Qualità; - Prodotti e Menù a Km0 (materiali e articoli tratti dal sito www.veneto.coldiretti.it/km-zero); - Slow Food (materiali tratti dal sito www.slowfood.it) <p>Il marketing plan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzione e contenuto del piano di marketing di un'impresa ristorativa. 	febbraio - aprile	29



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

Sintesi mediante presentazione PPT realizzata dall'insegnante.		
Le abitudini alimentari Fattori che incidono sui consumi e le abitudini alimentari. Le nuove tendenze alimentari. Apericena, Happy Hour.	maggio	2
Insegnamento trasversale di Educazione Civica		
"Il Vecchio e la Bambina. Il docufilm alla scoperta del territorio". Attività svolte per la partecipazione all'evento come prosecuzione dell'UdA della classe 3 "Percorso cicloturistico enogastronomico di valorizzazione delle nostre eccellenze".	settembre	5
UdA "La Shoah nella storia, nel diritto, nella letteratura e nell'arte" Shoah tra storia e Diritto: dai diritti negati ai principi della Costituzione Repubblicana. Attività di coordinamento della presentazione per l'Assemblea del 27.01.22	gennaio	5
UdA "Essere cittadini Europei. Diritti e doveri per i cittadini e le imprese" Fonti ed istituzioni dell'U.E.. Cosa significa essere cittadini dell'U.E. per i cittadini e per le imprese ristorative.	febbraio	4
UdA "Mangiare sano e bere responsabilmente" Diritto alla salute e alimentazione. Le fonti normative interne e internazionali, il concetto di salute e i diversi aspetti coinvolti: fame vs obesità, alimentazione sostenibile, alimentazione sana vs junk food, i fattori di rischio e le malattie croniche, la sicurezza alimentare e l'educazione alimentare. Le norme sulla somministrazione degli alcolici.	maggio	2
Attività di PCTO Condivisione materiali e indicazioni per la stesura della relazione di stage per il colloquio dell'Esame di Stato. Analisi SWOT della struttura ospitante lo stage.		7
Ore dedicate ad altre attività (Sorveglianza Assemblee, Simulazioni, Progetti)		5
Ore successive al 15 maggio UdA La Celiachia.		



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

<p>La normativa a tutela del soggetto Celiaco L. 123/2005 Sistema Sanitario Nazionale e Diritto al pasto senza Glutine. Sicurezza alimentare e buone pratiche per un laboratorio e un servizio Gluten Free. Etichettatura degli alimenti Gluten Free. Celiachia e marketing – l’opportunità di mercato del Gluten Free (Presentazione PPT realizzata dall’insegnate e video da YouTube)</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Norme sulla Sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Norme principali in materia di sicurezza del lavoro</p> <p>Norme di Igiene alimentare e di tutela del consumatore Pacchetto Igiene ; Principio di autoresponsabilità degli O.S.A. – HACCP – Rintracciabilità; tracciabilità; Etichettatura.</p> <p>Il contratto ristorativo e le responsabilità del ristoratore.</p>	<p>maggio - giugno</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>3</p>
<p>Totale ore previste a fine A.S.</p>		<p>112</p>

Metodologie

Oltre alla lezione frontale, per sollecitare l’attenzione degli alunni, si è utilizzato il metodo del *problem solving* attraverso il quale l’insegnante ha suscitato domande e stimolato la ricerca delle relative risposte tra gli studenti, partendo da casi pratici.

La lezione dialogata ha poi condotto alla formulazione di testi riassuntivi e schemi da parte dell’insegnante, riportati dagli alunni nei propri appunti quale ausilio allo studio e integrazione del libro di testo.

Si è lavorato molto con il *brainstorming*, soprattutto per recuperare concetti chiave relativi ad argomenti trattati negli anni precedenti e necessari per affrontare i nuovi.

Gli alunni hanno lavorato in *cooperative learning* con lavori di gruppo e si sono confrontati con l’esposizione ai compagni o in Assemblea d’Istituto.

Quanto agli obiettivi programmati, si è puntato soprattutto a migliorare la preparazione sul piano professionalizzante e ad abituare gli studenti a colloquiare su un piano prevalentemente concreto, forse e purtroppo penalizzando per alcuni il linguaggio tecnico.

I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti del programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire anche agli alunni più fragili di raggiungere in modo soddisfacente gli obiettivi della programmazione.

I numerosi impegni extracurricolari in cui gli studenti sono stati coinvolti per eventi, incontri e progetti di Educazione Civica e Educazione alla salute e al benessere, nonché la ripresa delle



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

visite aziendali e dei viaggi di istruzione hanno rappresentato un indubbio valore aggiunto per gli studenti, ma determinato una contrazione del monte ore curricolare che ha reso necessaria una trattazione non approfondita di alcuni argomenti.

Anche le numerose assenze di diversi studenti, in considerazione del ridotto numero complessivo, hanno determinato rallentamenti nella programmazione dovuti alla necessità di recuperare le verifiche perse o i contenuti per tenere il gruppo classe al passo.

Materiali didattici

Libro di testo: “Gestire le imprese ricettive Up” Corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Volume 3, di Stefano Rascioni e Fabio Ferriello – Tramontana

L’insegnante ha fornito e condiviso attraverso la Google Classroom dedicata, presentazioni multimediali, dispense, semplificazioni e materiali utili per l’approfondimento, lo studio e il ripasso.

In preparazione al colloquio orale l’insegnante ha integrato con articoli, immagini, visione di filmati e materiali tratti dal Web, quanto a servizi del Telegiornale, spot e navigazione nei siti di interesse, quali documenti utilizzabili anche ai fini del colloquio d’esame.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Verifica sommativa

In preparazione alla seconda prova, sono state programmate verifiche scritte ed esercitazioni pratiche e, nell’ultima parte dell’anno, sono state programmate interrogazioni orali per abituare gli studenti a fare collegamenti tra i vari argomenti in vista del colloquio d’esame. Per ogni quadrimestre si sono svolte almeno quattro prove.

Verifica formativa

Continua in itinere mediante colloqui orali su tutti gli argomenti svolti, realizzate periodicamente, controllo e correzione degli esercizi assegnati con domande volte a monitorare l’apprendimento delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze.

Interventi di sostegno, approfondimento e recupero

Il recupero degli alunni in difficoltà nei vari moduli è avvenuto mediante interventi in itinere di ripasso collettivo, approfondimento e rinforzo.

Trecenta, 12.05.2023

La Docente
Prof.ssa Alessandra Donegà



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Marchetti Manuele

I.T.P. in presenza: NO

Ore settimanali: 1

Ore di lezione al 15.05.2023: 28

Ore di Educazione Civica al 15.05.2023: 2

Conoscenze

Il livello di conoscenza degli alunni che si avvalgono dell'ora di religione è più che buono.
Alla fine del percorso scolastico gli alunni conoscono i principali valori etici di origine cristiana su cui si fonda la relazione umana.

Per Educazione Civica

Conoscere le fonti storiche e iconografiche, documentarie di fatti ed eventi in un contesto spazio temporale.

Abilità

Il livello delle abilità è buono.
Applicare i valori etici appropriati al contesto esperienziale e motivare la posizione della fede nel rapporto con la società.
Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.

Per Educazione Civica

Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità. Far crescere la cultura della cittadinanza attiva.

Competenze

Il livello delle competenze è più che buono
Individuazione dei valori etici necessari alla costruzione di una relazione positiva in rapporto ai vari ambiti di vita (famiglia, scuola, lavoro, coppia, amicizia).

Per Educazione Civica

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità. Far crescere la cultura della cittadinanza attiva.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento	Periodo	Ore
Le tradizioni alimentari ebraiche e la cucina kosher	ottobre	2
Le tradizioni alimentari islamiche e la cucina halal	ottobre	2
L'astinenza e il digiuno nel cristianesimo e i valore delle regole	novembre	4
La dignità della persona e i diritti fondamentali (DSC)	dicembre	2
I diritti umani	dicembre	2
Educazione civica : La Shoah nella letteratura, nella storia e nell'arte	gennaio	3
La Dottrina sociale e Rerum Novarum. Il Polesine di fine '800	febbraio	4
La pace come dono: la lotta alla mafia (P. Puglisi)	marzo	4
L'amore nel Cantico dei Cantici e il valore della corporeità	aprile	3
Il Concilio Vaticano II e il contesto storico-sociale	maggio	2
Totale ore		28

Metodologie

Sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche, in quanto funzionali agli obiettivi specifici da raggiungere: Lezione frontale per l'introduzione e la spiegazione di nuovi argomenti, lezione dialogata per approfondire e cogliere gli eventuali collegamenti interdisciplinari, esposizione da parte degli alunni di brevi ricerche e relazioni, studio di casi, gruppi di lavoro, Role play, dibattito.

