



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

"A. Perotti"
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2019/2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

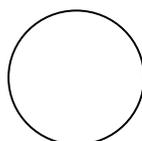
(ai sensi del D.Lvo 62/2017)
(L. 425/97 – O.M. 10 del 16/05/2020)

Classe 5[^] Sez.CA

**Istituto Professionale
Indirizzo: ENOGASTRONOMICO**

Docente Coordinatore: Prof.ssa Scalone Maria Giovanna

Redatto in data 29 maggio 2020



Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa *Rosangela Colucci*)

I N D I C E

1. *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio.*
2. *Profilo professionale dell'indirizzo.*
 - 2.1 *Profilo professionale e competenze.*
 - 2.2. *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel "settore di Enogastronomia – Sala e vendita").*
3. *Quadro orario: "Tecnico dei servizi per enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".*
4. *Presentazione della classe (elenco degli alunni e caratteristiche della classe; composizione del Consiglio di classe; variazione del Cdc nel triennio).*
5. *Elenco dei commissari interni.*
6. *Memorandum per i candidati.*
7. *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/ comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
8. *Schede disciplinari relative a tutte le materie.*
9. *Metodologie, mezzi e strumenti.*
10. *Valutazione: Verifiche e criteri di valutazione degli apprendimenti.*
11. *Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità.*
12. *Credito scolastico del secondo biennio.*
13. *Tematiche proposte sulla base del percorso didattico per prendere spunto per il colloquio.*
14. *Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano.*
15. *Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.*
16. *Attività di recupero.*
17. *Corrispondenza dei voti espressi in quarantesimi con quelli espressi in decimi.*
18. *Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola lavoro).*
19. *Elenco Allegati.*

Il presente documento redatto ai sensi dell'art.9 O.M.n°10 del 16/05/2020, redatto in conformità alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la Commissione d'esame.

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO: ANALISI DELLA SITUAZIONE SOCIO-CULTURALE DEL TERRITORIO

L' I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali.

L'Istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici.

Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

- presenza di forte pendolarismo;
- eterogeneità del contesto socio-economico (livello medio-basso);
- estrazione culturale mediamente non ricca.

2. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area generale.

A conclusione del percorso quinquennale, *il diplomato in "Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera"*, a prescindere dall'articolazione seguita, consegue negli insegnamenti comuni i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le Carte internazionali dei diritti umani;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area professionale

A conclusione del percorso quinquennale, *il diplomato in "Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera"*, a prescindere dall'articolazione seguita, consegue negli insegnamenti professionali i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

2.1. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

TITOLO DI STUDIO: ***"Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"***

È un corso quinquennale strutturato in due bienni e un quinto anno, con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell'Istituto, è valido a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, consente l'inserimento nel mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Profili professionali al termine del quinquennio

Il "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici,
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

- 1. Enogastronomia: Cucina**
- 2. Servizi di sala e di vendita**
- 3. Accoglienza turistica**

- Nell'articolazione dell'**ENOGASTRONOMIA (CUCINA)**, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Nell'articolazione dei **SERVIZI SALA E VENDITA**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
- Nell'articolazione dell'**ACCOGLIENZA TURISTICA**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

2.2 PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera)

A conclusione del percorso di studio quinquennale, il diplomato dell'articolazione
"Enogastronomia" e "Servizi di sala e vendita"

conseguire i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

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

3. QUADRO ORARIO “TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONOENNIO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ORE AREA GENERALE	21	20	15	15	15
	spazio di flessibilità entro il 25% dell’area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 35% dell’area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell’area di indirizzo
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

- Il percorso è suddiviso in due bienni e un quinto anno.
- Le ore settimanali sono 32 ad eccezione del primo (33) anno per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell’area generale e in ore dell’area di indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi.
- L’area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (21 ore classe prima e 20 classe seconda) rispetto all’area di indirizzo (12 ore). La situazione si capovolge negli ultimi tre anni, quando è prevista l’intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l’area di indirizzo interessa 17 ore per il terzo, quarto e quinto anno contro le 15 dell’area generale.

- Le ore dell'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 3 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.
- Oltre alla consueta quota locale dei curricoli del 20% prevista dall'autonomia di cui al DPR 275/99, quota che già si usa ad esempio per lo svolgimento dei corsi di recupero in itinere e per i progetti di approfondimento, la scuola ha a disposizione un'ulteriore quota del 25%, 35% e 40% delle materie di indirizzo, distribuita sulle classi come indicato nel quadro sopra riportato, per dar luogo all'area di flessibilità dell'offerta formativa.
- L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per realizzare un'offerta coordinata con le Regioni di opzioni legate ai fabbisogni formativi del mondo del lavoro e delle professioni e alle caratteristiche del territorio. Essa può anche concretizzarsi, in presenza di accordi siglati tra gli Enti interessati, in percorsi volti al conseguimento di titoli intermedi.

Al termine del primo biennio, lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le articolazioni di "**Enogastronomia**", "**Servizi sala e vendita**" e "**Accoglienza turistica**", con aree di indirizzo in varia misura differenziate le une dalle altre, ad eccezione di lingua francese o spagnolo che ricadono nell'area di indirizzo ed è comune a tutti e tre i corsi.

Le tre articolazioni costituiscono orientamento e declinazione dell'unico indirizzo di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Ai sensi della L 169/2008, la disciplina "Cittadinanza e Costituzione", di cui l'azione didattica non può non cogliere l'insita trasversalità, rientra nell'area delle discipline giuridico-economiche.

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Si presenta la classe con le sue caratteristiche

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^{CA} Enogastronomia Settore Cucina

Numero totale alunni 16 di cui n. 7 maschi e n. 9 femmine

Nella classe sono presenti tre alunni diversamente abili e uno DSA. Dei predetti alunni si allegano plichi riservati.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

Descrizione della classe:

Gli alunni in elenco risiedono tutti nei comuni di: Bari, Bitritto, Cellamare, Noicattaro, Toritto, Triggiano e Valenzano.

La classe è formata da 16 alunni tutti provenienti dalla 4^{CA} dello scorso anno e adeguatamente integrati.

La frequenza all'attività didattica è stata nel complesso abbastanza regolare, tranne che per coloro che per esigenze lavorative o per condizioni socio-economiche hanno accumulato un maggior numero di assenze. Il livello di socializzazione è sempre stato buono e gli alunni, pur essendo vivaci, hanno assunto un comportamento educato e rispettoso sia nei confronti dei docenti sia nei rapporti interpersonali mostrandosi attenti ai richiami e riportandosi facilmente alla compostezza.

Il contesto, già abbastanza positivo dal punto di vista del clima e della disponibilità al dialogo educativo, ha continuato ad essere produttivo anche di fronte alla difficile situazione creata con l'emergenza sanitaria. Ciascun alunno, a modo proprio, ha dimostrato la capacità di saper cogliere gli stimoli offerti dai docenti nel tentativo di ricostruire un modalità di scuola che comunque potesse arricchirli e contribuire a "leggere" se stessi nella complessità della nuova realtà; nonostante le svariate difficoltà emotive e pratiche si sono adoperati, infatti, per mantenere il contatto con gli insegnanti partecipando proficuamente alla didattica online che è stata semplificata e rimodulata, rispetto a quella in presenza, al fine di poter curare principalmente il rapporto con gli studenti e sostenerli. Sono, pertanto, state privilegiate e riadattate alcune delle attività che costituivano i nuclei tematici dei percorsi interdisciplinari mentre altre, ritenute dal Consiglio di classe meno importanti, sono state tralasciate.

Per quanto attiene al profitto, gli alunni hanno conseguito gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle capacità individuali e all'impegno profuso da ciascuno.

Infatti si possono individuare tre fasce:

- alla prima, appartiene un numero esiguo di alunni il cui impegno è risultato assiduo e sistematico e che si sono avvalsi di un metodo di studio autonomo, efficace e produttivo, dimostrando capacità di rielaborazione personale. Forniti di buoni strumenti di base, hanno lavorato con serio impegno, dimostrando interesse in tutti gli ambiti disciplinari. Taluni alunni, in termini di competenza, hanno raggiunto, un notevole livello di preparazione e sono in grado di rielaborare le conoscenze acquisite, dimostrandosi in grado di realizzare collegamenti pluridisciplinari;
- alla seconda fascia, la più nutrita, appartengono allievi il cui impegno è stato non sempre continuo e spesso opportunistico, che hanno acquisito conoscenze quasi discrete. In termini di competenze, opportunamente stimolati, sanno confrontare e collegare gli argomenti studiati in ambito disciplinare, con alcuni riferimenti pluridisciplinari;
- gli alunni di terza fascia, a causa di lacune pregresse, per la discontinuità e superficialità nell'applicazione, presentano una situazione di rendimento accettabile, sia nella padronanza delle conoscenze disciplinari di base, che nelle capacità rielaborative ed espositive.