Materiali didattici

Appunti/Presentazioni realizzate dal docente, video, filmati, articoli di giornale.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Esposizione di relazioni, esposizioni dei lavori realizzati nei gruppi, approfondimenti.

Trecenta, 12.05.2023

Il docente
Prof. Manuele Marchetti



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



LABORATORIO ENOGASTONOMIA – SETTORE CUCINA

Docente: AUGUSTI ALESSANDRO

I.T.P. in presenza: NO

Ore settimanali: 2

Ore di lezione al 15.05.2023: 39

Ore di Educazione Civica al 15.05.2023:12

Conoscenze

-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

-Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

-Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

-Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

La classe ha seguito con molto interesse il programma svolto raggiungendo conoscenze buone per la maggior parte dei casi.

Per Educazione Civica

La Celiachia- alimentazione sana – primo soccorso

Abilità

-Sapere applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente del territorio

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

La classe ha acquisito un livello di abilità nel complesso buono, caratterizzato dal costante impegno dimostrato durante le lezioni pratiche.

Per Educazione Civica

Sapere ELABORARE UN MENU PER BANCHETTO IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI EVENTO

Competenze

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

-Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Buono il livello raggiunto delle competenze da quasi tutta la classe. Alcuni studenti hanno raggiunto un eccellente livello di competenza

Per Educazione Civica

Prendere coscienza di nuovi ingredienti e tecniche di preparazioni per la produzione professionale di prodotti dolciari vegani

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento	Periodo	Ore
Sicurezza nei luoghi di lavoro Sistema Haccp I marchi di qualità I menu	Settembre/ottobre	8
Tecniche di cottura e presentazione del piatto <ul style="list-style-type: none"> ● Le materie prime ● I sistemi di cottura ● I fondi e le salse 	Novembre/gennaio	15



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

<ul style="list-style-type: none"> • I primi piatti • Le uova • Come presentare le vivande • Il mondo dei colori • L'allestimento del buffet in sala • Come presentare un piatto 		
Programmazione e organizzazione della produzione <ul style="list-style-type: none"> • La cucina ideale • Le attrezzature • La stagionalità degli alimenti e la salute a tavola Progettare un menu	Febbraio/marzo	8
Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale <ul style="list-style-type: none"> • Forme di ristorazione 	Aprile/maggio	8
EDUCAZIONE CIVICA: La Celiachia- alimentazione sana – primo soccorso	Febbraio/Marzo	12
Totale ore		51

Metodologie

-lezioni frontali in presenza

Materiali didattici

Utilizzo del libro di testo in adozione.
Testo: TECNICHE AVANZATE DI CUCINA
Autore: LUIGI FRATI CLAUDIO MARCOZZI

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Verifiche scritte

Trecenta, 12.05.2023

Il Docente
Prof. Alessandro Augusti



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA

Docente: ALTERIO ANTONIO

I.T.P. in compresenza: SI

Ore settimanali: 5+1

Ore di lezione al 04.05.2023: 164 (32) in compresenza

Ore di Educazione Civica al 05.05.2023: 2

Conoscenze

Gli alunni hanno mediamente conseguito un buon livello di conoscenze relative al programma annuale

Abilità

Gli alunni hanno mediamente acquisito buone capacità di mettere in pratica le conoscenze acquisite.

Competenze

Gli alunni hanno mediamente conseguito un buon livello di capacità ad applicare le abilità acquisite.

Quanto all'insegnamento trasversale di EDUCAZIONE CIVICA:

Gli alunni hanno mediamente conseguito un buon livello nell'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento	Periodo	Ore
La Vite e il vino (Teorico) <ul style="list-style-type: none">La vite, la struttura della pianta, il periodo della raccolta.Tecniche di Vinificazione: Bianco, Rosso e RosatoCategoria dei vini Speciali: Frizzante, Dolce, Novello, Passito, Liquoroso	Ottobre	16
Sistema Haccp (in compresenza)		(2)
Prodotti di caffetteria: (Pratico) Cappuccino Caffè espresso Caffè Macchiato Cioccolata calda	Marzo - Aprile	12



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trententa (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

<p>Classificazione dei Cocktail IBA Tecniche di miscelazione</p> <p>Contemporary Classics:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pina Colada • Cuba Libre • Mai-Tai • Long Island Ice Tea <p>The Unforgettables:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gin Fizz e le sue varianti (Gin Lemon; Gin Tonic) 	Settembre - Maggio	30
<p>La preparazione dei cocktail</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di miscelazione : Build Shake and Strain Muddle Stir and Strain Mescita a mano libera Mescita con Jigger • Tecnica del Free pouring : Conteggio bubble e corretto utilizzo del Metal Pour Tecnica ForeHand e BackHand • Realizzazione Sciroppo di zucchero al 66,7% • Sweet and Sour 		23
<p>I Marchi di qualità nel settore enogastronomico :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dop ; Igp ; Stg ; Pat • Dop ; Igp ; Docg ; Doc ; Igt ; Vini Varietali 	Aprile - Maggio	10
<p>La Distillazione e le acquaviti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • I sistemi di distillazione continuo e discontinuo • Le Principali acquaviti : • Brandy • Cognac • Armagnac • Grappa • Vodka • Rum • Gin • Tequila • Acquaviti di frutta 		19



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabelini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

<ul style="list-style-type: none"> • Acquaviti d'uva • Calvados 		
Preparazione degli snack al Bar : <ul style="list-style-type: none"> • Tramezzini • Toast • Club Sandwich 		20
<ul style="list-style-type: none"> • Allergie ed intolleranze (in compresenza) • Tipologie di diete alimentari (in compresenza) • Alcolismo e DCA (in compresenza) 		(4)
PCTO <ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione al Progetto Interno « Bar Didattico » 	Ottobre - Maggio	
EDUCAZIONE CIVICA : Educazione alla salute e al benessere " Mangiare sano e bere responsabilmente "	Maggio	2
U.D.A : CELIACHIA		2
Totale ore		134

Metodologie

Didattica Laboratoriale
Problem Solving
Cooperative Learning

Materiali didattici

Libro di testo, dispense

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Verifiche pratiche di laboratorio

Trecenta, 12.05.2023

Il docente

Prof. Antonio Alterio



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Furini Daniela

Ore settimanali: 4

Ore di lezione al 15.05.2023: 94

Conoscenze

Il livello di conoscenze della classe è risultato mediamente sufficiente in merito:

- alla vita e alla poetica di autori fondamentali di fine Ottocento e del Novecento;
- alla lettura e all'analisi di significative produzioni letterarie di fine Ottocento e del Novecento.

Abilità

Il livello di preparazione è risultato mediamente sufficiente in merito alle seguenti abilità:

- Distinguere le caratteristiche di un movimento letterario.
- Identificare gli autori e le opere fondamentali.
- Analizzare e contestualizzare i testi trattati dalle opere degli autori esaminati.
- Individuare il punto di vista dell'autore rispetto alla realtà rappresentata.

Competenze

Il livello di preparazione è risultato mediamente sufficiente in merito alle seguenti competenze:

- Riconoscere le linee essenziali della storia, delle idee, della cultura e della letteratura Italiana.
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per la fruizione consapevole del patrimonio letterario.
- Cogliere la dimensione storica della letteratura.
- Orientarsi in modo progressivamente autonomo tra testi e autori fondamentali.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento	Periodo	Ore
1. DAL POSITIVISMO AL DECADENTISMO. <u>LA NARRATIVA</u> Emile Zola <i>L'Assommoir (L'Ammazzatoio)</i> ✓ <i>Gervasia all'Assommoir</i> Giovanni Verga <i>I Malavoglia</i>	SETTEMBRE OTTOBRE	24





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

<p>✓ <i>La famiglia Malavoglia</i> <i>Vita dei campi</i> ✓ <i>La roba</i></p> <p>Gabriele D'Annunzio</p> <p>Il piacere ✓ <i>Il ritratto di un esteta</i></p> <p>Gabriele D'Annunzio pubblicitario. La storia d'amore tra il Vate e il marketing</p>		
<p>2. LA NUOVA POESIA E LE AVANGUARDIE</p> <p><u>SIMBOLISMO</u></p> <p>Charles Baudelaire</p> <p><i>I fiori del male</i> ✓ <i>L'albatro</i></p> <p>Giovanni Pascoli</p> <p><i>Il fanciullino</i></p> <p><i>Myrica</i> ✓ <i>X agosto</i> ✓ <i>Temporale</i> ✓ <i>Novembre</i></p> <p><i>Canti di Castelvecchio</i> ✓ <i>Il gelsomino notturno</i></p>	<p>NOVEMBRE DICEMBRE GENNAIO FEBBRAIO</p>	<p>33</p>
<p><u>ESTETISMO</u></p> <p>Gabriele D'Annunzio</p> <p><i>Laudi</i> ✓ <i>La pioggia nel pineto</i></p> <p><u>LE AVANGUARDIE</u></p> <p>Il Futurismo</p> <p>✓ <i>Il Manifesto del Futurismo</i> ✓ <i>Il Manifesto della cucina italiana</i></p>		