Partecipazione delle famiglie:

Le famiglie sono state convocate per il ricevimento pomeridiano nel mese di gennaio. Inoltre, fino all'adozione delle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19, i docenti hanno incontrato i genitori anche di mattina.

Il coordinatore di classe ha creato un gruppo Whatsapp con i docenti e gli alunni ed è stato in costante contatto con la rappresentanza dei genitori per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

INTERVENTI ADOTTATI DALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA IN MERITO ALL'EMERGENZA COVID-19

Con l'entrata in vigore del **Decreto del presidente del consiglio dei ministri 09 marzo 2020 recanti** "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale."

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400;

Visto il decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante «Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19» e, in particolare, l'art. 3; Considerato che l'Organizzazione mondiale della sanità il 30 gennaio 2020 ha dichiarato l'epidemia da COVID-19 un'emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale;

Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020, con la quale è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili;

Considerati l'evolversi della situazione epidemiologica, il carattere particolarmente diffusivo dell'epidemia e l'incremento dei casi sul territorio nazionale;

Ritenuto necessario estendere all'intero territorio nazionale le misure già previste dall'art. 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 8 marzo 2020;

Considerato, inoltre, che le dimensioni sovranazionali del fenomeno epidemico e l'interessamento di più ambiti sul territorio nazionale rendono necessarie misure volte a garantire uniformità nell'attuazione dei programmi di profilassi elaborati in sede internazionale ed europea;

Su proposta del Ministro della salute, sentiti i Ministri dell'interno, della difesa, dell'economia e delle finanze, nonché i Ministri dell'istruzione, della giustizia, delle infrastrutture e dei trasporti, dell'università e della ricerca, delle politiche agricole alimentari e forestali, dei beni e delle attività culturali e del turismo, del lavoro e delle politiche sociali, per la pubblica amministrazione, per le politiche giovanili e lo sport e per gli affari regionali e le autonomie, nonché sentito il Presidente della Conferenza dei presidenti delle regioni.

Art. 1

Misure urgenti di contenimento del contagio sull'intero territorio nazionale

1. Allo scopo di contrastare e contenere il diffondersi del virus COVID-19 le misure di cui all'art. 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 8 marzo 2020 sono estese all'intero territorio nazionale.

2. Sull'intero territorio nazionale è vietata ogni forma di assembramento di persone in luoghi pubblici o aperti al pubblico. L'Italia chiude per contenere l'emergenza coronavirus. Il Presidente del Consiglio **Giuseppe Conte**, in conferenza stampa, ha annunciato che **l'attività didattica di scuole e università** verrà sospesa **fino a nuove disposizioni in tutto il territorio italiano**. I dirigenti scolastici, secondo quanto previsto dal **Dpcm dell'8 marzo 2020**, attivano, per tutta la durata della sospensione delle attività didattiche nelle scuole, **modalità di didattica a distanza**, con particolare attenzione alle specifiche esigenze degli studenti con disabilità.

Fin da subito l'Istituto "A. Perotti" si è attivato per garantire il diritto allo studio di tutti gli alunni attivando una didattica con modalità a distanza. Infatti attraverso la Piattaforma Argo, nella sezione "Gestione Bachecca" ogni docente ha potuto inserire documenti, filmati, mappe e lavori prodotti durante le lezioni, e attraverso il software "Zoom" ha avuto la possibilità di

creare eventi in modalità sia webinar che in webmeeting. Nel primo caso con una comunicazione unidirezionale, nel secondo è stato possibile far interagire tutti i membri partecipanti attraverso un' interfaccia semplice, intuitiva, consentendo di condividere lo schermo, registrare gli eventi, chattare in tempo reale. Una sorta di social webinar per realizzare lezioni efficaci. L'orario settimanale per la didattica a distanza è stato rimodulato tenendo conto delle esigenze degli alunni, i quali sono stati supportati quotidianamente attraverso videolezioni.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Scalone	Maria Giovanna
Inglese (1 ^ lingua)	Alberti	Chiarastella
Spagnolo (2^ lingua)	Sapienza	Elisabetta
Matematica ed informatica	Petrosino	Celestina
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Tullo	Luigi
Scienze e cultura degli alimenti	Patruno	Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Caputo	Francesco
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Porcelli	Antonella
Scienze Motorie e sportive	Massari	Nicola
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Pesce Buonamico	Loredana
Sostegno didattico	Muscetta	Katia Pierpaola
Sostegno didattico	Pantaleo	Anna Teresa

Docente coordinatrice: prof.ssa Scalone Maria Giovanna

**VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO
COMPONENTE DOCENTE**

DISCIPLINA	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020
Italiano e Storia	Scalone Maria Giovanna	Scalone Maria Giovanna	Scalone Maria Giovanna
Inglese (1 ^ lingua)	Alberti Chiarastella	Alberti Chiarastella	Alberti Chiarastella
Spagnolo (2 ^ lingua)	Sapienza Elisabetta	Sapienza Elisabetta	Sapienza Elisabetta
Matematica ed informatica	Esposito Giuseppe	Petrosino Celestina	Petrosino Celestina
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	Totaro Antonella	D'Alitto Giuseppina	Tullo Luigi
Scienze e cultura degli alimenti	Patruno Grazia	Patruno Grazia	Patruno Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina	Caputo Francesco	Coratella Giuseppe	Caputo Francesco
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	////////	Brucoli Giacomo	Porcelli Antonella
Scienze Motorie e sportive	Di Pierro Giuseppe	Massari Nicola	Massari Nicola
Religione Cattolica Attività alternativa	De Nicolò Nicola	Pesce Buonamico Loredana	Pesce Buonamico Loredana
Sostegno didattico	Santo Luciano Pisanò Antonella	Muscetta Katia Pierpaola	Muscetta Katia Pierpaola
Sostegno didattico	////////////////////	////////////////////	Pantaleo Anna Teresa

5. ELENCO DEI COMMISSARI

Nell'OM 17 aprile 2020, prot. n. 197 concernente "Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020", si legge che **le commissioni dovranno essere "costituite in ragione di una ogni due classi**, siano presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e "vengano" composte da **sei commissari interni per ciascuna delle due classi, ferma restando la possibilità che uno o più commissari siano individuati per entrambe le classi**. I commissari sono individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline e, in ogni caso, è assicurata la presenza del commissario di italiano nonché del/dei commissario/i della seconda prova scritta, in conformità ai criteri indicati per gli abbinamenti delle classi/commissioni: "a. la commissione deve essere costituita sulla base dell'indirizzo d'esame, come individuato nelle tabelle allegate al d.m. n. 28 del 2020.

argomenti chiave; approfondimenti e chiarimenti del testo con informazioni orali supplementari; accertamento durante la lezione della corretta comprensione di terminologie specifiche; organizzazione di lavori di gruppo, anche al fine di educare all'ascolto e al rispetto dell'opinione altrui.

Obiettivi educativi/comportamentali:

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

Obiettivi cognitivi trasversali:

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, parzialmente, e a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione minima dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative di base
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

Obiettivi specifici

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle schede disciplinari dei singoli docenti. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe.

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE A TUTTE LE MATERIE

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico.

Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

I contenuti svolti nelle singole discipline sono esposti nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe divenendo parte integrante del presente documento.

SCHEDA DISCIPLINARE DI ITALIANO

DOCENTE: Maria Giovanna Scalone

PREMESSA

La frequenza all'attività didattica è stata nel complesso abbastanza regolare. Il livello di socializzazione è stato buono e gli alunni hanno assunto un comportamento nel complesso educato e rispettoso. Il contesto, già abbastanza positivo dal punto di vista del clima e della disponibilità al dialogo educativo, ha continuato ad essere produttivo anche di fronte alla difficile situazione creatasi con l'emergenza sanitaria. Ciascun alunno, a modo proprio, ha dimostrato la capacità di saper cogliere gli stimoli offerti dalla docente; nonostante le svariate difficoltà emotive e pratiche i ragazzi, infatti, si sono adoperati per partecipare proficuamente alla didattica online che è stata rimodulata per rispondere alle esigenze dell'inedita situazione presentatasi. L'impegno profuso va premiato per tutti gli alunni il cui livello di rendimento globale risulta mediamente discreto, qualcuno ha ottenuto buoni risultati, mentre, pochi, sufficienti.

Libro di testo: "Chiare lettere" 3, Paolo Di Sacco. Appunti, fotocopie, materiale vario in formato elettronico.

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento

- Il passaggio storico
- Dall'orgoglio positivistico alla crisi culturale
- La letteratura di fine Ottocento: Naturalismo, Simbolismo e Decadentismo
- G. Verga: la vita, le opere e la poetica

Da Vita dei campi: Rosso Malpelo, La lupa

Da I Malavoglia: La famiglia Toscano, L'addio alla casa del nespolo

La poesia decadente

- G. Pascoli: la vita, le opere e la poetica

Da Myricae: Novembre, Lavandare, X Agosto, Il lampo

- G.D'Annunzio: la vita, le opere e la poetica

La pioggia nel Pineto, analisi

Le avanguardie

- Il Futurismo
- F.T. Marinetti: *Manifesto futurista, Il manifesto della cucina futurista*
- Aldo Palazzeschi, da *L'incendiario: E lasciatemi divertire!*

La narrativa nell'età delle avanguardie

- I temi dell'alimentazione nell'immaginario letterario:
Il disgusto del cibo normale, da Controcorrente di Huysmans
- Luigi Pirandello: la vita, le opere e la poetica
Lettura dal saggio L'Umorismo: La differenza fra umorismo e comicità, la vecchia imbellettata
Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato;

Da Il fu Mattia Pascal: Pascal porta i fiori alla propria tomba

L'età contemporanea

- La nuova poesia novecentesca in Italia (cenni)
- Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria: San Martino del Carso, Soldati, Veglia*
- Eugenio Montale, da *Ossi di Seppia: I limoni, Meriggiare pallido e assorto*
- La globalizzazione: *Il mercato globale è un vantaggio per tutti, di G. Bettola.*

Guida alla 1^ prova scritta e al colloquio dell'esame di Stato

- 1^ Prova scritta: tipologie A, B e C
- Prepararsi al colloquio

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti, anche se non da tutti i discenti nella stessa misura, i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Conoscere i movimenti letterari dalla fine dell'Ottocento al Novecento e i loro principali esponenti, con riferimenti alla produzione europea. Conoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica di un autore. Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo esame di stato. Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.

COMPETENZE

Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto. Comprendere la principale produzione letteraria di un autore. Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo esame di stato. Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.

ABILITA'

Operare confronti e sintesi disciplinari.
Operare collegamenti interdisciplinari.
Operare rielaborazioni autonome.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, intese come introduzione, integrazione e sintesi degli argomenti trattati; lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni, interventi di tipo rinforzativo-ripetitivi. Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Libri di testo, mappe concettuali, fotocopie, dizionario, computer, quotidiani, video e strumenti elettronici per Dad.

VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso la produzione di testi, prove strutturate e semistrutturate, microinterrogazioni e interrogazioni, analisi delle schede sui testi.

Le verifiche formative hanno determinato per gradi, se ed in quale misura gli alunni abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati. La valutazione sommativa ha tenuto conto soprattutto dei progressi realizzati dall'alunno; i ragazzi sono stati tempestivamente informati sia del voto sia dei criteri con cui esso è stato attribuito, anzi, sono stati sollecitati ad autovalutarsi e a motivare il proprio giudizio.

SCHEDA DISCIPLINARE DI STORIA

DOCENTE: Maria Giovanna Scalone

Libro di testo: Vivere nella storia 3, M. Montanari, appunti, fotocopie, materiale vario in formato elettronico.

CONTENUTI

L'Italia tra Ottocento e Novecento

Sviluppo e crisi. I governi della sinistra

- Nasce l'industria italiana. La sinistra al governo
- Le riforme innovative del governo Depretis
- Una politica per proteggere l'industria
- L'emigrazione. Gli scioperi nelle campagne
- Unificare l'Italia anche in cucina

Il rovesciamento delle alleanze e la politica coloniale

- La Triplice Alleanza e la colonizzazione dell'Etiopia
- Il governo Crispi
- La rivolta della fame

L'età giolittiana

- Giolitti e il riformismo liberale
- Libertà di associazione e di sciopero
- La riforma elettorale
- Il patto di Giolitti con i cattolici
- Il decollo industriale
- Il divario fra Nord e Sud
- L'occupazione della Libia
- Documento: *Pregiudizi contro gli immigrati*

La grande Guerra e la Rivoluzione russa

La prima guerra mondiale

- Contrasti e alleanze fra le potenze europee
- Alla vigilia della Grande guerra
- L'inizio del conflitto mondiale
- L'Italia fra neutralità e interventismo
- Battaglie estenuanti e sanguinose
- Mobilitazione totale
- Stanchezza della guerra, desiderio di pace
- *Vivere e combattere in trincea; Sulle opposte trincee i soldati fraternizzano*

La fine della guerra. L'Europa ridisegnata

- 1917, l'Intesa in difficoltà
- L'intervento degli Stati Uniti e la fine della guerra
- La Conferenza per la pace
- I trattati di pace e le loro conseguenze

- La dissoluzione dell'Impero ottomano

La rivoluzione russa

- La rivoluzione proletaria di Marx ed Engels (appunti)
- La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS

La crisi degli imperi coloniali

- Percorso breve
- L'India, Ghandi e la strategia della non violenza

Il declino europeo e il primato americano

- L'età delle masse
- L'Europa non è più al centro del mondo
- La repubblica tedesca di Weimar
- Gli "anni ruggenti" dell'America
- Dall'isolazionismo al piano Dawes: dollari americani per l'Europa
- *Una tragedia mondiale: "la spagnola"...* e il coronavirus
- Taylor, Ford e la catena di montaggio

I regimi totalitari

L'ascesa del fascismo in Italia

- L'Italia nel dopoguerra
- Lo sviluppo e l'affermazione dei partiti popolari
- Il governo Nitti
- La nascita del fascismo
- Il nuovo governo Giolitti
- Mussolini al governo
- La vittoria elettorale fascista. L'assassinio di Giacomo Matteotti

La dittatura fascista in Italia

- L'Italia nelle mani del "Duce"
- La politica sociale ed economica
- L'Italia invade e conquista l'Etiopia
- L'autarchia produttiva e alimentare
- La vergogna delle leggi razziali
- La fabbrica del consenso
- I Patti Lateranensi

La Germania e il nazismo

- Origini del nazismo
- Hitler al potere
- Il mito della razza ariana e la persecuzione degli ebrei
- Hitler e Mussolini alleati

La seconda guerra mondiale

- Hitler aggredisce l'Europa, dall'occupazione della Polonia alla conquista della Francia
- La Germania invade l'URSS, il Giappone e gli Stati Uniti entrano in guerra
- I campi di sterminio e la "soluzione finale"
- L'Armistizio e la Resistenza
- La Germania si arrende, le bombe atomiche sul Giappone

Il mondo bipolare

- Il mondo diviso (cenni)

Storia dell'alimentazione

- L'Artusi
- L'ideologia dell'Italia rurale durante il fascismo
- La cucina futurista
- L'alimentazione in guerra
- Globalizzazione dei costumi alimentari

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Sentenza Corte costituzionale: aiuto al suicidio non sempre punibile
Battaglie femminili per la parità dei diritti (riferimento art. 3)
L'obiezione di coscienza e il rifiuto della guerra con riferimento all'art. 11 della Costituzione
Ghandi e il valore universale della non violenza
I rapporti tra lo Stato e la Chiesa cattolica: I Patti Lateranensi con riferimento all'art. 7 della Costituzione
Come si manipolano le masse
La Shoah e la persecuzione razziale
Referendum e Costituzione: L'Italia repubblicana e democratica
La globalizzazione: vantaggi e svantaggi
La pandemia

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, anche se non da tutti i discenti nella stessa misura, a causa di pregresse lacune di ordine espressivo e culturale e mediocre applicazione allo studio, i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Conoscere le principali caratteristiche del lavoro storiografico. Conoscere, comprendere e analizzare i principali fenomeni economici e sociali di Otto-Novecento. Distinguere le funzioni sociali dalle rievocazioni del passato.
COMPETENZE	Saper argomentare oralmente e per iscritto sulle questioni storiografiche. Comprendere e analizzare cause e conseguenze economiche e sociali dei principali avvenimenti di Otto-Novecento. Saper argomentare oralmente e per iscritto sui problemi socio-economici di storia dell'età industriale.
ABILITA'	Operare sintesi e collegamenti disciplinari. Operare relazioni di tipo interdisciplinare.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, intese come problematizzazione, spiegazione e argomentazione dei temi storici trattati; lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni; interventi di tipo rinforzativo-ripetitivi. Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è consolidato il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

e dei seguenti:

STRUMENTI

Libri di testo, mappe concettuali, fotocopie, dizionario, computer, quotidiani, video e strumenti elettronici per Dad.

VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso la produzione di testi, prove strutturate e semistrutturate, microinterrogazioni e interrogazioni, analisi delle schede sui testi. Le verifiche formative hanno determinato per gradi, se ed in quale misura gli alunni abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati. La valutazione sommativa ha tenuto conto soprattutto dei progressi realizzati dall'alunno; i ragazzi sono stati tempestivamente informati sia del voto sia dei criteri con cui esso è stato attribuito, anzi, sono stati sollecitati ad autovalutarsi e a motivare il proprio giudizio.