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabelini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

<p>3. IL DRAMMA DELL'UOMO MODERNO</p> <p><u>IL ROMANZO DELLA CRISI</u></p> <p>Italo Svevo</p> <p><i>La coscienza di Zeno</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>L'ultima sigaretta</i> ✓ <i>Una catastrofe inaudita</i> <p>Luigi Pirandello</p> <p><i>L'umorismo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Il sentimento del contrario</i> <p><i>Il fu Mattia Pascal</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Cambio treno</i> <p><i>Novelle per un anno</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Il treno ha fischiato</i> <p><u>LA LETTERATURA DI GUERRA</u></p> <p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>L'Allegria</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Fratelli</i> ✓ <i>Sono una creatura</i> ✓ <i>San Martino del Carso</i> ✓ <i>Soldati</i> <p>Primo Levi</p> <p><i>Se questo è un uomo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>I sommersi e i salvati</i> 	<p>MARZO APRILE MAGGIO</p>	<p>35</p>
<p>4. PCTO Il colloquio dell'esame di Stato.</p>	<p>MAGGIO</p>	<p>2</p>
<p style="text-align: right;">Totale ore</p>		<p>94</p>

Metodologie

Lezione frontale, lavoro di gruppo, elaborazione e produzione di ppt, visione film e filmati.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

Materiali didattici

Libro di testo: Marta Samburgar-Gabriella Salà, Letteratura viva, volume 3, La nuova Italia; materiali inviati in Classroom; filmati e film.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

TIPOLOGIA A: analisi di un testo letterario.

TIPOLOGIA B: analisi e produzione di un testo argomentativo.

TIPOLOGIA C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

TEST TIPO INVALSI

Trecenta, 12.05.2023

La Docente

Prof.ssa Daniela Furini



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabellini.it



LINGUA FRANCESE

Docente: Roberta Solazzo

I.T.P. in compresenza: NO

Ore settimanali: 3

Ore di lezione al 15.05.2023: 76

Ore di Educazione Civica al 15.05.2023: 2

Conoscenze

In generale, il livello raggiunto dalla classe è buono soprattutto se si considera il livello di partenza (molto basso). Gli studenti adesso sono in grado di utilizzare le strutture morfo-sintattiche di base:

- micro-lingua (lessico e fraseologia) relativa all'indirizzo;
- testi scritti e orali di argomento professionale.

Per Educazione Civica: Educazione alla salute e al benessere: Mangiare sano e bere con moderazione e responsabilità. Complessivamente il livello raggiunto è buono.

Abilità

Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Per Educazione Civica:

Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

Competenze

- Comprendere ed analizzare globalmente testi orali e scritti di carattere generale o professionale.
- Sostenere semplici conversazioni su argomenti di carattere specifico, utilizzando i linguaggi settoriali per interagire in contesti professionali.
- Fornire sintetiche definizioni nella lingua straniera, integrando le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.
- Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali PCTO
- Uso delle reti e degli strumenti informatici.

Il livello complessivamente raggiunto è buono.

Per Educazione Civica:

7.EC-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.

9.EC- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento	Periodo	Ore
Unité 4 - Présenter la dégustation et le service des vins - Présenter les vins, conseiller le bon accord avec les plats choisis	Settembre-novembre	24
Unité 5 -Classer les apéritifs - Présentation des apéritifs Unité 6 - Différents types de bars et le barman - Les outils du barman et le service des apéritifs PCTO Rédaction d'un rapport de stage	Dicembre-gennaio	16
ALIMENTATION ET SANTÉ - Manger sainement - Le régime méditerranéen - Régimes alternatifs - Aliments biologiques et OGM - Allergies alimentaires et intolérances alimentaires Troubles de l'alimentation	Febbraio-Marzo	19
HYGIÈNE ET SANTÉ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Unité 10 - L'application de la méthode HACCP - Obligation de se former à l'hygiène alimentaire - La conservation des aliments - La conservation des boissons SE FORMER ET TRAVAILLER ASL. Unité 10 - Le droit du travail - Lettre de demande d'emploi - Lettre de motivation - Entretien d'embauche - Le stage	Aprile-Maggio	15
Insegnamento trasversale di Educazione Civica ÉDUCATION À LA SANTÉ ALIMENTAIRE		
"Manger sainement et boire avec modération et responsabilité" "Alimentation saine et équilibrée"	Marzo	2
	Totale ore	76



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

Metodologie

Lezione frontale, flipped classroom e gamification

Materiali didattici

Libro di testo, lezioni multimediali (realizzate su PowerPoint) e file (audio e video).

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Domande a risposta chiusa (multipla o Vero o Falso), esercizi di abbinamento e completamento

Trecenta, 12.05.2023

La Docente

Prof.ssa Roberta Solazzo



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabellini.it

**LINGUA INGLESE**

Docente: Nadia Occari

I.T.P. in presenza: NO

Ore settimanali: 3

Ore di lezione al 15.05.2023: 72

Ore di Educazione Civica al 15.05.2023: 2

Il gruppo classe ha acquisito in maniera differente conoscenze, abilità e competenze. Alcuni alunni avrebbero potuto ottenere risultati migliori se l'impegno e la partecipazione fossero stati meno discontinui e superficiali. Permangono ancora in qualche caso difficoltà di produzione scritta e orale dovute per lo più a difficoltà oggettive e/o a lacune pregresse mai adeguatamente colmate.

Conoscenze

A fine anno gli studenti conoscono le strutture morfo-sintattiche di base della lingua inglese, la micro lingua relativa all'ambito di indirizzo, i contenuti specifici dei documenti scritti e orali di argomento tecnico.

Per Educazione Civica:

Educazione alla salute e al benessere (Diete alternative).

Abilità

A fine anno gli studenti sono in grado di comprendere testi di carattere generale o tecnico, esporre argomenti inerenti il settore di indirizzo utilizzando il linguaggio settoriale, riportare informazioni sugli argomenti trattati effettuando semplici collegamenti con altre discipline e/o con il loro vissuto, fornire sintetiche definizioni in lingua straniera, redigere una lettera di presentazione ed un CV in formato europeo.

Per Educazione Civica:

Riconoscere il legame esistente fra il comportamento individuale, l'ambiente e la salute.

Competenze

A fine anno gli alunni sono in grado di utilizzare la lingua straniera per descrivere semplici esperienze personali o il linguaggio settoriale per documentare esperienze lavorative.

Per Educazione Civica:

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.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento	Periodo	Ore
Internship report (PCTO)	Settembre	5
Diet and nutrition	Ottobre - Dicembre	25
- The eatwell plate vs the eatwell guide		
- The food pyramid & the Mediterranean diet		
- Teenagers and diet		



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

- Sports diets - Alternative diets & Menus (PCTO) - Eating disorders - Organic food and GMOs		
Diet and nutrition - Slow Food vs Fast Food - The Slow Food Movement - Food Quality Labels	Gennaio	7
Diet and nutrition - Food allergies vs food intolerances - Serving customers with food allergies and intolerances (PCTO) - Coeliac disease & gluten-free diet (UdA trasversale) - Lactose intolerance	Febbraio - Marzo	14
Health and Safety (PCTO) - Food contamination & how to store foods properly - HACCP and the 7 principles - Food transmitted infections and food poisoning - Risks and preventive measures to avoid food contamination	Marzo - Aprile	16
Food preservation methods - Physical methods - Chemical methods - Physico-chemical and biological methods	Maggio	5
Getting a job (PCTO)* - How to write a Curriculum Vitae - How to write a Covering Letter - Getting ready for a job interview	Maggio - Giugno	8
	Totale ore	80

*Argomento non ancora svolto alla data del 15/05/2023.

Insegnamento trasversale di Educazione Civica		
Educazione alla salute e al benessere: Alternative diets		2
	Totale ore	82

Metodologie

Per l'insegnamento della lingua ci si è avvalsi dell'approccio comunicativo di tipo nozionale-funzionale. Si è cercato di utilizzare il più possibile la lingua inglese come unico veicolo di comunicazione e di fornire agli studenti gli strumenti necessari per un apprendimento efficace, tenendo conto delle potenzialità di ciascuno.