SCHEDA DISCIPLINARE DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

DOCENTE: Chiarastella Alberti

LIBRO DI TESTO: C. E. Morris - Well done! – Eli + materiale per DAD

CONTENUTI :

SAFETY PROCEDURES

HACCP

Food transmitted infections

Food contamination risks and preventive measures

Viruses vs bacteria

Climate changes and food

Coronavirus: Queen tells UK 'we will succeed' in fight (<https://www.bbc.com/news/uk-52176222>)

NUTRITION

Sustainability

Organic food and GMOs

The eatwell plate

The Mediterranean diet

Macrobiotics diets

- Vegetarianism
- Veganism

Street food

Finger food

Slow food

Religious menus

EATING DISORDERS

Anorexia and bulimia

Intolerances and allergies

ITALIAN SPECIALITIES WITH A LOOK AT APULIAN CUISINE

Italian herbs and spices

Aceto balsamico

Extra virgin olive oil

Burrata

Canestrato pugliese

Pane di Altamura

My favourite recipe

Cheese menus

DAD:

- Fruits and vegetables in Apulia – seasonal, local and delicious -
<https://www.itinari.com/fruits-and-vegetables-in-apulia-seasonal-local-and-delicious-up27>

FOOD AND CULTURE

Food in music

Food in literature and cinema
Food on TV: my favourite celebrity chef

BILANCIO DIDATTICO

Piano di lavoro

Gli studenti hanno, in generale, mostrato interesse, impegno e partecipazione e, pur non avendo in tutti i casi, una competenza linguistica corrispondente alla valutazione numerica, vanno comunque premiati per la continuità e gli sforzi profusi in questo difficile periodo.

La programmazione iniziale è stata in qualche parte rivista e rimodulata, per esigenze legate alla didattica a distanza. Va detto, comunque, che ciò non ha costituito un limite, ma un arricchimento, grazie all'utilizzo di modalità diverse con le quali sono stati affrontati gli argomenti e che hanno consentito l'uso simultaneo di tutte le abilità.

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze

Complessivamente i discenti dimostrano di avere acquisito in linee generali gli elementi essenziali del settore di specializzazione. Le conoscenze sono state assimilate dagli stessi a livelli diversi, in base al grado di coinvolgimento personale e alle lacune pregresse, in particolar modo di tipo grammaticale.

L'impegno domestico, soprattutto in quest'ultimo scorcio di anno scolastico e considerate le oggettive difficoltà riscontrate dagli alunni, è stato comunque costante e partecipativo.

Competenze

Rispetto alle abilità di base, le competenze complessivamente acquisite sono le seguenti:

- Comprensione

- ascolto: sono in grado di comprendere a grandi linee discorsi brevi e lineari, purché l'esposizione sia lenta
- lettura: generalmente buono lo skimming, sufficiente lo scanning

Livello complessivo: tra A2 e B1

- Parlato

- Interazione orale: scambio semplice e diretto di informazioni su argomenti consueti, a volte è necessario riformulare domande in modo più semplice e lento. Il linguaggio non è del tutto corretto dal punto di vista formale e fonetico.
- Produzione orale: studio fondamentalmente di tipo mnemonico

Livello complessivo: A2

- Writing: testi semplici su argomenti noti

Livello complessivo: tra A2 e B1

Capacità

Pochi alunni sono in grado di esplicitare le competenze raggiunte con relativa autonomia e, pertanto, di raggiungere la flessibilità necessaria per operare nelle situazioni più comuni dell'ambito professionale e quotidiano. tuttavia sono complessivamente in grado di effettuare raccordi interdisciplinari.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di:

Metodologie

- Lettura e analisi di testi riguardanti la civiltà e l'ambito professionale;

- Conversazioni su argomenti o tematiche tratte o non dai testi letti;
- Questionari a domanda aperta su argomenti di studio;
- Ricerche da siti web
- Ascolto tramite internet

Strumenti

- Libro di testo – Fotocopie – Appunti – Internet
- Word reference

Modalità di verifica e criteri di valutazione

Le prove orali

Nei mesi precedenti la chiusura delle scuole, allo scopo di andare incontro alle esigenze degli studenti (spesso impegnati in lavori serali), ho usato prevalentemente interrogazioni programmate. Durante l'attività di didattica a distanza, gli alunni sono stati costantemente monitorati e ulteriori verifiche sono state concordate in orario pomeridiano. Il voto è stato sempre comunicato al termine della verifica.

Le prove scritte

- Diverse le tipologie utilizzate: test (a risposta chiusa) e/o questionari (a risposta aperta), brevi composizioni. La tipologia di ogni prova, insieme ai criteri di valutazione, è stata resa nota agli studenti prima di ogni verifica.

Valutazione

La valutazione è stata condotta secondo criteri di massima trasparenza e oggettività; la tipologia di ogni prova, insieme ai criteri di valutazione, è stata resa nota agli studenti prima di ogni verifica al fine di consentire loro una migliore identificazione della tipologia e della gravità dell'errore e del suo effetto comunicativo.

SCHEDA DISCIPLINARE DI LINGUA STRANIERA 2 – SPAGNOLA

DOCENTE: Elisabetta Sapienza

Libro di testo: NUEVO EN SU PUNTO Ed Hoepli

Presentazione della classe

La classe si è dimostrata come un gruppo disponibile e aperto al dialogo educativo. Le relazioni tra i ragazzi e con l'insegnante sono state serene e sempre improntate al reciproco rispetto.

Sul piano dell'apprendimento, in generale, gli alunni hanno profuso un discreto impegno nello studio, sebbene non tutti in modo costante e approfondito. Nonostante le varie sollecitazioni, molti di loro hanno spesso avuto un approccio superficiale allo studio conseguendo risultati poco accurati, qualcuno, invece si è distinto per impegno, tenacia e capacità ottenendo risultati migliori, taluni ottimi. La partecipazione alla didattica a distanza è stata seguita attivamente per la maggior parte della classe, qualcuno ha riscontrato difficoltà oggettive non dipendenti dalla propria volontà ma che con tenacia ed impegno sono stati superati.

Le lacune pregresse non sono sempre state colmate da tutti, ciononostante il programma è stato svolto nella sua interezza.

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo SABOREANDO ESPANA

Costumbres alimenticias españolas/italianas	La dieta mediterránea
Gastromapa de España	La gastronomía hispano americana
La alimentación de los españoles	El mundo de las tapas
Los regimenes alimentarios	Designación de productos de calidad

Modulo 2: Titolo SALUD E HYGIENE EN COCINA

Normas higiénicas para los profesionales de Cocina	Las intolerancias y alergias
Reglas HCCP	Comida lenta y comida rápida
Los métodos de conservación de los alimentos	

Modulo 3: Titolo LA RESTAURACION

Restaurantes y clasificación	El <i>currículum vitae</i>
La comida para llevar	El servicio de banqueting
Los restaurantes temáticos	El servicio de catering
El bufè	

Ad integrazione del testo in adozione, inoltre, state effettuate letture di approfondimento tratte da documenti veri e/o altri testi ed alcune dispense dell'insegnante su alcuni temi quali:

Ricette tipiche di tapas e piatti della tradizione quali:

paella; tortilla, gazpacho, pulpo a la gallega, patatas bravas y salsa alioli, cocido maragato/madrileño; arroz con leche, tarta de santiago, torrijas, churros, gazpacho, pipirrana y ajoblanco; ceviche, empanadas, arepas y dulce de leche;

Altre letture ad integrazione del testo (tratte per lo più dal testo En la Mesa Ed Hoepli)

alergia e intolerancia; la cocina sin gluten; - comida rápida vs comida lenta- , la contaminación y la conservación de los alimentos, - poesia de Neruda "oda al tomante"- los menus infantil y de los mayores, la alta cocina, El Botin; restaurantes temáticos, Fresc Co; comida para llevar; los productos de calidad; - los hábitos de comida de los españoles- La dieta mediterránea, los regimenes alimentarios

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	<p>La maggior parte della scolaresca ha una conoscenza degli argomenti più che sufficiente. Qualcuno per capacità ed impegno ha approfondito meglio le tematiche ma pochi gli alunni che posseggono una visione più articolata, approfondita e critica.</p> <p>In generale, ma con livelli diversificati, gli alunni sono in grado di affrontare in lingua gli argomenti inerenti alla dieta mediterranea, ai vari stili di vita, alla presentazione dei piatti della tradizione gastronomica spagnola, al mondo della ristorazione in generale, dalle tipologia di ristorazione alle regole dell’Haccp e igiene e sicurezza in cucina.</p>
COMPETENZE	<p>Per peculiarità inerenti al proprio stile cognitivo non tutti mostrano di avere una buona padronanza lessicale. Per taluni l’esposizione in lingua risulta essere semplice ed essenziale per altri più articolata e disinvolta</p>
CAPACITA’	<p>Quasi tutti hanno mostrato capacità di analisi e di sintesi nei testi di carattere professionale. Molti riescono ad applicare in maniera autonoma le conoscenze acquisite nella disciplina e tra quest’ultima e le altre, altri necessitano di una opportuna guida</p>

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante le seguenti:

METODOLOGIE
<p>Per il raggiungimento degli obiettivi si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è stata utilizzata per dare informazioni e per formalizzare nozioni. Non sono mancati momenti dedicati ad una riflessione grammaticale sui meccanismi linguistici, anche attraverso un’analisi comparativa con la propria lingua.</p> <p>Centralità del testo, lettura guidata, lezione frontale ed interattiva; lettura e analisi di testi scritti e orali riguardanti l’ambito professionale, attività di comprensione, sintesi, traduzione e produzione; esercizi di revisione e rinforzo delle strutture linguistiche; verifiche scritte (questionari, traduzioni, riassunti; verifiche orali (esposizione dei contenuti)</p>

STRUMENTI
<p>Libro di testo, lavagna, appunti, lavoro di gruppo, mappe, dizionario bilingue online e non, video e file di ascolto e didattica a distanza</p>

SCHEDA DISCIPLINARE DI MATEMATICA E INFORMATICA

DOCENTE: Celestina Petrosino

Libro di testo: Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla Vol.4 Tonolini F. Tonolini G. Manenti Calci G. Zibetti
Minerva

BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	La classe è composta per la maggior parte da alunni motivati. Solo un piccolo gruppo di alunni manifesta superficialità nell'esecuzione dei lavori mostrando impegno discontinuo e scarsa capacità di attenzione e di concentrazione. La frequenza alle lezioni risulta abbastanza regolare per la maggioranza degli allievi. La preparazione di base è mediamente sufficiente per la maggior parte degli allievi, discreta per un piccolo gruppo mentre per pochi risulta più che buona.
ABILITÀ/CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali intere/fratte con metodi grafici o numerici• Calcolare limiti di funzioni.• Calcolare derivate di funzioni.• Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Funzioni polinomiali; funzioni razionali intere/fratte. (Definizione, calcolo dominio e codominio, intervalli di positività, negatività)• Continuità e limite di una funzione.• Concetto di derivata di una funzione.• Crescita e decrescita delle funzioni• Massimi e minimi• Asintoti• Studio di una funzione razionale e rappresentazione grafica
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Lezione interattiva• Cooperative Learning• Problem solving• Esercitazioni guidate pratiche• Didattica a Distanza
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none">• Mappe concettuali• Schede di lavoro
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<ul style="list-style-type: none">• Risoluzione di problemi e esercizi• Verifica orale e scritte

SCHEDA DISCIPLINARE DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: Luigi Tullo

Libro di testo:

PROGRAMMA SVOLTO E LIVELLO DI APPRENDIMENTO RAGGIUNTO	
<p>MODULO N. 1</p> <p>IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI</p> <p>LIVELLO DI APPROFONDIMENTO RAGGIUNTO: Sufficiente</p> <p>TEMPI: Settembre/Novembre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riepilogo sul bilancio di esercizio: stato patrimoniale, conto economico, margini ed indici. Il ROE e il ROI. • Il marketing: generalità • L'evoluzione del ruolo del marketing • Le fasi del marketing management: analisi, strategia ed operatività • Caratteri specifici del mercato turistico • Gli indicatori turistici: arrivi, presenze e permanenza media • La segmentazione della domanda • Mercato potenziale, disponibile, servito ed effettivo • La destinazione turistica come prodotto e come sistema • Analisi swot e posizionamento sul mercato • Le ricerche di mercato
<p>MODULO N. 2</p> <p>MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO</p> <p>LIVELLO DI APPROFONDIMENTO RAGGIUNTO: Sufficiente</p> <p>TEMPI: Dicembre/Febbraio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le strategie di marketing • Il marketing mix • Il prodotto. Il ciclo di vita del prodotto • Il prezzo. Il punto di equilibrio. Il metodo di Hubbart. Il mark-up. • La distribuzione. Canale breve, medio e lungo. • La comunicazione e la promozione. Pubblicità, pubbliche relazioni, marketing diretto, promozione delle vendite e vendita personale. • Il web marketing
<p>MODULO N. 3</p> <p>IL BUSINESS PLAN DELLE IMPRESE DEL TURISMO</p> <p>LIVELLO DI APPROFONDIMENTO RAGGIUNTO: Sufficiente</p> <p>TEMPI: Aprile/Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il business plan: generalità • Funzioni esterne ed interne • Origini ed elaborazione del business plan • Struttura e contenuti • La descrizione dell'attività • Analisi di mercato • Analisi tecnica • Descrizione delle politiche commerciali e delle strategie • Analisi economico-finanziaria: stato patrimoniale previsionale e conto economico previsionale

<p>MODULO N. 4 TURISMO E TERRITORIO</p> <p>LIVELLO DI APPROFONDIMENTO RAGGIUNTO: Sufficiente</p> <p>TEMPI: Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti tipici locali e sviluppo del territorio • Prodotti a km. zero • Il marketing dei prodotti tipici locali e a km. zero • Segmentazione della domanda, analisi swot e posizionamento • Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari • I marchi europei DOP, IGP e STG • Tutela del made in Italy agroalimentare • La rintracciabilità dei prodotti alimentari
<p>STRUMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di Testo: Giuseppe Aiello, "Imprese turistiche e alberghiere", Editore Elrico Hoepli • Appunti del docente. • Articoli di giornale • Lavagna.
<p>METODI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale. • Esercitazioni, lavori di gruppo. • Rinforzo e recupero, approfondimento.
<p>VERIFICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Due prove scritte e una verifica orale per il trimestre • una prova scritta e una prova orale per il pentamestre
<p>VALUTAZIONE</p>	<p>La valutazione delle verifiche formative e sommative orali e scritte svolte durante l'anno è stata orientata alla informazione circa il processo di apprendimento e il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati</p>

SCHEDE DISCIPLINARE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Grazia Patruno

Libro di testo: "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" Enogastronomia-Sala e Vendita A.MACHADO
POSEIDONIA SCUOLA

Breve presentazione della classe

Dall'analisi della situazione di partenza si è evidenziato un impegno scolastico e domestico e una partecipazione accettabili per alcuni, apprezzabili per altri e rilevanti per altri ancora. Nel corso dell'anno si è prestata attenzione alla qualità dell'apprendimento e al metodo di studio. Tuttavia il richiamo continuo agli obiettivi di lavoro e gli interventi di tipo rinforzativo e ripetitivo hanno consentito alla maggior parte degli alunni di acquisire conoscenze, abilità e competenze sufficienti e discrete per molti ed ottime per altri.

CONTENUTI:

MODULO 1:	Titolo: L'alimentazione nell'era della globalizzazione
U.D. 1.1:	Cibo e religioni
U.D. 1.2:	I nuovi prodotti alimentari
MODULO 2:	Titolo: Alimentazione corretta ed equilibrata
U.D. 2.1:	Fabbisogno energetico e materiale dell'organismo
U.D. 2.2:	Alimentazione equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche
U.D. 2.3:	Tipologie dietetiche
MODULO 3:	La dieta nelle principali patologie
U.D. 3.1:	Malattie cardiovascolari
U.D. 3.2:	Diabete mellito
U.D. 3.3:	Iperlipidemie
U.D. 3.4:	Obesità e disturbi alimentari
MODULO 4:	Titolo : Igiene degli Alimenti
U.D. 4.1:	Contaminazione degli alimenti
U.D. 4.2:	Tossinfezioni ed infezioni alimentari
U.D. 4.3:	Prevenzione igienico-sanitaria ed HACCP
U.D. 4.4:	Qualità degli alimenti

In relazione alla programmazione curriculare sono stato conseguiti i seguenti obiettivi in termini di :

CONOSCENZE	Conoscenze di una moderna ristorazione secondo i profili organizzativi, dietetici, nutrizionali e igienico sanitari. Tali obiettivi sono stati raggiunti in misura differenziata sulla base dell'impegno e dell'interesse di ciascun discente e del suo coinvolgimento.
COMPETENZE	Acquisizione dei concetti scientifici di base che presiedono ad una adeguata quanto igienica preparazione e ad una corretta alimentazione, predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche.
CAPACITA'	Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore ristorativo con particolare riguardo agli aspetti igienici e dietetici.

Il perseguimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di quanto segue:

<p>METODOLOGIE Sviluppo organico dei contenuti disciplinari con spiegazioni degli argomenti (lezioni frontali e DAD), dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Gli alunni sono stati guidati gradualmente all'esame dei fenomeni così da giungere alla comprensione graduale dei diversi argomenti.</p>
<p>STRUMENTI Libro di testo - testi scientifici, sintesi appositamente elaborate.</p>

SCHEDA DISCIPLINARE DI LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

DOCENTE: Francesco Caputo

Libro di testo: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA TOMO C - Alma

Il programma pratico è stato svolto in maniera completa. Quello di teoria, a causa dell'emergenza sanitaria e in seguito al DPCM del 04/03/2020 è stato interrotto e ripreso con video lezioni, integrato ed approfondito con argomenti inerenti alla materia scaricati da internet e consultati su siti internet del settore.