Durante le lezioni, ogni nuovo argomento è stato introdotto da materiale autentico, in modo particolare video, allo scopo di coinvolgere gli studenti e stimolare il più possibile il loro interesse e la loro partecipazione attiva. La lezione frontale si è poi svolta seguendo le canoniche fasi di lettura e comprensione di semplici testi tecnici e attività guidate mirate all'acquisizione del lessico specifico e al consolidamento delle strutture grammaticali e sintattiche di base. Per fissare e rielaborare in maniera autonoma i concetti appresi, gli



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

studenti hanno talvolta svolto semplici attività come lavoro di gruppo in modo da favorire l'apprendimento cooperativo. In itinere sono state predisposte mappe concettuali per la sintesi degli argomenti e messe in atto strategie di recupero.

Materiali didattici

Testo in adozione *Well done! Catering: Cooking and Service*, fotocopie di approfondimento, PPT e schemi forniti dall'insegnante, materiale video autentico preso dal web (condiviso con la classe tramite Google Classroom).

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Per le *verifiche sommative scritte* sono state proposte attività di comprensione del testo, quesiti v/f, a risposta multipla o aperta, esercizi lessicali.

Per le *verifiche orali* si è tenuto conto della comprensione della lingua orale, della capacità di esposizione (accuratezza formale, pronuncia e fluency), della proprietà ed ampiezza lessicale, della conoscenza degli argomenti affrontati e della capacità di rielaborazione personale.

Ai fini della valutazione si è tenuto anche dei miglioramenti riscontrati rispetto alla situazione di partenza, dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse dimostrato nei confronti della disciplina.

Trecenta, 12.05.2023

La Docente

Prof.ssa Nadia Occari



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabellini.it



MATEMATICA

Docente: Squerzanti Paolo

Ore settimanali: 3

Ore di lezione al 15.05.2023: 75

Ore di Educazione Civica al 15.05.2023: 5

Conoscenze

La classe, nel suo complesso, ha un livello di conoscenze sufficiente. Le conoscenze sviluppate nel corso dell'anno scolastico sono state le seguenti:

- Equazioni di II grado. Disequazioni in una incognita di primo grado. Disequazioni di secondo grado. Disequazioni fratte. Disequazioni di grado superiore al primo risolubili con la regola dei segni. Sistemi di disequazioni di primo e secondo grado.
- Concetto di funzione, proprietà, dominio e codominio. Tipologia. Grafico per punti. Intersezione del grafico di funzione con gli assi cartesiani. Simmetrie: funzioni pari e dispari. Segno di una funzione. Limiti a livello intuitivo e determinazione dei limiti dall'osservazione di un grafico. Calcolo di semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte. Asintoti orizzontali e verticali. Interpretazione di grafici. Costruzione del grafico di alcune funzioni data l'equazione. Esempi di modelli di funzioni applicati in contesti reali.
- Il calcolo combinatorio e probabilità: generalità e formule riguardanti il calcolo delle disposizioni, permutazioni e combinazioni. Conoscenza delle definizioni di probabilità. Assiomi delle probabilità.
- Statistica: dati, tabelle, caratteristiche e costruzione dei principali grafici. Conoscenza di fonti statistiche di settore (ISMEA).
- Modelli matematici lineari applicati in contesti lineari. Punto di equilibrio costi-ricavi. Curva di Engel.

Per Educazione Civica

I concetti base di calcolo delle probabilità applicate ad alcuni giochi d'azzardo e lotterie nazionali (Progetto 'Non ti azzardare').

Definizione di indice statistico.

ISTAT indici dei prezzi al consumo e indagini sulla Forza lavoro in Italia.

ISTAT rilevazioni sul lavoro.

Abilità

Gli studenti dimostrano, in generale, un livello di abilità sufficiente nell'applicare le conoscenze acquisite nell'ambito della disciplina. L'elaborazione dei contenuti deve essere sempre guidata dal docente. Nell'esposizione orale, si rilevano difficoltà nella capacità di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

Le abilità raggiunte sono state le seguenti:

Saper determinare il dominio di una funzione algebrica. Saper definire il segno di una funzione. Saper individuare la presenza di simmetrie (funzioni pari e funzioni dispari). Saper determinare le coordinate dei punti d'intersezione con gli assi cartesiani. Saper definire i limiti di una funzione di cui sia assegnato il grafico. Saper determinare le equazioni degli asintoti verticali, orizzontali. Saper tracciare il grafico partendo dall'equazione di alcune funzioni trattate in modo specifico (vedi contenuti disciplinari). Saper analizzare il grafico di una funzione di equazione assegnata. Saper risolvere semplici problemi reali con l'utilizzo di modelli lineari.

Saper interpretare un grafico assegnato.

Saper costruire grafici e tabelle partendo da dati attendibili e legati al proprio settore ed indirizzo di studi.

Per Educazione Civica

Saper valutare l'attendibilità delle fonti riportanti dati statistici. Saper leggere e interpretare dati, tabelle e grafici statistici relativi ai temi trattati nell'ambito dell'Educazione Civica. Queste abilità sono state raggiunte ad un livello più che sufficiente.

Competenze

Pochi componenti della classe riescono ad operare in parziale autonomia di fronte a situazioni nuove e di realtà. Per questi studenti l'organizzazione e elaborazione delle conoscenze e delle abilità acquisite all'interno della disciplina risultano raggiunte a livello discreto. Gli altri studenti non sono in grado di applicare le abilità possedute in contesti reali, se non dopo i suggerimenti del docente. In generale, il livello di competenze è appena sufficiente.

Per Educazione Civica

In generale, la capacità di realizzare grafici in autonomia partendo da tabelle fornite da associazioni riconosciute o da Istituti Nazionali di ricerca e statistica e legate al proprio settore di studi o lavorativo è sufficiente.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento	Periodo	Ore
<p><u>Modulo 1: Ripasso</u></p> <p>Equazioni complete di II grado. I principi di equivalenza delle disequazioni, disequazioni in una incognita di primo grado. Disequazioni di secondo grado. Disequazioni fratte. Disequazioni di grado superiore al primo risolvibili con la regola dei segni.</p>	<p>dal 12 settembre</p> <p>al 12 ottobre 2022</p>	13



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



Sistemi di disequazioni di primo e secondo grado.		
<p>Modulo 2: Le funzioni (comprensivo delle attività di recupero)</p> <p>Concetto di funzione, proprietà, dominio e codominio. Tipologia. Intersezione del grafico di funzione con gli assi cartesiani. Simmetrie: funzioni pari e dispari. Segno di una funzione. Asintoti orizzontali e verticali. Cenni sul calcolo dei limiti di funzioni razionali intere e fratte. Interpretazione di grafici.</p> <p>Costruzione del grafico delle seguenti funzioni, data l'equazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la retta, - la parabola: la parabola di equazione $y = ax^2$; - la parabola di equazione $y = ax^2 + bx$; - la parabola di equazione $y = ax^2 + c$; -la parabola di equazione $y = ax^2 + bx + c$. - la funzione esponenziale: $y = a^x$, (caso $0 < a < 1$ e di $a > 1$). - l'iperbole equilatera: $y = k/x$ -la funzione omografica: $y = \frac{ax+b}{cx+d}$	<p>dal 17 ottobre 2022</p> <p>al 21 dicembre 2022</p> <p>11-16 Gennaio 2023</p> <p>13 -15 febbraio 2023</p> <p>6-7 marzo (pausa didattica -recupero)</p> <p>dal 28 marzo 2023 al 05 aprile 2023</p>	37
<p>Esercitazioni prove Invalsi</p>	27 febbraio e 01 marzo 2023	2
<p>Modulo 3: Calcolo combinatorio e delle probabilità</p> <p>Il calcolo combinatorio: generalità e formule riguardanti il calcolo delle disposizioni semplici e con ripetizione, delle permutazioni semplici e con ripetizione, delle combinazioni semplici e con ripetizioni. Problemi. Definizioni di probabilità. Assiomi delle probabilità ed applicazione in contesti di realtà. (Vedi progetto Ca.Ri.Pa.Ro indicato nell'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica)</p>	<p>10 gennaio 2023</p> <p>dal 18 gennaio all' 08 febbraio 2023</p> <p>Dal 13 marzo 2023</p>	15