Al termine del percorso di studio, nel complesso la classe è riuscita a raggiungere molti degli obiettivi prefissati e ad acquisire una certa autonomia e padronanza nell'ambito ristorativo e professionale.

CONTENUTI

- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio
- ✓ Tecniche di catering e banqueting
- ✓ Tipologie di intolleranze alimentari - D.A.D.
- ✓ Il sistema HACCP - D.A.D.
- ✓ Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- ✓ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ne luogo di lavoro - D.A.D.

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

- ✓ FOCACCINE AL POMODORO;
- ✓ CRESPELLE ALLA PARIGINA;
- ✓ CRESPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO;
- ✓ CRESPELLE ALLA FIORENTINA;
- ✓ CRESPELLE VEGETARIANE;
- ✓ PANCOTTO CON RUCOLA E POMODORINI;
- ✓ POLETTE DI PANE AL POMODORO;
- ✓ MELANZANE RIPIENE DI PANE;
- ✓ BRUSCHETTINE DI VERDURE GRIGLIATE;
- ✓ TORTA DI RICOTTA CON PASTA DI MANDORLE E CANDITI;
- ✓ BISCOTTO DECORATO FARCITO CON GANACHE AL CIOCCOLATO, SALSA INGLESE;
- ✓ FILETTO DI SGOMBRO A I CARCIOFI;
- ✓ FILETTO DI BACCALA' FRITTO CON PASTELLA ALLA BIRRA E SEMOLINO, FARINA DI RISO;
- ✓ INSALATA DI POLPO SU PANZANELLA DI FRISE D'ORZO (CIPOLLA ROSSA, SEDANO, POMODORI, OLIVE, CETRIOLI);
- ✓ RISOTTO AI FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINI SECCHI E CANESTRATO PUGLIESE;
- ✓ PAELLA ALLA VALENCIANA;
- ✓ RISO PATATE E COZZE;
- ✓ CECI E TRIA;
- ✓ PUREA DI FAVE CON CICORIE;
- ✓ SFORMATINO DI FAVE E CICORIE;
- ✓ TORTA SACHER;
- ✓ TIRAMISU';
- ✓ CARTELLATE AL VIN COTTO;
- ✓ SASSAMELLI;
- ✓ DOLCI DI MANDORLE;
- ✓ PANZEROTTI MOZZARELLA E POMODORO; POMODORO E MOZZARELLA E CAPPERI, CIME DI RAPA;
- ✓ PETTOLINE DI PATATE DOLCI E SALATE;
- ✓ SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE, CREMA DI ZUCCHINE E PEPERONI;
- ✓ ALICI IN TORTIERA;
- ✓ TRIGLIE IN CARTOCCIO DI PASTA FILLO SU PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO D'OLIVA;

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivi:

CONOSCENZE

I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. La produzione locale.

Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle regioni

le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

COMPETENZE

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.

Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.

Presentare specialità di cucina tipica italiana.

Conoscere le principali tecniche e procedure che presiedono alla realizzazione del servizio ristorativo; prendere coscienza dell'importanza del rapporto umano, il quale influisce nella qualità del servizio offerto al cliente.

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità. Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.

Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale. Saper organizzare un laboratorio di cucina; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting; conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di:

METODOLOGIE

Lezioni pratiche e teoriche; lavori di gruppo; indagini; realizzazione delle indagini e delle applicazioni proposte dal libro di testo; riviste del settore.

STRUMENTI

Stage; laboratorio multimediale; materiale audiovisivo.

SCHEDA DISCIPLINARE DI LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

DOCENTE: Antonella Porcelli

Libro di testo: SALA BAR E VENDITA PER IL 4° e 5° ANNO DELL'ART. ENOGASTRONOMIA HOEPLI, OSCAR, GALEAZZI

VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

Dall'analisi della situazione di partenza della classe, si è evidenziato un metodo di studio superficiale, con un impegno scolastico e domestico accettabile. Pertanto nel corso dell'anno si è prestata attenzione alla qualità dell'apprendimento più che alla quantità, gli alunni sono stati guidati all'acquisizione di un metodo di studio più organico. Tuttavia il richiamo continuo agli obiettivi di

lavoro e sistematiche attività di consolidamento hanno consentito alla maggior parte degli alunni di acquisire conoscenze, abilità e competenze sufficienti, discrete ed in alcuni casi anche buone. Sul piano relazionale la classe è risultata vivace ma abbastanza gestibile. Il gruppo classe ha mostrato una certa disponibilità al confronto e alla cooperazione fra compagni e con il docente, dimostrandosi ben affiatato.

Sono inoltre presenti nella classe un'alunna DSA e tre alunni con PEI di cui uno con un piano didattico personalizzato e due alunni che seguono una programmazione paritaria.

Il programma è stato svolto e completato secondo la scansione prevista dalla programmazione didattica educativa iniziale, anche se a causa dei tempi ristretti per le numerose interruzioni e l'emergenza sanitaria che ci ha costretti a interagire con i discenti tramite didattica a distanza in modalità Zoom, alcuni argomenti sono stati trattati in modo poco approfondito.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

MODULO 1 : DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

- U.D. 1: Presentazione
- U.D. 2: Esame visivo
- U.D. 3: Esame olfattivo
- U.D. 4: Esame gusto-olfattivo
- U.D. 5: Considerazioni finali
- U.D. 6: Abbinamento cibo-vino

MODULO 2 : LE NUOVE FORME DELLA RISTORAZIONE

- U.D. 1. Il catering: soggetti coinvolti e tipologie
- U.D. 2. Il trasporto dei pasti
- U.D. 3. Il banqueting: le diverse forme di banqueting
- U.D. 4. Il banqueting manager
- U.D. 5. Come organizzare un evento
- U.D. 6. Il contratto

MODULO 3 : VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

- U.D. 1: La tipicità come elemento strategico
- U.D. 2: Che cos'è il prodotto tipico
- U.D. 3: Il valore del prodotto tipico
- U.D. 4: I marchi di tutela dei prodotti
- U.D. 5. La filiera corta e km 0
- U.D. 6. Regione Puglia: prodotti tipici, cucina e vini

MODULO 4 : I COCKTAIL MONDIALI

- U.D. 1 : Linea per i cocktail
- U.D. 2 : Come si preparano
- U.D. 3 : L'alcool: consumo e dosi
- U.D. 4 : Cocktail mondiali: storia e curiosità

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

- CONOSCENZE	- Adeguate e pertinenti conoscenze di una moderna ristorazione secondo i profili organizzativi, tecnici e pratici che rispecchiano la realtà del settore professionale. Obiettivi raggiunti in misura differente in base all'impegno e all'interesse di ciascun alunno, e dalle esperienze professionali maturate privatamente -
- COMPETENZE	- Acquisizione delle capacità tecnico pratiche richieste dal mondo lavorativo. -
- CAPACITA'	- Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore ristorativo con particolare riguardo agli aspetti tecnico pratici. -

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo dei seguenti:

- METODOLOGIE	- Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti tramite lezioni frontali, videolezioni, dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive e PowerPoint. Il raggiungimento dei risultati è stato piuttosto lento visto il momento di transizione ed adattamento che i ragazzi hanno dovuto affrontare. Gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti. La classe ha svolto un periodo di alternanza scuola lavoro che ha rafforzato le competenze. -
- STRUMENTI	- Il libro di testo è strumento operativo fondamentale, ma integrato da appunti e schemi di sintesi, elaborati dalla docente, per consentire agli alunni un'acquisizione personale dei contenuti. - Nel periodo di didattica a distanza, inoltre, sono state utilizzate videolezioni, PowerPoint, video e link utili all'approfondimento e all'acquisizione facilitata dei contenuti.

SCHEDA DISCIPLINARE DI RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Loredana Pesce Buonamico

Libro di testo:

Presentazione della classe

La classe si è presentata all'inizio dell'anno con un livello di preparazione buono. Gli alunni durante l'anno hanno dimostrato interesse e partecipazione. Buono il comportamento e buone le relazioni fra di loro e col docente. Nessun particolare problema circa la frequenza. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati da gran parte della classe in buona misura

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo e globalizzazione;• identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;• scelte di vita, vocazione, professione;• il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.
COMPETENZE	sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none">• Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;• riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e la lettura che ne dà il cristianesimo;• riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

METODOLOGIA DIDATTICA

- Metodo privilegiato utilizzato è stato quello esperienziale-induttivo per coinvolgere gli studenti in un apprendimento attivo e significativo. Tale metodo ha integrato la lezione frontale articolata in: introduzione all'argomento, ricerca e interpretazione delle fonti, discussione, sintesi finale.

- - Sono stati promossi, inoltre, dialogo e condivisione per apprendere l'ascolto e l'accettazione della visione altrui. Si è mirati a creare una comunità di caring.

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo in adozione
- la Sacra Bibbia
- Catechismo della Chiesa Cattolica
- brani tratti da studi e riviste specializzati, periodici e quotidiani
- appunti e ricerche del docente
- materiale audiovisivo
- siti internet

Verifiche e Valutazione: La valutazione *referita all'interesse e al grado di partecipazione con il quale lo studente ha seguito la materia, e ai risultati conseguiti*, è stata fatta con modalità differenziata tenendo conto della situazione personale; si è badato alle seguenti tipologie di verifica:

1. gli eventi spontanei
2. temi e ricerche interdisciplinari.

Elementi valutativi: NON SUFFICIENTE (scarso interesse, nessuna partecipazione, disturbo della lezione); INSUFFICIENTE; SUFFICIENTE; BUONO; DISTINTO; OTTIMO (partecipazione attiva ed entusiasta, capacità di lavorare lodevolmente sia in modo autonomo che in gruppo, molto disponibile al dialogo culturale ed educativo).

SCHEDA DISCIPLINARE DI SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: Nicola Massari

Libro di testo: "PIU' MOVIMENTO slim" - Marietti scuola

CONTENUTI:

- MODULO 1:** POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE
U.D. 1.1: capacità condizionali e coordinative
U.D. 1.2: mobilità articolare
U.D. 1.3: ginnastica a corpo libero o con piccoli attrezzi (trx, elastici); stretching
- MODULO 2:** VOLLEY, CALCIOa5, TENNIS TAVOLO, BADMINTON (sport di squadra e individ.)
U.D. 2.1: La pratica di gioco
U.D. 2.2: Regolamento di gioco
U.D. 2.3: Fondamentali di tecnica e tattica di gioco
- MODULO 3:** IL METABOLISMO ENERGETICO E IL CONCETTO DI ALLENAMENTO
U.D. 3.1: il sistema anaerobico lattacido
U.D. 3.2: il sistema anaerobico lattacido
U.D. 3.3: il sistema aerobico
U.D. 3.4: il concetto di allenamento sportivo. L'allenamento funzionale.
- MODULO 4:** LA RICERCA DEL BENESSERE / le dipendenze/ IL DOPING
U.D. 4.1: La dieta dello sportivo
U.D. 4.2: il benessere in contrasto con le dipendenze
U.D. 4.3: pratiche dopanti
- MODULO 5:** TRAUMATOLOGIA DELLO SPORT E PRIMO SOCCORSO
U.D. 5.1: i traumi nello sport
U.D. 5.2: elementi di primo soccorso
- MODULO 6:** STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI MODERNE
U.D. 6.1: l'Italia sportiva nella storia
U.D. 6.2: eventi olimpici

La programmazione curriculare, gravata dal periodo emergenziale a causa del Covid-19, ha permesso il conseguimento degli obiettivi proposti in modo parziale o adattato alle esigenze:

CONOSCENZE Elementi di pronto soccorso e migliore conoscenza del proprio corpo e delle sue potenzialità, nel rispetto dell'ambiente e all'insegna della igiene e salute personale.

COMPETENZE Tramite il gioco di squadra ed esercizi specifici, ciascun allievo ha acquisito una maggiore padronanza dei gesti tecnici e tattici, cercando di sviluppare e/o perfezionare le proprie potenzialità psichiche e fisiche nel rispetto delle regole prestabilite.

CAPACITÀ Socializzare e comunicare, anche attraverso device in modo non violento e nel rispetto dell'altro, in un confronto quotidiano, all'insegna della collaborazione e della solidarietà.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE

Globale, analitica, mista. Esercitazioni pratiche. Verifiche orali e ricerche sul web e sui giornali. Utilizzo massivo della piattaforma Argo e videolezioni in fase emergenziale.

E dei sottoindicati:

STRUMENTI

Precedente a emergenza: spazio all'aperto autorizzato dalla Presidenza. Eventuali strumenti audio-visivi in aula. In periodo emergenziale si è ricorso esclusivamente a device e strumenti applicabili.

9. METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti sia la natura e i bisogni della classe, sia la struttura delle singole discipline. Segue tabella riepilogativa:

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X	X	X	X		X	X	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X	X						X
Lingua inglese	X	X	X	X			X	
Lingua spagnola	X	X						
DTASR	X	X						
Matematica ed informatica	X	X	X	X		X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X	X	X			X		
Scienze motorie	X	X						
Religione	X	X						
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	X	X	X		X	X	X

Attrezzature e materiali didattici

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X	X	X	X		X
Lab. Enogas. Sala e vendita	X	X		X	X	X
Lingua inglese	X	X	X	X		X
Lingua spagnola	X	X	X	X		X

DTASR	X	X	X	X		X
Matematica ed informatica	X	X		X		X
Scienza e cultura degli alimenti	X	X		X		X
Scienze motorie	X			X		X
Religione Cattolica	X	X		X		X
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	X		X	X	X

10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Il numero delle prove scritte effettuate durante il trimestre è stato di almeno una, mentre per il pentamestre sarebbe dovuto essere di due, ma a seguito dell'entrata in vigore del DCPM 8 marzo 2020 non è stato possibile effettuare tutte le prove scritte stabilite ad inizio a.s. nel pentamestre.

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborati • Relazioni • Sintesi • Questionari aperti 	<ul style="list-style-type: none"> • Relazioni su attività svolte • Interrogazioni • Interventi •

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionari a scelta multipla ▪ Testi da completare ▪ Esercizi ▪ Soluzione problemi 	<p>Discussione su argomenti di studio</p>
--	---

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il C.d.C. la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni

Pertanto essa ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.

Particolare attenzione è stata dedicata alla valutazione relativa al periodo della didattica a distanza che ha tenuto conto della peculiarità della situazione, infatti elementi essenziali sono stati considerati la partecipazione alle attività e l'impegno dimostrato.

Il Consiglio di classe ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione:

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione e la seguente tabella:

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.

Pertanto, nel processo di valutazione del trimestre-pentamestre e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale prima dell'entrata in vigore del DCPM 2020
- i risultati della prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- DAD

“Nella didattica a distanza la valutazione non può più essere misurata in rapporto alla prestazione ideale, prefissata autonomamente da ciascun docente, ma diventa necessariamente l'attestazione progressiva dei passi compiuti dagli alunni, anche avvalendosi dei continui *feedback* da questi forniti, grazie all'interattività delle piattaforme telematiche, in termini di interazione a distanza con il docente, di riscontri positivi nel dialogo, di spirito di iniziativa.”

Non ha senso, infatti voler applicare alla DAD le modalità valutative proprie della didattica in presenza. A tal proposito nel processo di valutazione durante l'emergenza Covid-19, il consiglio di classe ha preso in considerazione i seguenti criteri valutativi:

- rilevazione sistematica della partecipazione, tramite i comportamenti dimostrati dagli alunni: presenza alle lezioni online, produzione di materiali nel rispetto delle consegne;

- valutazione della qualità dell'interazione: coinvolgimento nelle esperienze online, capacità di lavorare con altri compagni, capacità di superamento delle crisi;
- valutazione della comunicazione e della riflessione: ricchezza e pertinenza delle domande che essi pongono, capacità di rielaborazione personale (capacità di cogliere nessi ed effettuare collegamenti tra argomenti, paragone con il sé, approfondimento), capacità di orientarsi nella soluzione di un problema, riflessione critica, argomentazione delle motivazioni delle risposte e delle soluzioni trovate;
- valutazione della capacità di autovalutazione e la consapevolezza degli alunni circa i guadagni conseguiti tramite lo studio.

La valutazione dei contenuti è stata attuata attraverso:

- colloqui e verifiche orali faccia a faccia in video-collegamento in presenza di altri studenti;
- verifiche e prove , comprese simulazioni di prove d'esame, affidate agli studenti per il tramite delle piattaforme virtuali, di mail o di altro supporto digitale appositamente scelto;
- limitato utilizzo di test graduati privilegiando, anche per garanzia di correttezza, quesiti di comprensione, collegamento, riflessione ed argomentazione.

11. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI MATURITA'

A causa dell'emergenza dovuta alla pandemia non è stato possibile effettuare le tradizionali simulazioni.

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato in questa situazione emergenziale, sono state effettuate simulazioni del colloquio orale attraverso l'utilizzo della piattaforma " Zoom".

Prima parte del colloquio

Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo (quelle individuate come oggetto della seconda prova). L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime entro il primo giugno. L'elaborato verrà trasmesso dal candidato ai docenti componenti la sottocommissione per posta elettronica entro il 13 giugno.