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

	al 22 marzo 2023	
PCTO Problemi di ricerca operativa. Problemi di scelta tra due o più alternative. Problemi con modelli lineari, funzioni di ricavo, costo, profitto e punto di equilibrio. Problemi con modelli di II grado.	dal 11 aprile 2023 al 09 maggio 2023	8
Insegnamento trasversale di Educazione Civica Ca.Ri.Pa.Ro Progetto 'Non ti azzardare'. (4 ore di cui 0 in orario del docente) Fonti statistiche –ISTAT: cenni: misura dell'inflazione e indici dei prezzi al consumo, indagini sul lavoro e indici relativi alle Forze lavoro. (2 ore)	(16 e 17 marzo 2023) 10 – 15 maggio 2023	2
Altre ore NON di matematica : progetti rientranti nell' Educazione Civica e non legati alla programmazione disciplinare (ore 1), altri progetti, visite d'istruzione, assistenza simulazione I prova, conferenze, progetti, assemblee (ore 2)	nel corso dell'anno scolastico	3
Totale ore svolte sino al 15 maggio 2023		80
Nella parte conclusiva dell'anno scolastico sono previste ulteriori ore :		11
Si prevede di svolgere il seguente argomento: approfondire la statistica applicata ad alcuni nuclei tematici, interpretazione di grafici di funzione legati a problemi di economia o a contesti reali. La curva di Engel. Applicazione delle tecniche statistiche per organizzare, analizzare e presentare informazioni relative ad alcuni dei nuclei tematici previsti.		
	<i>Totale ore Previste al 09 giugno 2023</i>	91

Metodologie

Si è fatto principalmente ricorso alle lezioni frontali, ma stimolando sempre l'apprendimento ragionato da parte degli alunni con esercitazioni singole o a piccoli gruppi, domande e applicazioni. Si è sempre cercato, viste le capacità degli alunni nella disciplina, di limitare le



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

dimostrazioni allo stretto necessario. Talvolta si è preferito partire da esempi o esercizi per ricavare e dedurre la regola teorica alla base del risultato ottenuto. Sempre alla spiegazione teorica sono seguite numerose esemplificazioni. Si sono svolte esercitazioni guidate dal docente e gli allievi sono stati chiamati a sviluppare in modo autonomo esercitazioni o produrre lavori individuali o a gruppi per poi esporne i contenuti alla classe.

Materiali didattici

Il testo adottato è stato:

Sasso – Fregni Colori della matematica Ed.bianca (per il II biennio) vol. A –Editore Petrini
Questo testo è stato utilizzato in particolare per la parte di esercizi, mentre solo parzialmente sfruttato per la parte teorica, a causa della necessità di semplificarne i contenuti. Il testo è stato integrato con materiale prodotto dal docente, condiviso in Classroom, e con appunti presi dagli studenti, seguendo le indicazioni del docente durante le lezioni.

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati:

- Google Classroom
- Software per la creazione di lezioni e presentazione: Microsoft Ink – Whiteboard, Geogebra, editor di testo.
- Software cattura schermo per la registrazione delle lezioni del docente.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Strumenti per le verifiche formative e sommative

Le verifiche formative si sono svolte in itinere attraverso l'esecuzione di esercitazioni in classe, il controllo e la correzione degli esercizi assegnati e con domande, relative agli argomenti di cui si è trattato, rivolte agli alunni nel corso della lezione.

Per verifiche sommative si sono predisposte prove strutturate e semistrutturate al fine di valutare le capacità degli alunni di risolvere esercizi e quesiti proposti relative ai singoli moduli o a parti di essi. All'interno di ciascuna prova ogni esercizio è stato ponderato in funzione della difficoltà di risoluzione con un punteggio espresso in centesimi. La verifica è stata considerata sufficiente con il raggiungimento del punteggio di 60/100 equivalente al sei.

Le verifiche orali sono state basate in prevalenza su domande aperte teoriche, sulla risoluzione di esercizi alla lavagna e su lavori in team realizzati e presentati dagli studenti suddivisi in gruppi. La valutazione delle prove orali è avvenuta seguendo una griglia concordata nel dipartimento di matematica. La valutazione conclusiva di ogni quadrimestre ha tenuto conto dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione e dei progressi dell'alunno rispetto alla situazione iniziale. Nel primo quadrimestre si sono svolte tre prove scritte e due prove orali. Nel secondo quadrimestre si sono svolte due prove scritte e due prove orali.

Trecenta, 12.05.2023

Il Docente
Prof. Paolo Squerzanti



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Badocco Federico

Ore settimanali: **3 (di cui 2 in presenza con il docente di Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita)**

- di cui effettive di lezione: **83 al 15 Maggio 2023**
- di cui dedicate ad Educazione Civica: **4 al 15 Maggio 2023**

Conoscenze

- Principali cause di contaminazione degli alimenti
- Principali malattie trasmesse con gli alimenti
- Sistema HACCP e la tracciabilità di un prodotto
- Aspetti qualitativi degli alimenti
- Linee guida per una corretta alimentazione
- Principi fondamentali di una dieta equilibrata
- Principi fondamentali di dietoterapia in stati patologici, allergie, e intolleranze correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno

Il livello raggiunto dagli alunni rispetto alle conoscenze elencate è buono.

Per Educazione Civica:

- Essere cittadini Europei: Nascita del Pacchetto Igiene nella ristorazione e sistema HACCP
- Salute e benessere: I disturbi alimentari e la dipendenza da alcol

Abilità

- Applicare tecniche di conservazione idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari
- Applicare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse età, condizioni fisiologiche ed in alcune condizioni patologiche
- Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che possono causare fenomeni di ipersensibilità
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle materie prime del settore
- Redigere i tratti essenziali di un piano HACCP

Il livello raggiunto dagli alunni rispetto alle abilità elencate è buono.

Per Educazione Civica:

- Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale.
- Riconoscere il legame esistente fra il comportamento personale, l'ambiente e la salute.

Competenze



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Il livello raggiunto dagli alunni rispetto alle competenze elencate è buono

Per Educazione Civica:

- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- 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.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento	Periodo	Ore (al 15/05/2023)
CONTAMINAZIONI ALIMENTARI E MALATTIE DA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI: Le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche degli alimenti. I batteri, i lieviti, le muffe e i fattori di crescita dei microrganismi. I virus. I parassiti. Malattie causate da contaminanti biologici, malattie di origine virale, malattie da protozoi.	Settembre – Gennaio	43
QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ E CONSUMI: Qualità degli alimenti, sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi “etici”, nuovi prodotti alimentari	Gennaio	3
ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE Le tipologie di ristorazione, i menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela, Le varie tipologie dietetiche	Gennaio – Febbraio	16
DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE: Alimentazione e stato di salute. Diete e malattie	Marzo -	14



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

cardiovascolari, diabete, sovrappeso e obesità. Allergie e intolleranze alimentari. Disturbi del comportamento alimentare. Malattie da deficit di micro e macro nutrienti. Malattie dell'apparato digerente, dell'apparato locomotore, tumori, malattie renali e anemia	Maggio	
Insegnamento trasversale di Educazione Civica		
"Il vecchio e la bambina. Esperienze di promozione turistica e culturale nel GAL Polesine Adige".	Settembre	1
L'unione Europea "Essere cittadini europei" - Il Pacchetto Igiene	Gennaio	3
Nella parte conclusiva dell'anno scolastico sono previste ulteriori ore dove si prevede di svolgere la seguente attività: Simulazione seconda prova esame di stato, ripasso sommario argomenti trattati durante l'anno scolastico, prove conclusive relative agli ultimi argomenti trattati	Maggio - Giugno	10
	Totale ore (al 15/05/2023)	76
	Totale ore (a fine anno)	88

Alcune ore non conteggiate nel monte totale al 15/05/2023 nella tabella sopra riportata sono state dedicate alle Prove INVALSI, alle simulazioni delle prove scritte dell'esame di stato, uscite didattiche, assemblee d'Istituto e di classe.

Metodologie

Lezione frontale, attività di laboratorio, lezione dialogata, lezione dibattito, brainstorming, peer tutoring, lezione anticipativa.

Materiali didattici

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione per la classe quinta - Luca La Fauci - Rizzoli Education - Markes

Altro materiale didattico: Visione di video reperiti in rete inerenti le tematiche trattate e utilizzo di materiali prodotti dall'insegnante (slide, documenti, immagini, video).

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Prove o verifiche scritte, semi strutturate e strutturate, prove orali, sia formative che sommative. Produzione di relazione in ambito laboratoriale.

Trecenta, 12.05.2023

Il Docente

Prof. Federico Badocco



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



Scienze Motorie e Sportive

Docente: Anna Ardizzoni
Classe 5D
Ore settimanali: 2

I.T.P. in compresenza: NO

Ore di lezione al 15.05.20223:44
Ore di Educazione Civica al 15.05.2023: 2

Conoscenze

Gli alunni hanno mediamente conseguito un discreto livello di conoscenze relative a: il primo soccorso, le regole di più sport di squadra, le norme di sicurezza dell'attività fisica e sportiva, il potenziale rappresentato dall'ambiente naturale e dallo spazio esterno alla palestra come occasione di attività diversificata e creativa.

Per Educazione Civica Alimentazione sana in ambito sportivo

Abilità

Gli alunni hanno mediamente acquisito buone abilità nell'utilizzo funzionale del corpo per la trasmissione di messaggi non verbali, esecuzione dei fondamentali di più sport di squadra.

Per Educazione Civica Conoscenza dei principi basilari di una sana alimentazione per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari.

Competenze

Gli alunni hanno mediamente conseguito un buon livello relativamente a: attuare le operazioni necessarie a rimuovere e/o evitare condizioni di rischio per sé ed i compagni, riconoscere il corretto rapporto tra salute e benessere, elaborare ed eseguire attività coerenti ad un compito richiesto.

Per Educazione Civica Saper scegliere autonomamente e con competenza il fabbisogno quotidiano

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento	Periodo	Ore
Preacrobatica Percorsi destrezza Coordinazione oculo-manuale e oculo-podalica.	Settembre ottobre	8



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

Giochi di movimento: 10passaggi, palla rilanciata, avvelenata	Novembre dicembre	8
Giochi sportivi: pallavolo, badminton, baseball	Gennaio febbraio marzo	16
Attività in ambiente naturale: orienteering, croquet, nordic walking, ultimate, baseball	Settembre Ottobre Novembre maggio	12
Insegnamento trasversale di Educazione Civica Alimentazione sana e attività sportiva	maggio	2
Totale ore		46

Metodologie

Ad invito o previa dimostrazione pratica.

Materiali didattici

I pochi palloni disponibili, funicelle e cinesini. Biciclette. Gran parte del materiale utilizzato è stato portato dal Liceo Artistico.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Prove pratiche ad ogni lezione o al termine di un'unità.

Trecenta, 12.05.2023

La Docente

Prof.ssa Anna Ardizzoni



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabellini.it



STORIA

Docente: Furini Daniela

Ore settimanali: 2

Ore di lezione al 15.05.2023: 62

Ore di Educazione Civica al 15.05.2023: 10

Conoscenze

Il livello di conoscenze della classe è risultato mediamente sufficiente in merito:

- Lo sviluppo della civiltà industriale.
- L'affermazione dei regimi autoritari in Europa nel Novecento.
- Le cause e gli eventi della Prima guerra mondiale.
- Le cause e gli eventi della Seconda guerra mondiale.
- Le conseguenze della Seconda guerra mondiale: il mondo diviso in due blocchi.
- La nascita della Repubblica italiana.

Per Educazione Civica

Il livello di conoscenze della classe è risultato mediamente discreto in merito:

- Gli eventi storici che hanno portato alla tragedia della Shoah;
- Individuazione di alcune opere letterarie, figurative e musicali che hanno trattato la Shoah.

Abilità

Il livello di preparazione è risultato mediamente sufficiente in merito alle seguenti abilità:

- Ricostruire i processi di trasformazione, individuando elementi di persistenza e di continuità.
- Individuare i cambiamenti socio-economici e politico istituzionali.
- Utilizzare il lessico delle scienze storico sociali.

Per Educazione Civica

Il livello di preparazione è risultato mediamente discreto in merito alle seguenti abilità:

Gli alunni sono in grado di collocare la tragedia della Shoah nel giusto contesto storico e culturale nel quale si è verificata.

Competenze

Il livello di preparazione è risultato mediamente sufficiente in merito alle seguenti competenze:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico.
- Riconoscere le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

- Conoscere il territorio come fonte storica, il suo tessuto socio-produttivo, il suo patrimonio ambientale, culturale ed artistico.
- Conoscere alcuni spetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.

Per Educazione Civica

Il livello di preparazione è risultato mediamente discreto in merito alle seguenti competenze:

- Analizzare le opere trattate.
- Individuare il punto di vista dell'autore rispetto alla realtà rappresentata.
- Collocare nel corretto contesto storico l'argomento trattato.

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento	Periodo	Ore
La Seconda Rivoluzione industriale ✓ Le nuove invenzioni. ✓ L'organizzazione scientifica del lavoro : la divisione del lavoro e la catena di montaggio. Film « Tempi moderni ».	SETTEMBRE	6
La Prima guerra mondiale ✓ Le cause remote e la causa occasionale che portarono allo scoppio della Grande guerra. ✓ Una lunga guerra di trincea. ✓ L'Italia dalla neutralità all'intervento. ✓ Il 1917 : l'anno della svolta ✓ I trattati di pace	OTTOBRE NOVEMBRE	15
La Rivoluzione russa ✓ Dalla guerra alla Rivoluzione. ✓ I bolscevichi al potere e la guerra civile. ✓ L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche ✓ La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.	DICEMBRE GENNAIO	6
Il primo dopoguerra ✓ Il biennio rosso in Italia. ✓ L'ascesa al potere di Mussolini e il regime fascista. ✓ L'ascesa al potere di Hitler e il regime nazista.	MARZO	5
La Seconda guerra mondiale ✓ Le premesse. ✓ Lo scoppio della guerra. ✓ La guerra parallela di Italia e Germania. ✓ La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra.	APRILE MAGGIO	9
La Guerra fredda ✓ Le origini della guerra fredda. ✓ Il mondo bipolare : blocco occidentale e blocco orientale.	MAGGIO	3
La nascita della Repubblica italiana	MAGGIO	3
PCTO - L'arte di conservare i cibi in scatola	OTTOBRE	2
Insegnamento trasversale di Educazione Civica	DICEMBRE	5



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

- La Shoah nella storia, nella letteratura e nell'arte. - La nascita dell'Unione europea	APRILE	
Totale ore		62

Metodologie

Lezione frontale, lavoro di gruppo, elaborazione e produzione di ppt, visione film e filmati.

Materiali didattici

Libro di testo: Giorgio De Vecchi-Giorgio Giovannetti; materiali inviati in Classroom; filmati.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Verifiche orali e produzione di PPT.

Trecenta, 12.05.2023

La Docente

Prof.ssa Daniela Furini



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabellini.it



5. INDICAZIONI PER L'ESAME

Le simulazioni hanno tenuto e terranno conto di quanto indicato: negli artt. 19 e 20 dell'O.M. 45 del 09 marzo 2023 che disciplinano lo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'a.s. 2022/2023; nel Decreto 11 del 25 gennaio 2023 sull'individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta; nel Decreto Ministeriale 164 del 15 giugno 2022 che adotta quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali.

Gli studenti hanno partecipato ad un incontro formativo sulla struttura dell'Esame di Stato in data 12 aprile 2023.

5.1 Prima Prova – Simulazioni

Nel corso del triennio gli allievi sono stati guidati ad acquisire specifiche conoscenze e abilità per maturare competenze linguistiche ed argomentative necessarie allo svolgimento delle tipologie di scrittura della Prima prova dell'esame di Stato di seguito indicate:

- ✓ tipologia A: analisi del testo (lo studente può scegliere di affrontare due tipologie di analisi del testo tra un brano in prosa e una poesia; l'identità dell'autore italiano varia nel periodo storico compreso dall'Unità d'Italia ai giorni nostri);
- ✓ tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo (riferita a tre tracce, che danno la possibilità di poter scegliere tra diversi ambiti di interesse: artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico);
- ✓ tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (vengono proposte due tracce riferite ad argomenti accaduti recentemente, magari ampiamente dibattuti dai media, che possono quindi essere sviluppati dagli studenti che si sentono a loro agio nell'esprimersi su tematiche talvolta vicine alle loro esperienze).

Per la preparazione allo svolgimento delle tre tipologie gli studenti sono stati supportati per:

- ✓ tipologia A: migliorare la capacità di scrittura, la conoscenza della lingua e della letteratura e le abilità per spiegare il testo, da cui si evincono le sue caratteristiche formali;
- ✓ tipologia B: sostenere una tesi e argomentarla (argomentazione semplice), a cui, eventualmente, affiancare un'antitesi e la sua confutazione (argomentazione complessa), servendosi della fonte fornita e di altre personalmente indicate (documentate e autorevoli), per connotare il proprio testo di maggiore credibilità;
- ✓ tipologia C: esporre ed argomentare opportunamente fatti di cronaca e gli argomenti più "caldi" del momento.

Di conseguenza, per affrontare lo svolgimento della tipologia A sono state potenziate le seguenti capacità:

- riassuntive del brano in versi o in prosa proposto, per mostrare la capacità di spiegare il senso del testo prescelto;



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



- analitiche in merito all'analisi testuale sotto il profilo della sintassi, delle figure retoriche e metriche, dell'analisi tematica e fonica;
- di contestualizzare il testo proposto, effettuando collegamenti inter-testuali fra testi dello stesso autore e testi di autori diversi, rilevando eventuali affinità tematiche e stilistiche.