12. CREDITO SCOLASTICO DEL SECONDO BIENNIO

Alunni	Credito scolastico 3° ANNO a.s. 2017/2018	Credito scolastico 4° ANNO a.s. 2018/2019	Somma credito scolastico 3° e 4° ANNO
	12	12	24

	7	9	16
	9	10	19
	9	11	20
	9	11	20
	9	10	19
	10	10	20
	9	10	19
	9	10	19
	9	9	18
	8	10	18
	8	10	18
	8	10	18
	9	10	19
	8	10	17
	8	9	17

CRITERI DI ATTRIBUZIONE

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali costituiti dall'art. 11 DPR n. 323/1998 e d.lgs. 62/2017 e in conformità con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti

- Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- Media dei voti inferiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, quando lo studente:
 - riporta una valutazione di *moltissimo* in Religione, nella disciplina alternativa, o un giudizio positivo nelle competenze di cittadinanza attiva o nell'esercizio dell'alternanza scuola lavoro;
 - ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON);
 - produce la documentazione di qualificate esperienze formative, acquisite al di fuori della scuola di appartenenza (CREDITO FORMATIVO), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

**13. TEMATICHE PROPOSTE SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO
EFFETTIVAMENTE SVOLTO PER IL COLLOQUIO
(Circolare Ministeriale N. 2197 del 25-11-2019)**

Nuclei tematici	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
	ITALIANO	IL DISGUSTO DEL CIBO "NORMALE", J.K. HUYSMANS IL POETA DELLA CAMPAGNA: G. PASCOLI
	STORIA	L'ALIMENTAZIONE DURANTE LA PRIMA GUERRA MONDIALE IL PROIBIZIONISMO

ALIMENTAZIONE E BENESSERE	INGLESE	THE EATWELL PLATE THE MEDITERRANEAN DIET ORGANIC FOOD REGIONAL CUISINE
	SPAGNOLO	LA DIETA MEDITERRÀNEA LOS REGÌMENES ALIMENTARIOS COMIDA LENTA VS COMIDA RÀPIDA PLATOS TÌPICOS
	ALIMENTAZIONE	LA DIETA NELLA PREVENZIONE DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI E NELLE MALATTIE TUMORALI LE FRODI ALIMENTARI
	LAB. SERV. ENOG. CUCINA	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
	LAB. SERV. SALA E VENDITA	I COCKTAIL

Nuclei tematici	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
LA GLOBALIZZAZIONE	ITALIANO	PIRANDELLO E IL RIFIUTO DELLE CONVENZIONI SOCIALI MONTALE: L'ARTE, VIA DI SCAMPO DALLA MASSIFICAZIONE DELLA GLOBALIZZAZIONE?
	STORIA	LA SOCIETÀ' DI MASSA LA PRIMA PANDEMIA: "LA SPAGNOLA"
	INGLESE	SLOW FOOD, STREET FOOD, FINGER FOOD FOOD IN LITERATURE AND MUSIC GLOBALIZATION AND CELEBRITY CHEFS
	SPAGNOLO	COMIDA LENTA VS COMIDA RÀPIDA GASTRONOMIA HISPANO-AMERICANA PLATOS TÌPICOS
	ALIMENTAZIONE	CIBO E RELIGIONE
	LAB. SERV. ENOG. CUCINA	SLOW FOOD - MARCHI DI QUALITÀ, SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO
	LAB. SERV. SALA E VENDITA	VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI: MARCHI DI TUTELA

14. TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO

	TITOLO	TIPOLOGIA
1	Rosso Malpelo, G. Verga	Novella

2	Da "Controcorrente", Il disgusto del cibo normale, J.K.Huymans	Romanzo
3	X Agosto, G. Pascoli	Poesia
4	Il treno ha fischiato, L. Pirandello	Novella
5	I limoni, E. Montale	Poesia

Il sopra elencato materiale è allegato al presente documento diventandone parte integrante (*ALLEGATO "B"*).

15. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
--

Il Consiglio di classe, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione ha affrontato i seguenti temi/dibattiti:

- L'Unione Europea
- La moneta unica
- Il valore universale della non violenza
- La Costituzione della Repubblica italiana
- I diritti inviolabili della persona nella Costituzione italiana
- Diritti umani e dignità della persona
- La globalizzazione e la pandemia

ATTIVITA'/TITOLO	ARGOMENTI
12° Cineforum "Arrugas" Festival del cine español	Emarginazione, solitudine, patologie senili
Donazione sangue	Utilità sociale della donazione
Rappresentazione teatrale: "Notre Dame de Paris"	L'emarginazione e il riscatto
Rappresentazione teatrale "SCHNELL" Compagnia Teatri di Carta	Il dramma dell'Olocausto / La barbarie dei lager
Convegno online ANTI	La didattica "fuori classe" "Facciamo Impresa!"

VISITE/ ATTIVITA' DI INDIRIZZO	ARGOMENTI
SIGEP Fiera di RIMINI	Gelateria e pasticceria

16. ATTIVITA' DI RECUPERO

Attività di recupero

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline e sono stati attuati dopo lo scrutinio del trimestre durante le ore curriculari, mediante:

- Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe
- Controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia
- Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato
- Esercitazioni guidate
- Stimoli all'autocorrezione

17.CORRISPONDENZA VOTI ESPRESSI IN QUARANTESIMI PER IL COLLOQUIO CON QUELLI ESPRESSI IN DECIMI

COLLOQUIO	
Voti in quarantesimi	voti in decimi
1	-
2	0,5
4	1
6	1,5
8	2
10	2,5
12	3
14	3,5
16	4
18	4,5
20	5
22	5,5
24	6
26	6,5
28	7
30	7,5
32	8
34	8,5
36	9
38	9,5
40	10
	NOTE: Il colloquio giudicato sufficiente corrisponde a 24/40. Per superare l'esame si deve conseguire almeno 60/100, risultante dalla somma fra il voto del colloquio, secondo la tabella ministeriale allegata al presente documento (<i>ALLEGATO "A"</i>) e i crediti scolastici conseguiti nell'ultimo triennio.

**18. PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO
(EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)**

Docente tutor: prof. Caputo Francesco

PERCORSO TRIENNALE <u>Tipologia</u>	ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE TRASVERSALI CITTADINANZA ACQUISITE
Bar pasticceria	- "Totocalcio" – Bari "Fantastico" – Bari "Gran pasticceria bar Moderno" - Bari "Pat&Ri" - Bari "Dolci Capricci" - Bari	Pasticceria – banco bar. Aiutante cuoco, preparazione di dolci, aperitivi. Preparazione dolci.	-Acquisizione della cultura del lavoro. -Capacità di comunicazione.
Braceria	"Signorile" – Bari "Caputi" - Toritto	Antipasti - Aiuto cuoco. Addetto alla brace.	-Capacità di lavorare in gruppo.
Oratorio	Oratorio Redentore - Bari	Cucina e mansioni varie.	-Capacità di adeguarsi al contesto.
Panificio	Pasticceria/Panificio "Nuova Stella"- Bitritto Bon Pan - Triggiano	Preparazione di dolci, rosticceria.	
Paninoteca	"La Baita di Ioana" Bitritto	Preparazione di panini, pizzeria, rosticceria.	
Pizzeria	"Smile" - Bari Opera - Bari	Preparazione di primi, secondi, antipasti e pizze	
Pub	"ON-OFF" - Torre a Mare	Preparazione di antipasti, primi, secondi e dolci.	
Ristorante	"45 Giri - Adelfia "La taverna della birra" - Bari	Preparazione di antipasti, primi, secondi e dolci.	

Si allega relazione redatta dal tutor (*ALLEGATO "C"*).

19. ELENCO ALLEGATI

1) *Griglia di valutazione ministeriale colloquio ALLEGATO "A"*

2) *Testi di italiano per il colloquio ALLEGATO "B"*

Allegati in plico riservato:

3) *Relazione sul percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento ALLEGATO "C"*

4) *Plico riservato con PDP relativo a studente DSA ALLEGATO "D"*

5) *n° 3 plichi riservati con documentazione relativa ad altrettanti alunni diversamente abili ALLEGATO "E1", "E2", "E3"*

Il documento del Consiglio di Classe è stato condiviso ed approvato all'unanimità nella seduta del Consiglio di Classe del 29/05/2020.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
SCALONE Maria Giovanna	Italiano e Storia	
ALBERTI Chiarastella	Inglese	
SAPIENZA Elisabetta	Spagnolo	
TULLO Luigi	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
PETROSINO Celestina	Matematica e Informatica	
PATRUNO Grazia	Scienze degli Alimenti	
CAPUTO Francesco	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
PORCELLI Antonella	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
MASSARI Nicola	Scienze Motorie e sportive	
PESCE BUONAMICO Loredana	Religione cattolica	
MUSCETTA Katia Pierpaola	Sostegno didattico	
PANTALEO Anna Teresa	Sostegno didattico	

IL DOCENTE COORDINATORE**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**