Invece, per lo svolgimento adeguato delle tipologie B e C, sono stati forniti agli studenti idonei strumenti metodologici per poter disporre della sicurezza necessaria per trattare la traccia scelta, il cui fine ultimo è quello di affermare uno specifico e personale punto di vista. Sono state analizzate e commentate in classe prove svolte e prove guidate, al fine di sostenere gli allievi nel progressivo percorso di apprendimento delle peculiarità formali/di contenuto e delle tecniche di scrittura richieste per affrontare autonomamente e consapevolmente la stesura dei compiti in classe e della prova finale del corso di studi.

La prima simulazione della Prima prova scritta è stata svolta il 18 gennaio 2023 (della durata di ore 6), mentre la seconda simulazione è stata svolta il 12 aprile 2023 (della durata di ore 5) (vedi allegati).

5.2 Seconda Prova: Simulazione

La simulazione della Seconda prova scritta si svolgerà in data 22 maggio 2023 (della durata di ore 6). In preparazione all'Esame di Stato si è proceduto con la trattazione degli argomenti con un approccio applicativo, cercando di indurre gli studenti ad un maggior lavoro di analisi ed elaborazione, svolgendo esercitazioni utili alla costruzione di una prova di simulazione di 6 ore.

La seconda prova, che si svolgerà in forma scritta, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo, pertanto si svolgerà sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo cui hanno concorso le discipline Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva e il Laboratorio di Sala e Vendita.

La parte ministeriale, contenente l'indicazione della tipologia della prova e il o i nuclei tematici, verrà integrata il giorno 20 giugno e, in caso di necessità il seguente, dalla sottocommissione costituita dai docenti interni delle materie di indirizzo sopra indicate, declinando le indicazioni ministeriali in relazione agli specifici percorsi formativi attivati dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e di quanto indicato nel presente documento.

Obiettivi della prova:

- individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto;
- utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative;
- saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate;
- possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"**
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



**LICEO ARTISTICO
"B. Munari"**
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"**
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

Alla prova verrà assegnato il punteggio massimo di 20 punti sulla base della griglia ministeriale che verrà integrata, su proposta dei docenti delle materie di indirizzo coinvolti nella seconda prova, con la declinazione dei descrittori per ogni indicatore come stabilito dall’O.M.

Griglia di valutazione per l’attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata 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
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

5.3 Colloquio – Nuclei Tematici

Il Consiglio di Classe ha sviluppato i seguenti nuclei tematici. Si allega al presente documento la tabella riportante i contenuti trattati nelle singole discipline.

Nucleo tematico	Discipline coinvolte
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente , focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione , sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	DTA Laboratorio Sala Lingua inglese Lingua e Lett. italiana/Storia Matematica Sc. e Cultura Alimentazione
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo , controllo della qualità , ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale .	DTA Laboratorio Sala Lingua inglese Lingua e Lett. italiana/Storia Sc. e Cultura Alimentazione



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L’INDUSTRIA EL’ARTIGIANATO
“Enzo Bari”
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
“B. Munari”
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L’AGRICOLTURA E L’AMBIENTE
“M. e T. Bellini”
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “BRUNO MUNARI” DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

3.Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro , alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy .	DTA Laboratorio Sala Lingua inglese Lingua e Lett. italiana/Storia Matematica Sc. e Cultura Alimentazione
4.Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’ integrazione con il territorio , nei marchi di qualità , nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.	DTA Laboratorio Sala Lingua inglese Lingua e Lett. italiana/Storia Matematica Sc. e Cultura Alimentazione
5. Valorizzazione del “made in Italy” , come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.	DTA Laboratorio Sala Lingua inglese Lingua e Lett. italiana/Storia Matematica Sc. e Cultura Alimentazione
6.Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione ; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	DTA Laboratorio Sala Lingua inglese Lingua e Lett. italiana/Storia Matematica Sc. e Cultura Alimentazione
7. Lettura e promozione del territorio , dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.	DTA Laboratorio Sala Lingua inglese Lingua e Lett. italiana/Storia Matematica Sc. e Cultura Alimentazione
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela .	DTA Laboratorio Sala Lingua inglese Matematica Sc. e Cultura Alimentazione

5.4 – Esperienze di PCTO

Il candidato esporrà la propria esperienza e le sue riflessioni relative ai P.C.T.O. attraverso una relazione o un elaborato multimediale.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
“Enzo Bari”
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
“B. Munari”
Via Matteotti, 34
45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
“M. e T. Bellini”
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsabellini.it



6. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

6.1 Griglia Di Valutazione Della Prima Prova

Griglia per la prima prova scritta di italiano: Parte generale

Alunno/a _____ Trecenta, li _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	L'elaborato è del tutto incoerente e disorganico, non risponde a una ideazione pertinente né ad una pianificazione.	4
	L'elaborato non risponde a un'ideazione chiara; la struttura non è stata adeguatamente pianificata e completata; il testo non risulta del tutto coerente e coeso.	8
	L'elaborato evidenzia adeguata consapevolezza nell'ideazione e pianificazione risultando complessivamente coerente e coeso nello sviluppo.	12
	L'elaborato risponde a un'ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato con cura; lo svolgimento è coerente e coeso e se ne individua lo sviluppo tematico.	16
	L'elaborato è stato ideato e pianificato con piena padronanza; lo svolgimento è ben articolato in ogni sua parte.	20
Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Nell'elaborato sono presenti errori ortografici, grammaticali e sintattici; la punteggiatura è imprecisa o mancante, il lessico è impreciso.	4
	Sono presenti alcuni errori grammaticali, ortografici e sintattici; il lessico è limitato e/o ripetitivo.	8
	La forma è corretta, pochi gli errori ortografici; lo stile è semplice e lineare, il lessico globalmente corretto.	12
	L'elaborato è corretto sul piano grammaticale, ortografico e morfosintattico; il lessico è adeguato e appropriato; lo stile è espressivo.	16
	La forma è corretta, fluida, efficace; sicura la competenza lessicale e l'uso della punteggiatura; efficace l'espressività creativa.	20
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	L'elaborato evidenzia lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; mancano del tutto giudizi critici e valutazioni personali.	4
	L'elaborato evidenzia approssimazione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; l'espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	8
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono limitati ma pertinenti; i giudizi critici e personali sono poco approfonditi ma corretti.	12
	Le conoscenze ed i riferimenti culturali risultano pertinenti; buoni i giudizi critici e le valutazioni personali.	16
	L'elaborato dimostra ampiezza e precisione nei riferimenti culturali; ottimi i giudizi critici ed efficaci le valutazioni personali.	20
TOTALE PUNTI PARTE GENERALE (G)		
TOTALE PUNTI PARTE SPECIFICA (S)		
TOTALE PUNTI G+S		

(divisione per 5 + eventuale arrotondamento) = VALUTAZIONE COMPLESSIVA _____ / 20



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
 "Enzo Bari"
 Viale Stazione, 45 45021
 Badia Polesine (RO)
 Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
 E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
 "B. Munari"
 Via Matteotti, 34
 45035 Castelmassa (RO)
 Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
 E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
 "M. e T. Bellini"
 Via Mazzini, 53
 45027 Trecenta (RO)
 Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
 E-mail: segreteria@ipsabellini.it



Griglia per la prima prova scritta di italiano: TIPOLOGIA A

Alunno/a _____ Trecenta, li _____

Indicatori	Descrittori	Punti
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica di rielaborazione)	I vincoli posti dalla consegna non sono stati rispettati in alcun modo.	2
	Fraindimenti nella comprensione della consegna e parziale rispetto dei vincoli	4
	Sono stati adeguatamente rispettati i vincoli della consegna; sintesi/parafrasi accettabile	6
	La consegna è stata compresa e le indicazioni rispettate in modo soddisfacente	8
	La consegna è stata ampiamente compresa e pienamente rispettati i vincoli.	10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (conoscenza specifica degli argomenti)	Non sono stati individuati i concetti chiave e non sono state identificate le coordinate storico - culturali. L’elaborato è privo di rielaborazione personale. La natura del testo non è stata riconosciuta e non sono state individuate le strutture formali.	2
	Sono stati analizzati solo parzialmente alcuni aspetti significativi e sono state identificate in parte le coordinate storico-culturali; l’elaborato è privo di rielaborazione personale. La natura del testo viene riconosciuta, ma non del tutto individuate le strutture formali.	4
	Sono stati analizzati gli aspetti fondamentali e sono state identificate correttamente le coordinate storico-culturali. Sono presenti alcuni spunti personali. La natura del testo e la struttura formale sono analizzati con adeguato approfondimento.	6
	Sono stati analizzati i gli aspetti significativi attraverso opportuni collegamenti e sono state identificate correttamente le coordinate storico-culturali. L’analisi delle strutture formali è corretta e approfondita.	8
	Sono stati analizzati gli aspetti significativi attraverso efficaci collegamenti e apprezzabili approfondimenti. Sono stati fatti precisi riferimenti alle coordinate storico- culturali. L’argomento è stato affrontato con originalità e creatività. L’analisi delle strutture formali è approfondita e originale.	10
Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	L’analisi lessicale, sintattica, stilistica risulta imprecisa e/o nulla.	2
	L’analisi lessicale, sintattica, stilistica risulta globalmente disorganica.	4
	L’analisi lessicale, sintattica, stilistica è strutturata in modo semplice e lineare.	6
	L’analisi lessicale, sintattica, stilistica complessivamente risulta adeguata e appropriata.	8
	L’analisi lessicale, sintattica, stilistica è fluida, efficace ed espressiva.	10
Interpretazione corretta e articolata del testo	L’interpretazione del testo, globalmente, risulta sorretta.	2
	L’interpretazione del testo risulta globalmente disorganica e imprecisa.	4
	L’interpretazione del testo globalmente è corretta.	6
	L’interpretazione del testo complessivamente risulta corretta e approfondita.	8
	L’interpretazione del testo è approfondita, efficace e personale.	10
TOTALE PUNTI PARTE SPECIFICA (S		





Griglia per la prima prova scritta di italiano: TIPOLOGIA B

Alunno/a -----

Trecenta, li -----

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Le tesi e le argomentazioni non sono individuate	2
	Le tesi sono individuate, ma non le argomentazioni	4
	Le tesi e le argomentazioni sono individuate in modo parziale	8
	Le tesi sono individuate in modo corretto, ma non tutte le argomentazioni	10
	Le tesi e le argomentazioni sono tutte individuate in modo corretto	12
Correttezza e congruenza delle conoscenze e dei riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione	Le conoscenze e i riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione sono scarsi ed errati.	2
	Le conoscenze e i riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione sono superficiali e poco corretti.	4
	Le conoscenze e i riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione sono corretti e pertinenti.	8
	Le conoscenze e i riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione sono pertinenti e approfonditi.	10
	Le conoscenze e i riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione sono originali e ricercati.	12
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	L'argomentazione è disorganica ed è errato l'uso dei connettivi.	4
	L'argomentazione presenta alcune incongruenze e l'uso dei connettivi è impreciso.	8
	L'argomentazione è semplice e l'uso dei connettivi abbastanza corretto.	10
	L'argomentazione è fluida e l'uso dei connettivi è corretto e appropriato	12
	L'argomentazione risulta fluida, articolata ed efficace; l'uso dei connettivi è pertinenti e adeguato allo scopo argomentativo.	16
TOTALE PUNTI PARTE SPECIFICA (S)		





Griglia per la prima prova scritta di italiano: TIPOLOGIA C

Alunno/a -----

Trecenta, li -----

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia	L'elaborato non è pertinente alla traccia; la titolazione e l'eventuale parafrasi non sono coerenti	2
	L'elaborato è parzialmente pertinente alla traccia; la titolazione e l'eventuale parafrasi non sono del tutto coerenti.	4
	L'elaborato è pertinente alla traccia; la titolazione e l'eventuale parafrasi sono coerenti.	8
	L'elaborato è pertinente alla traccia e presenta spunti di originalità; la titolazione e l'eventuale parafrasi sono coerenti ed efficaci.	10
	L'elaborato è pertinente alla traccia ed è originale e creativo; la titolazione e l'eventuale parafrasi sono coerenti, efficaci.	12
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Lo sviluppo dell'esposizione è disordinato e confuso.	4
	Lo sviluppo dell'esposizione non è del tutto ordinato e lineare	8
	Lo sviluppo dell'esposizione è ordinato e lineare.	10
	Lo sviluppo dell'esposizione è lineare, ordinato, coerente, e presenta elementi di originalità.	12
	Lo sviluppo dell'esposizione è coerente, originale ed efficace rispetto allo scopo comunicativo.	16
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Le conoscenze sono scarse e i riferimenti culturali sono assenti e/o inesatti	2
	Le conoscenze sono frammentarie e i riferimenti culturali sono imprecisi.	4
	Le conoscenze sono corrette e i riferimenti culturali sono abbastanza appropriati	8
	Le conoscenze sono approfondite e i riferimenti culturali sono appropriati.	10
	Le conoscenze sono molto approfondite e i riferimenti culturali sono originali e creativi.	12
TOTALE PUNTI PARTE SPECIFICA (S)		





6.2 Griglia Di Valutazione Della Seconda Prova (vedi allegato)

6.3 Griglia Di Valutazione Del 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				





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmasse (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

7. Appendice normativa

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente e in particolare del decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 e della Nota Mi n. 23988 del 19 settembre 2022 recanti i "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e le "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli Istituti Professionali, nonché della O.M. Esami di Stato n. 45 del 9 Marzo 2023.

8. Elenco dei documenti a disposizione della Commissione.

Piano dell'Offerta Formativa PTOF – pubblicato su Scuola in Chiaro
Allegato al documento del 15 maggio relativo ai PCTO
Nuclei tematici e contenuti disciplinari affrontati
Copia dei testi di simulazione di prima prova d'esame
Copia del testo di simulazione di seconda prova d'esame con griglia adottata
Tabella di conversione dei punteggi delle griglie adottate
Fascicoli personali riservati
Programmazioni disciplinari effettivamente svolte.
Copia delle prove differenziate somministrate in corso d'anno con griglie applicate.

9. Firme

Il presente **Documento del Consiglio di Classe** della classe 5 D, approvato e sottoscritto dai Docenti il 12 Maggio 2023, verrà successivamente pubblicato all'Albo dell'Istituto.

Firme docenti del Consiglio di Classe

Discipline	Firme dei docenti
Diritto e Tecniche Amministrative	<i>Adriano</i>
Insegnamento Religione Cattolica	<i>Ugo</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Cucina	<i>Luca</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita	<i>Alma</i>
Lingua e Letteratura italiana e Storia	<i>Paolo</i>
Lingua francese	<i>Roberto</i>
Lingua inglese	<i>Nadia Oceani</i>
Matematica	<i>Fabrizio</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Luca</i>
Scienze Motorie e Sportive	<i>Anna</i>
Sostegno	<i>Rossella Dell'olio</i>
Sostegno	/



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"
Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO
"B. Munari"
Via Matteotti, 34
45035 Castelmasse (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabellini.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "BRUNO MUNARI" DI CASTELMASSA

Via Matteotti, 34 - 45035 Castelmassa (RO) - Tel.0425-81140 - Fax. 0425-82951 - c.f. 83000930293
<http://www.iisbrunomunari.edu.it> E-mail: rois003006@istruzione.it PEC: rois003006@pec.istruzione.it

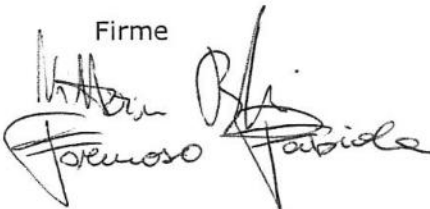
Firme dei rappresentanti di classe

La classe, tramite i suoi rappresentanti, ha preso visione del presente Documento redatto dal Consiglio di classe e dichiara che i contenuti relativi ai punti 3.2 (Educazione Civica), e 4 (contenuti disciplinari - Allegato A) sono conformi a quanto effettivamente sviluppato in classe.

Gli Studenti Rappresentanti di classe

Baccaglini Vittoria

Formoso Fabiola

Firme


Trecenta, 12 Maggio 2023

Il coordinatore della classe

Prof.ssa Occari Nadia

Nadia Occari

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Moreschini Benedetta




ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA EL'ARTIGIANATO
"Enzo Bari"

Viale Stazione, 45 45021
Badia Polesine (RO)
Tel. 0425-51320 - Fax.0425-594400
E-mail: segreteria@ipsiaenzobari.it



LICEO ARTISTICO

"B. Munari"
Via Matteotti, 34

45035 Castelmassa (RO)
Tel.0425-81140 Fax. 0425-82951
E-mail: rois003006@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'AGRICOLTURA EL'AMBIENTE

"M. e T. Bellini"
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta (RO)
Tel. 0425-701146 - Fax.0425-701114
E-mail: segreteria@ipsaabellini.it